



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE - "UGO MURSIA"-CARINI
Prot. 0009540 del 15/05/2023
IV (Entrata)

CLASSE V M

INDIRIZZO:
IPSEOA ENOGASTRONOMIA
Articolazione Servizi Enogastronomici
settore cucina

Anno scolastico: 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 maggio 2023



Sommario

1. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSEpag.2
- CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI.....pag.3

2. PROFILO DELLA CLASSE

ALLEGATO 1: ELENCO ALUNNI..... pag.5

3. PERCORSO FORMATIVO

- PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....pag.6
- ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.....pag.8
- ALLEGATO 2: QUADRO CREDITI SCOLASTICI.....pag.9
- OBBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI.....pag.10
- COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALIpag.11
- OBBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI..... pag.13
- STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO.....pag.17
- METODOLOGIE DIDATTICHE.....pag.19

4. EDUCAZIONE CIVICA..... pag.22

5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)....pag.28

6. SIMULAZIONE PROVE SCRITTE..... pag.32

7. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE..... pag.78

8. CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI.... pag.79

9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE..... pag.104

10. FIRMA COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE..... pag.112



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

1 - PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatrice: Prof.ssa Michela Santoro

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA
SGROI FILIPPO	Italiano e Storia
PEDONE TERESA	Lingua e civiltà inglese
RINAUDO SIRO	Lingua e civiltà francese
RUSSO DOMENICO SERGIO	Matematica
SANPAOLO TIZIANA	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
SANTORO MICHELA	Scienza e cultura dell’Alimentazione
VIOLA PIETRO	Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina
RAIMONDI LEONARDO	Scienze motorie e sportive
SIRUGO GIOVANNI	Religione Cattolica
CASTELLO BIANCAROSA	Sostegno
PESCA VALENTINA	Sostegno
GIUSEPPE MURATORE	Sostegno
SCANDURRA ANDREA	Sostegno





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

MATERIA	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Italiano e Storia	Casarrubea Maria Caterina (Italiano) Bonavita Laura (Storia)	Morchio Elisabetta	Sgroi Filippo
Lingua e civiltà inglese	Di Bernardo Valentina	Giacalone Biondo Angela/ Messina Elisa	Pedone Teresa
Lingua e civiltà francese	Maniaci Francesca	Rinaudo Siro	Rinaudo Siro
Matematica	Provenzano Daniele	Biondo Ilenia	Ascone Loredana/ Russo Domenico Sergio
Diritto e Tecniche Amministrative	Lombardo Consuelo/ Polizzotto Claudia	Fiscelli Enrico	Sanpaolo Tiziana
Scienza e cultura dell'alimentazione	Calabrese Martina	Santoro Michela	Santoro Michela
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore cucina	Tarantino Vincenzo	Viola Pietro	Viola Pietro
Scienze motorie e sportive	Tito Tania	Cappadona Sabrina/ Caravello Francesco	Raimondi Leonardo





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Religione	Prestigiacomò Domenico/ Rasa Davide	Raimondi Matteo	Sirugo Giovanni
Sostegno	Venezia Oriella	Ciaccio Antonino	Scandurra Andrea
Sostegno 1	Borsellino Liliana	Morisco Cristina/ Riservato Giovanni	Pesca Valentina
Sostegno 2	Genovese Maria Angela		Muratore Giuseppe
Sostegno 3			Castello Biancarosa





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

2 - PROFILO DELLA CLASSE

ALLEGATO 1: ELENCO ALUNNI





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

3 - PERCORSO FORMATIVO

In base alla nota 10719 del 21 marzo 2017 emanata dal MIUR, con la quale il ministero sollecita le Istituzioni Scolastiche al rispetto delle indicazioni fornite dal Garante della protezione dei dati personali, nella redazione del presente documento non sono stati inseriti i curricula scolastici degli alunni, né alcun dato sensibile riconducibile ad essi, rimandando ogni informazione ai fascicoli personali degli alunni.

(Allegati: 1 elenco alunni, 2 crediti scolastici)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, 9 maschi e 5 femmine, di cui 12 provenienti dalla 4M, 1 alunna proveniente dalla 4L IPSEOA e 1 alunna dalla 5E del Liceo delle Scienze Umane. Sono presenti quattro alunni diversamente abili, seguiti dai docenti specializzati ciascuno per 18 ore settimanali, due con programmazione differenziata nel rispetto delle proprie modalità di apprendimento, che si avvalgono dal supporto anche degli assistenti per i servizi integrativi, e due con programmazione per obiettivi minimi. In riferimento a questi alunni i docenti specializzati allegheranno al presente documento le loro relazioni in busta chiusa.

Dal punto di vista comportamentale la classe si è mostrata nel complesso disciplinata e rispettosa delle norme scolastiche, solo un esiguo numero di alunni ha manifestato un atteggiamento più vivace e una condotta non sempre corretta. In particolare, nel corso dell'anno, un alunno è stato sanzionato per gravi mancanze disciplinari con due provvedimenti di sospensione dalle attività didattiche. Nel complesso nel corso degli anni il clima in aula è stato quasi sempre sereno e il gruppo classe è riuscito ad essere sempre più coeso, includendo e prendendosi cura anche dei compagni diversamente abili.

La frequenza alle attività didattiche è stata per quasi tutti gli alunni regolare e non si sono registrati discenti con numerose ore di assenza, solo qualche allievo con diversi ingressi in ritardo.

Per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo la maggior parte degli alunni ha sempre mostrato interesse partecipando in maniera attiva e proficua, solo un gruppo più esiguo si è mostrato meno partecipe e solo se sollecitato.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Nel corso degli anni il C.d.c ha subito cambiamenti nella composizione, con mancanza di continuità didattica in numerose discipline. Gli alunni hanno risentito del doversi confrontare con le diverse metodologie didattiche adottate dai vari insegnanti che si sono alternati nel corso degli anni; nonostante questo hanno mostrato nella maggior parte dei casi capacità di adattamento.

Va evidenziato inoltre che nei due anni precedenti gli alunni sono stati penalizzati dall’adozione della DAD in seguito all’emergenza covid-2019. Sono state adottate comunque strategie didattiche finalizzate a colmare le carenze e superare le difficoltà legate a tale problematica.

Dal punto di vista didattico, all’inizio del quinto anno la classe si presentava con due livelli di preparazione di base, stili cognitivi e tempi di apprendimento: un gruppo di alunni con conoscenze e abilità acquisite in modo soddisfacente, impegno buono, e metodo di lavoro da affinare e un più esiguo gruppo di alunni con conoscenze e abilità appena sufficienti, impegno discontinuo e difficoltà nel metodo lavoro. Dopo lo scrutinio del primo quadrimestre si è reso evidente che un gruppo di alunni non ha acquisito un livello sufficiente di conoscenze in diverse discipline. Il C.d.c ha in maniera tempestiva avvertito telefonicamente i genitori degli alunni interessati convocandoli di presenza e informandoli dell’andamento didattico dei figli. Gli alunni sono stati stimolati all’autovalutazione e nelle diverse discipline sono stati effettuati interventi di recupero, oltre che di potenziamento rivolto all’intero gruppo classe, in orario curricolare.

Rispetto alla situazione di partenza si riscontra nel complesso un generale progresso, dei due gruppi evidenziati all’inizio dell’anno un primo ha affinato il proprio metodo di lavoro, che insieme ad un costante impegno ha consentito agli allievi di raggiungere gli obiettivi prefissati con buoni risultati. Un secondo gruppo ha migliorato il metodo di lavoro, ma l’impegno scarso e discontinuo ha limitato la possibilità di raggiungere un buon livello di conoscenze e abilità, e ha condotto al permanere di difficoltà in diverse discipline.

Il C.d.c ha cercato di coinvolgere l’intera classe al fine di maturare una preparazione adeguata, superando eventuali difficoltà riscontrate nello svolgimento dei programmi, anche con l’aiuto dei docenti specializzati. E’ stato curato il rapporto personale/educativo tra docenti e allievi e tra gli allievi stessi, privilegiando un dialogo costante e costruttivo, finalizzato alla creazione di un ambiente favorevole al raggiungimento del successo formativo di ogni singolo discente.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

ATTIVITA’ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Gli alunni hanno partecipato a:

- Evento “Il tempo del Creato” in occasione della visita dell’Arcivescovo di Monreale Mons. Gualtiero Isacchi
- Partecipazione attività laboratoriste “Il percorso dell’olio” (Studenti Laboratorio Inclusione)
- Incontro informativo orientativo dei LIONS sulla prevenzione della violenza di genere
- Visione film “La Stranezza”
- Progetto PCTO “Natale al Mursia” e Mercatino di Beneficenza
- Manifestazione Pasticceri locali presso il Castello La Grua Talamanca di Carini
- Visione del film “Strange World” (Alunni con percorsi differenziati)
- Visita Fattorie Augustali (Alunni con percorsi differenziati)
- Partita del cuore
- Progetto “Qua la zampa” (Alunni laboratori inclusione)
- Viaggio di Istruzione Formazione PCTO a Rimini, Torrita di Siena, Ravenna, San Marino
- Esperienza laboratoriste sulla Celiachia
- Welcome week Unipa orientamento in uscita
- Incontro didattico alla formazione della cultura e della legalità con l’arma dei Carabinieri
- Incontro Generazioni sostenibili- a tavola sempre giovani
- EXPOCook 2023 Palermo
- Progetto di Riabilitazione equestre (Alunni con percorsi differenziati)
- Incontro formativo con la delegazione ADES ESCOFFIER
- Demo sulla lavorazione e preparazione uova di cioccolato
- Progetto “Mettilo Ko”: webinar informativo organizzato dalla LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori), a sostegno della prevenzione e della ricerca sul cancro
- di calcio a 5 maschile e femminile
- Conferenza tecnico professionale ALMA con esperto del settore





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

QUADRO CREDITI SCOLASTICI ALLEGATO 2





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

OBBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

Alla luce di quanto sopra esposto si evince che tutta la classe ha raggiunto, in maniera differente a seconda delle capacità e dell’impegno profuso, i seguenti obiettivi trasversali, le conoscenze e le competenze di seguito elencate e stabilite nelle programmazioni di dipartimento dei Quattro Assi culturali e nelle progettazioni del Consiglio di Classe:

- Condivisione delle regole
- Educazione alla democrazia, alla libertà, alla legalità, alla solidarietà come modello di partecipazione sociale
- Sviluppo della coscienza di se stessi e del territorio circostante
- Acquisizione di autonomia e assunzione di responsabilità
- Capacità di organizzare un metodo di lavoro efficace
- Capacità di lavorare in team
- Risoluzione dei problemi nei vari ambiti
- Promozione di utilizzo di strategie metodologiche e didattiche innovative attraverso l’utilizzo dei mezzi digitali per favorire l’apprendimento dei discenti
- Integrazione tra le conoscenze di base e le competenze professionalizzanti specifiche per rispondere adeguatamente alle richieste del mercato e sviluppare sistemi di alternanza e tirocini
- Sviluppo di un senso di identità europea, promozione di una cittadinanza europea basata su valori comuni
- Promozione di riflessioni su tematiche relative alla salute e all’ambiente





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI

COMPETENZE CHIAVE

CAPACITA’

Competenza alfabetica funzionale

Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l’abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo

Competenza multilinguistica

Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare; capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali

Competenza matematica e competenza in scienze.

Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico- matematica; capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi); capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l’insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l’osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici.





Competenza digitale

Presuppone l’interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l’alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l’alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l’essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; capacità di far fronte all’incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

Competenza in materia di cittadinanza

Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell’evoluzione a livello globale e della sostenibilità

Competenza imprenditoriale

Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Saper comprendere e rispettare idee e significati espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

OBBIETTIVI COGNITIVI RAGGIUNTI

ASSE DEI LINGUAGGI

- Padroneggiare la lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi semplici

ASSE STORICO - SOCIALE

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali.
- Usare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Approfondire i collegamenti fra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare.
- Conoscere i valori alla base della Costituzione per una partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell’inclusione e dell’integrazione
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione.
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all’esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- Cogliere la presenza e l’incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.



**ASSE MATEMATICO – SCIENTIFICO-
TECNOLOGICO (servizi enogastronomici
settore cucina, sala e vendita e
alimentazione)**

- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi relativi al contesto
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente Informazioni qualitative e

ASSE TECNICO – PRATICO

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico -alberghiera
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete



- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Valutare criticamente il consumo di alimenti e lo stato di salute
- Acquisire comportamenti adeguati per seguire una sana alimentazione e mettere in relazione errati comportamenti alimentari con determinate patologie.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Diritto e tecniche amministrative

- Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO

- Leggere e decodificare testi di vario genere, anche letterari
- Comprendere un testo e saperne individuare i nuclei tematici fondamentali
- Saper produrre testi scritti in una forma espressiva complessivamente corretta, in italiano, inglese francese
- Sapersi esprimere oralmente e saper organizzare brevi argomentazioni in maniera personale
- Saper utilizzare le tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e mediazione turistico alberghiera





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera





METODOLOGIE DIDATTICHE

MEZZI - STRUMENTI - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

METODI E TECNICHE D'INSEGNAMENTO

A seconda delle esigenze i docenti hanno utilizzato differenti strategie didattiche:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Discussione guidata
- Brainstorming
- Cooperative-learning: con presentazione di prodotti finali in vari formati
- Peer-Tutoring
- Ricerca e osservazione
- Formulazione di schemi e di mappe concettuali
- Problem solving
- Flipped classroom
- Didattica metacognitiva
- Didattica diversificata

STRUMENTI

- Libro di testo
- Prodotti multimediali
- Risorse di rete
- Personal computer
- Monitor interattivi
- Smartphone
- App specifiche gratuite
- Piattaforme on-line
- Mappe concettuali
- Testi di approfondimento
- Dizionari
- Quotidiani
- Testi originali in lingua
- Riviste specialistiche
- Materiale didattico in copia

Ambienti di apprendimento:

Classe, laboratorio di cucina, auditorium, aula informatica, palestra e spazi esterni





CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Sulla base di una concreta analisi dei bisogni e della situazione di partenza della classe, il Consiglio di Classe ha predisposto una programmazione che, attraverso frequenti verifiche formative, interventi mirati ed eventuali riprogrammazioni, ha consentito agli alunni di raggiungere le mete educative prefissate, anche se in modo differenziato, individuando percorsi didattici adeguati per gli alunni in difficoltà. In generale, la valutazione è stata considerata una riflessione sul percorso educativo e non un’analisi dei traguardi.

Il processo valutativo è stato distribuito nelle seguenti fasi:

- Verifica d’ingresso: attraverso la somministrazione di test e/o colloqui, al fine di sondare le conoscenze pregresse e i livelli di partenza;
- Verifica formativa: attraverso discussioni guidate e risoluzioni di problemi, per controllare ed orientare l’attività didattica, nonché una verifica della validità delle scelte didattiche operate dai docenti;
- Valutazione sommativa: attraverso prove scritte e/o orali di diverse tipologie, per l’accertamento conclusivo, finalizzato alla misurazione del conseguimento degli obiettivi intermedi e finali.
-

Tipologia delle verifiche formative proposte agli studenti:

- dibattiti su tematiche di riferimento ai contenuti studiati
- discussioni guidate aperte all’intera classe
- sondaggi generali all’interno del gruppo-classe
- esercizi scritti e orali – questionari a risposta aperta o chiusa
- esercizi applicativi e/o esplicativi
- stesura di schemi e/o mappe concettuali
- ricerche individuali e di gruppo
- esercitazioni alla lavagna
- controllo sistematico delle consegne
- correzione dei compiti assegnati

Tipologia delle verifiche sommative proposte agli studenti:

- colloqui orali
- questionari
- prove strutturate e semistrutturate
- quesiti a risposta aperta
- relazioni su tematiche di approfondimento
- produzione documenti e presentazioni di varia tipologia
- risoluzione di problemi
- analisi del testo/saggi/ temi nella lingua italiana e nella lingua straniera
- puntualità e regolarità nelle consegne
- cura, correttezza e personalizzazione nell’esecuzione





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Valutazione:

Nella valutazione complessiva finale per ogni alunno vengono presi in esame i seguenti fattori:

- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso ed in uscita)
- i risultati delle prove e i lavori prodotti, anche in relazione alle iniziative di recupero/consolidamento/potenziamento
- il livello di raggiungimento degli obiettivi specifici prefissati e delle competenze attese
- il rispetto delle consegne e la puntualità del lavoro svolto a casa
- l’interesse e la partecipazione al dialogo educativo
- l’impegno e la costanza nello studio, l’autonomia e le capacità organizzative





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

4 - EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge n°92 del 20/08/2019 ed in riferimento alle Linee guida, allegato A, per una corretta attuazione dell'innovazione normativa relativamente all'introduzione dell'insegnamento dell'educazione civica, il C.d.c. ha nominato tutor la Prof.ssa Tiziana Sanpaolo e ha adottato per l'a.s. 2022/2023 il percorso didattico disciplinare di seguito riportato:

Tema individuato: *Il valore della sostenibilità*

**Nucleo concettuale:
LA COSTITUZIONE**



Competenze PECuP

- ~ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- ~ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano

Obiettivi Specifici di apprendimento

- ~ Riflettere sui valori promossi dal dettato Costituzionale
- ~ Essere in grado di decifrare dei contesti di pratica quotidiana, identificando ed enucleando in tali contesti quali sono i diritti e i doveri del cittadino.
- ~ Essere in grado di individuare e di distinguere i compiti e i ruoli delle organizzazioni internazionali con particolare riferimento all’Unione Europea ed alle Nazioni Unite
- ~ Cogliere le finalità delle leggi e rilevare i valori costituzionali che sono declinati nelle leggi stesse.
- ~ Maturare la consapevolezza che le leggi sono uno strumento di tutela e non di limitazione della libertà
- ~ Cogliere la conformità dei comportamenti ai criteri di legalità
- ~ Essere in grado di reperire autonomamente le fonti normative di interesse per una determinata situazione (simulata o reale)
- ~ Comprendere il significato di cittadinanza attiva
- ~ Identificare comportamenti conformi al principio di legalità e di cittadinanza attiva
- ~ Riflettere sulle piccole illegalità e sulle conseguenze che le stesse possono comportare
- ~ Maturare una coscienza critica, una capacità di dialogo e di confronto
- ~ Combattere il disimpegno morale; incentivare la peer education intesa come interazione/ mediazione/ counselling tra pari.
- ~ Tradurre le conoscenze in azioni virtuose: dal conoscere all’agire, manifestando consapevolezza di quanto appreso e concretizzandolo attivamente nel quotidiano

**Nucleo concettuale:
SVILUPPO SOSTENIBILE**

Competenze PECuP

- ~ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- ~ Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- ~ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- ~ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Obiettivi Specifici di apprendimento

- ~ Comprendere l’importanza del benessere fisico, psicologico, morale, formulare ipotesi sui fattori che lo determinano e proporre possibili interventi mirati a creare le condizioni di benessere
- ~ Riconoscere la problematica dell’utilizzo razionale delle risorse naturali alla luce di uno sviluppo sostenibile.
- ~ Comprendere la fragilità e l’equilibrio precario che caratterizza l’ecosistema terrestre, mettendone a fuoco gli aspetti determinanti.
- ~ Prendere coscienza del fatto che ciascuno è direttamente responsabile del degrado dell’ambiente e dell’ecosistema terrestre
- ~ Sapere identificare comportamenti improntati alla tutela dell’ambiente e adottarli consapevolmente
- ~ Conoscere l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e sapere che è strutturata in 17 obiettivi con i traguardi connessi.
- ~ Essere capace di un’attenta riflessione sull’importanza degli obiettivi di sostenibilità.
- ~ Collegare gli obiettivi di sostenibilità ai contesti di vita comune o a realtà specifiche.
- ~ Sapere come adottare comportamenti coerenti con gli obiettivi di sostenibilità, in situazioni concrete, legate alla vita pubblica e alla cittadinanza attiva.
- ~ Comprendere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell’ecosistema, e l’utilizzo consapevole delle risorse ambientali.
- ~ Educazione ambientale allo sviluppo sostenibile.

**Nucleo concettuale:
CITTADINANZA DIGITALE**

Competenze PECuP

- ~ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Obiettivi Specifici di apprendimento

- ~ Adottare le norme comportamentali da osservare nell’ambito dell’utilizzo delle tecnologie digitali e dell’interazione in ambiente digitale.
- ~ Possedere un buon livello di Media Education ed essere, pertanto, capace di analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l’affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.
- ~ Essere in grado di interagire attraverso varie tecnologie digitali.
- ~ Adottare, nell’esporsi idee, contenuti e posizioni, proprie le strategie di comunicazione al pubblico specifico.
- ~ Essere in grado di praticare una cittadinanza attiva attraverso le tecnologie digitali.
- ~ Usare in modo adeguato le tecnologie digitali per ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa

Competenze PECuP- tutti i nuclei concettuali

- ~ Partecipare al dibattito culturale.
- ~Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Obiettivi Specifici di apprendimento- tutti i nuclei concettuali

- ~ Essere in grado di sostenere confronti e discussioni su temi del dibattito culturale attuale
- ~ Assumere atteggiamenti ed iniziative che mediano tra le posizioni distinte, dettagliano le argomentazioni e le motivazioni e affrontano la ricerca di possibili soluzioni che armonizzino le diverse posizioni e che siano credibili e, per quanto possibile, originali
- ~ Orientarsi all’interno di temi del dibattito culturale attuale e assumere posizioni consapevoli, coscienti e coerenti in merito alle posizioni distinte

NUCLEO CONCETTUALE	DISCIPLINE COINVOLTE/ MONTE ORE	CONOSCENZE/ ARGOMENTI
Costituzione, Diritto (Nazionale e Internazionale), Legalità e Solidarietà	Lingua e lettere	4h I diritti inalienabili in Letteratura
	Storia	2h La conquista dei diritti inalienabili nel 900
	Religione	2h <i>1° quadrimestre:</i> 1) La Costituzione: al centro la persona e i principi della società. <i>2° quadrimestre:</i> 2) La Costituzione Italiana e i valori cristiani: libertà, legalità, obiezione di coscienza e dignità umana. RIFERIMENTI NORMATIVI: La Costituzione Italiana Agenda 2030 (diversi obiettivi)
	Diritto e tecn.amm. della strutt. ricettiva	4h <i>I Quadrimestre:</i> L’Unione Europea; la certificazione di qualità ambientale e il marchio Ecolabel <i>II Quadrimestre:</i> La Brand reputation nel settore food, la Direttiva europea sulle plastiche monouso, il packaging eco-compatibile
Sviluppo Sostenibile, Educazione Ambientale, Conoscenza e Tutela del Patrimonio e del Territorio	Scienza e cultura dell’alimentazione	4h Alimentazione ecosostenibile
	Scienze motorie	2h I vantaggi dell’attività fisica svolta in ambiente naturale.
	Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	5h Ricette del territorio, prodotti a km 0, prodotti ecosostenibili
	Lingua e cultura straniera(inglese)	3h Sustainability and resources, Agenda 2030, Protection of the Environment.
	Lingua e cultura straniera (francese)	3h Les aliments biologiques. Les OGM



Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Cittadinanza Digitale	Matematica e Informatica	4h	Sostenibilità ambientale: dal grafico all’analisi dei dati in digitale
TOTALE ORE 33			

Metodologia	<ul style="list-style-type: none">~ Lezione interattiva~ problem solving e problem posing~ lavori di gruppo e ricerca personale~ cooperative learning~ peer education~ flipped classroom~ episodi di apprendimento situato (EAS)
Strategie di verifica e valutazione	<p>I singoli docenti adotteranno le strategie di verifica ritenute più adeguate al percorso formativo (verifiche scritte e/o orali, attività di ricerca, elaborati multimediali)</p> <p>La valutazione sarà coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione di educazione civica e affrontate durante le attività didattiche. Le griglie di valutazione saranno quelle deliberate dai Dipartimenti disciplinari e approvate in seno al Collegio dei docenti.</p>





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

5 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO (PCTO)

Titolo: Enogastronomia, tradizione enogastronomica e ospitalità
Cibo, memoria e saperi dalla tradizione culinaria e dell’ospitalità

Tutor del progetto di alternanza scuola-lavoro nominata dal C.d.c la professoressa Pesca Valentina.

Scopo del percorso è stato quello di affiancare alla didattica tradizionale, esperienze sul campo sia nelle aziende che nel territorio forniscono servizi attinenti all’indirizzo di studi scelto dagli alunni.

Le aree disciplinari coinvolte, professionale, linguistica, economica e scientifica, insieme all’esperienze sul campo hanno avuto il compito di fare acquisire agli alunni competenze e skills nell’ambito di tre macro-aree:

- **competenze di base** (elementi basici, per proporsi sul mercato del lavoro con buone prospettive di crescita professionale);
- **competenze trasversali** (SOFT SKILL: abilità relative per meglio utilizzare le risorse possedute in relazione al compito: (percepire, decifrare, interpretare, immaginare, prestare attenzione ecc.) e acquisire capacità relazionali (riconoscere sé e l’altro, ascoltare, esprimersi, cooperare, gestire i conflitti, ecc.);
- **competenze tecnico professionali:** saperi e tecniche proprie delle attività relative a specifici processi lavorativi (HARD SKILL).

Il progetto ha avuto inizio nell’anno scolastico 2019/2020 ed ha come titolo “ Enogastronomia. Tradizione enogastronomica e ospitalità: cibo, memoria e saperi della tradizione culinaria e dell’ospitalità”.

Tale progetto si è posto come obiettivo educativo-professionale quello di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali arricchendo la formazione scolastica con esperienze maturate sul “campo”. Gli studenti nel corso dei tre anni dell’intervento, infatti, si sono man mano avvicinati alla realtà d’impresa, orientando in tal modo le loro scelte professionali future.

La progettualità del percorso di alternanza ha sostenuto l’affermarsi di una “cultura aziendale” integrativa delle istanze formative scolastiche ed in grado di dare agli studenti, già nel corso del loro percorso di studi, l’acquisizione di un bagaglio di esperienze operative e lavorative tali da permettere loro di potersi poi realmente orientare nel mercato del lavoro e delle opportunità professionali.



Il percorso formativo è stato strutturato in moduli sviluppati sia in orario curriculare, con il corso sulla sicurezza, modulo di raccordo trasversale, webinar ed orientamento, sia all’esterno della struttura scolastica attraverso le ore di stage previste, con le visite aziendali all’interno del territorio italiano e la partecipazione di fiere di settore.

E’ necessario evidenziare però che il percorso inizialmente progettato, a causa della pandemia dal SARS- COVID 19, ha subito rallentamenti, in qualche caso è stato necessario sospendere le attività in esterno ed è stata necessaria una rimodulazione delle attività. Tale rallentamento è avvenuto soprattutto durante il III anno, infatti gli studenti hanno dovuto recuperare le ore previste durante il IV e V anno.

Si riporta in sintesi lo sviluppo del progetto la cui documentazione relativa al IV e V anno è agli atti della scuola.

	CLASSE IV	CLASSE V	TOTALE
TEST INIZIALE – CORSO SICUREZZA – TEST FINALE	10	-	10
MODULO PLURIDISCIPLINARE	50	30	80
ATTIVITA’ E VIAGGI FORMATIVI INERENTI IL PERCORSO DI STUDIO	20	40	60
STAGE	50	30	80
TOTALE	130	100	230

Tutti gli alunni hanno svolto le ore previste per lo stage aziendale, completando in maniera ottimale il percorso progettato di alternanza scuola lavoro.

Nel corso dell’anno scolastico 2022/2023 , in seno alla progettazione iniziale formulata di concerto con tutti i docenti del consiglio sono state proposte a tutte le studentesse e gli studenti le seguenti attività, incontri e viaggi formativi coerenti con il progetto PCTO:

- 09/12/22 EVENTO MANIFESTAZIONE PASTICCERI LOCALI AL CASTELLO DI CARINI
- 21/01/23 FORMAZIONE SULLE TEMATICHE RELATIVE AL VIAGGIO PCTO DI RIMINI E TORRITA DI SIENA

- 23/01/23 VISITA AL SALONE INTERNAZIONALE DI GELATERIA, PASTICCERIA, PANIFICAZIONE E CAFFÉ
- 24/01/23 VISITA GUIDATA ALLA DISTILLERIA BONOLLO DI TORRITA DI SIENA, CONFERENZA E DEGUSTAZIONE CON ESPERTI DEL SETTORE.
- 31/01/23 ESPERIENZA LABORATORIALE SULLA CELIACHIA – AIC SICILIA
- 02/03/23 CONVEGNO GENERAZIONI SOSTENIBILI- A TAVOLA SEMPRE GIOVANI
- 09/03/23 EXPOCOOK 2023
- 23/04/ 23 CONVEGNO CON OPERATORE SPECIALIZZATO DI ALMA
- Altro: attività laboratoriali alternative come da PEI per gli alunni con programmazione differenziata

Per quanto riguarda il **modulo di raccordo interdisciplinare**, questo è stato suddiviso per ambiti disciplinari per un totale di 30 ore da svolgere in classe dai singoli docenti, così come stabilito in fase di progettazione:

DISCIPLINE	ORE	CONTENUTI
ITALIANO	2	La cucina futurista
STORIA	2	A tavola nella Belle Epoque
INGLESE	4	Sicilian food and culture
FRANCESE	4	Le repas traditionnel de Pâques
CUCINA	6	Il menu: presupposti generali per la stilazione , utilizzo di eccellenze della tradizione del territorio, quantità di somministrazione

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	<ul style="list-style-type: none"> I contratti delle imprese ristorative La sicurezza alimentare
RELIGIONE CATTOLICA	2	<ul style="list-style-type: none"> I Piatti nella tradizione delle feste Cristiane
SCIENZE MOTORIE	2	<ul style="list-style-type: none"> Regole di corretta alimentazione e sport
MATEMATICA	2	<ul style="list-style-type: none"> Calcoli e procedure di conteggio di settore
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	<ul style="list-style-type: none"> Enogastronomia nel mondo

CONSIDERAZIONI FINALI SUL PERCORSO

Tutti gli alunni hanno svolto, in misura diversa, più ore di quanto preventivato in fase di progettazione, hanno compilato sia il test di ingresso che quello conclusivo e hanno partecipato di buon grado alle attività proposte raggiungendo sia in ambito scolastico che aziendale i risultati attesi; l’accoglienza presso le strutture esterne ha consentito loro di sperimentare sul campo le competenze acquisite durante il percorso scolastico.

Gli alunni hanno dato prova di sapere interagire in maniera corretta ed attiva con le figure di riferimento sia in sala che in cucina e hanno affrontato in maniera scrupolosa le attività proposte, mostrando curiosità rispetto alle metodologie di lavoro illustrate; ed inoltre hanno sempre cercato di operare costantemente in sintonia con il personale strutturato in seno all’azienda che li ha ospitati, dimostrando impegno, rispetto delle regole e puntualità. I riscontri positivi forniti dai *tutors* aziendali e i risultati raggiunti nelle altre attività previste dal progetto, hanno confermato la buona *performance* raggiunta da ogni alunno. Alla luce di quanto su esposto è possibile concludere che i risultati attesi sono stati raggiunti e l’esperienza acquisita da ogni singolo alunno è più che soddisfacente.



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

6- SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

Sono state svolte quattro simulazioni delle prove scritte dell’Esame di Stato, due per la prima prova e due per la seconda

1° simulazione prima prova scritta in data 14 marzo 2023

2° simulazione prima prova scritta in data 04 maggio 2023

1° simulazione seconda prova scritta in data 07 marzo 2023

2° simulazione seconda prova scritta in data 09 maggio 2023

Di seguito riportati i testi delle suddette prove:

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla- mente pascono, bruna si difila¹

la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d’ululi rombando

cresce e dilegua femminil lamento?³

I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.





Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant’è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia “tamerici” (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l’idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l’atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.





Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull’espressione di sentimenti e stati d’animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell’ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell’attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l’isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull’ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati



offuscati dall’ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi ¹ inferiori al còmpito dell’uomo. La vendemmia, la messe ², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L’immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un’aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l’aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l’anima e l’intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un’alta cima, e s’era concio ³ a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. - Ella l’ascoltava coi suoi grand’occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime

risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l’un dopo l’altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l’uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s’era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l’autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l’autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli “ultimi” è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di “vinti” che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

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

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

Insieme all’espulsione da scuola, ricordo l’improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall’altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto “Muori!”». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del “bambino invisibile”: per quale motivo utilizza tale similitudine?





4. Nell’evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle “leggi razziali”; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell’epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell’altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell’apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D’altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l’atteggiamento che, secondo l’autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l’inclinazione per la musica “può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui”?

4. A tuo giudizio, perché l’autore afferma che la musica non “*ha alcuna relazione con il mondo reale*”?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L’umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all’altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall’esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l’umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l’altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l’IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe



salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l’Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L’aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l’aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l’energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall’effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell’esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Comprensione e Analisi

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



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E

l’automobile?

3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai

problemi descritti nel discorso?

4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell’esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un’emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l’economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell’intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d’allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell’inquinamento dell’aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell’emergenza Covid-19 è l’altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l’economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l’interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l’interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l’economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall’autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l’economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un’operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un’autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un’autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell’intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l’occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l’effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l’aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Risvegli

Ogni mio momento io l'ho vissuto un'altra volta
in un'epoca fonda fuori di me
Sono lontano colla mia memoria dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno di care cose consuete sorpreso
e raddolcito





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico
morto

Ma Dio cos’è?

E la creatura atterrita
sbarra gli occhi
e accoglie goccioline di stelle e la pianura muta

E si sente riavere

Mariano il 29 giugno 1916

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

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull’omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall’inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

5 «Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni 10 addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché

a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare».

Altra rapida occhiata di consultazione.

15 «Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

20 pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è

25 accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

«Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o 30 chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la 35 decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad

uscirne per sempre annientandola...».

Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.





Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell’ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?
3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l’unica verità possibile per spiegare l’uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell’onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall’altro quella dell’omertà e dell’illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall’Ottocento fino ai nostri giorni, e





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all’interno della società. Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l’uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d’arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che

si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico e il paesaggio sono il luogo dell’incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l’identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico – così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo

15 straordinariamente concreto – ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un’epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all’orizzonte cortissimo delle breaking news, l’esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l’incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy 20 antirazionalista [...].

L’esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell’arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente

25 perduto, diverso, altro da noi.

Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente,

finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l’ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l’esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza,

30 mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.



Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si

spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon, 35 a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un’umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

40 È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l’umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l’ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come

ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»¹. *Salmi 71, 7.*

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l’autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?



3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e





sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l’equipaggio di

5 un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l’orizzonte.

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell’Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell’umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata “Shrimp”, nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari,

10 chiusi in un bunker nell’atollo di Bikini, vicino all’epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l’onda d’urto li investisse 45 secondi dopo l’esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L’equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un’altitudine di sicurezza, ciononostante l’aereo fu investito da un’ondata di calore.

15 Tutti questi militari furono fortunati in confronto all’equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l’esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un’altra isola. Ritornarono

20 sull’atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un’impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell’esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L’errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

25 Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant’anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori,

30 qualche volta a causa dell’irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società

35 umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene.

Com’è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell’Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce “l’illusione della conoscenza”. Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.





2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)

3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell’età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

PROPOSTA B3

L’EREDITA’ DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall’introduzione alla raccolta di saggi “La cultura italiana del Novecento” (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

“C’è un po’ tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l’annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d’Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle

5 ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l’Europa ha affievolito la sua influenza e il suo





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

potere, la costruzione del “villaggio globale”, definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille 10 si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per 15 secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post. 20 Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi 25 mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche 30 delle unità nazionali.

Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo.”

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l’autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l’autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell’era del post»? (riga 19)
4. In che senso l’autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all’insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».

Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell’Europa di oggi siano mutati?





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissato nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: *"Qui è morta la speranza dei palermitani onesti"*. Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, “... non siamo stati noi.”

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





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall’uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

“

Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della

vita, anche se è morto da un po’.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d’oro del Giro d’Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d’Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda.

Nell’autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l’invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell’epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l’altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d’allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del ’44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di

Salò, anche se grazie al cielo l’aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l’Italia dalla rivoluzione bolscevica¹, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell’esasperato clima di allora.



Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C’è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da “Il Giornale” (24/09/2013)

¹ *La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all’attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).*

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici. Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l’attentato a Togliatti. Quest’ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell’articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela

Documento n.1

dalla “CARTA di MILANO”

Siamo consapevoli che

[...]

- il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell’identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti;
- una corretta educazione alimentare, a partire dall’infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita;

[...]

Poiché sappiamo di essere responsabili di lasciare un mondo più sano, equo e sostenibile alle generazioni future in quanto cittadine e cittadini, noi ci impegniamo a

- avere cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo ai suoi ingredienti, alla loro origine e al come e dove è prodotto, al fine di compiere scelte responsabili;
- promuovere l’educazione alimentare e ambientale in ambito familiare per una crescita consapevole delle nuove generazioni;



In quanto imprese,

noi ci impegniamo a

[...]

- migliorare la produzione, la conservazione e la logistica, in modo da evitare (o eliminare) la contaminazione e da minimizzare lo spreco, anche dell’acqua, in tutte le fasi della filiera produttiva;
- produrre e commercializzare alimenti sani e sicuri, informando i consumatori su contenuti nutrizionali, impatti ambientali e implicazioni sociali del prodotto;

[...]

Quindi noi, donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscrivendo questa Carta di Milano, chiediamo con forza a governi, istituzioni e organizzazioni internazionali di impegnarsi a:

[...]

- considerare il cibo un patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo da contraffazioni e frodi, proteggerlo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzarne origine e originalità con processi normativi trasparenti;
- formulare e implementare regole e norme giuridiche riguardanti il cibo e la sicurezza alimentare e ambientale che siano comprensibili e facilmente applicabili;
- sostenere e diffondere la cultura della sana alimentazione come strumento di salute globale; [...]

- sviluppare misure e politiche nei sistemi sanitari che promuovano diete sane e sostenibili e riducano il disequilibrio alimentare, con attenzione prioritaria alle esigenze



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

speciali di nutrizione, di corretta idratazione e di igiene, in particolare anziani, donne in gravidanza, neonati, bambini e malati;

Documento n.2

“Se fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né indifetto né in eccesso, avremmo trovato la strada per la salute”

*“Fa che il cibo sia la tua
medicinae che la
medicina sia il tuo cibo”*

(Fonte: Testi attribuiti a Ippocrate, nato nell’isola di Co, vissuto tra 460 e il 370 ca. a.C.

Secondo alcune testimonianze fu maestro di medicina. Viene ritenuto il fondatore di questa scienza, insieme a Galeno).

*“Il XX secolo è stato il secolo della
produttività, il prossimo sarà il secolo
della Qualità”*

(Fonte: Joseph Moses Juran, 1904 – 2008, uno dei massimi esponenti nello sviluppo della letteratura sul management della Qualità. Del 1951 è il testo fondamentale sull’argomento: “Quality Control Handbook”).

Al candidato si chiede di sviluppare l’elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

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

- La cultura dell’alimentazione e lo sviluppo dell’enogastronomia pongono sempre più al centro della ricerca in ambito alimentare e del management degli



eventi enogastronomici la figura del cliente – consumatore. Appare oggi definitivamente acquisito il profilo del cliente, come soggetto che si presenta con una identità culturale, con esigenze legate all'età biologica e a particolari condizioni fisiologiche e/o patologiche. Quali sono le indicazioni riportate nel documento n. 1?

- Ciò che costituisce la nutrizione di una persona si configura, ad un tempo, come scelte alimentari individuali (la “dieta”), come comportamento di rispetto per il proprio corpo e come manifestazione di sensibilità per il proprio ben – essere. Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti, agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare, sia per soggetti con particolari esigenze fisiologiche che con specifiche patologie.

Per **le esigenze fisiologiche** è data facoltà al candidato di **scegliere un’opzione** tra le seguenti:

- a. Adolescenza
- b. Gravidanza
- c. Terza età

Per **le specifiche condizioni patologiche** è data facoltà al candidato di **scegliere un’opzione** tra le seguenti con una sintetica introduzione della patologia individuata:

- a. Celiachia
- b. Diabete tipo 2
- c. Malattie cardiovascolari

- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente “caso”:



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l’organizzazione di un working - lunch scegli il menu che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell’operazione di catering, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l’evento.

d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto alla realizzazione di:

- un primo salutare, che preveda anche l’utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
- un dessert atto a promuovere l’immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare” Commissione delle Comunità Europee

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in: www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un’azienda ristorativa.

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

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - - Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
 - - Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende, a tuo avviso, con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
 - - Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:
 - - chiarisca le finalità del sistema HACCP;



- - elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- - riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- - fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- - riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
- - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
- - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

delle azioni correttive;

- - definisca le procedure da adottare per garantire l’igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

7 - DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Piano triennale dell’offerta formativa
2.	Progettazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

I predetti documenti sono reperibili sul sito www.iismursia.edu.it





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

**8 - CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI
UTILIZZATI**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE: Prof.ssa Sanpaolo Tiziana

Libro di Testo: De Luca- Fantozzi, “Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva”-
Enogastronomia- Sala e vendita, 3 classe quinta, Dea Scuola/Liviana



Competenze

- ~ Applicare ai singoli casi la normativa inerente la tutela della privacy, la sicurezza e salute sul luogo di lavoro, la sicurezza e l’igiene alimentare, le formalità e gli obblighi necessari per l’avvio di un’impresa
- ~ Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
- ~ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- ~ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci
- ~ Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
- ~ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione
- ~ Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Abilità

- ~ Distinguere e comprendere gli obblighi degli imprenditori
- ~ Saper riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell’attività ristorativa
- ~ Comprendere l’importanza delle norme sulla sicurezza alimentare
- ~ Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore
- ~ Comprendere l’importanza e gli effetti dei sistemi di qualità
- ~ Riconoscere le tappe che caratterizzano l’evoluzione delle forme di marketing
- ~ Distinguere micromarketing e macromarketing
- ~ Riconoscere le fasi del ciclo di vita del prodotto
- ~ Saper distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione
- ~ Saper distinguere le fasi di un piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali
- ~ Comprendere le fasi di realizzazione di un business plan
- ~ Redigere un business plan relativo a piccole imprese ristorative con dati semplificati
- ~ Comprendere la funzione della programmazione aziendale e del controllo di gestione
- ~ Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici



Contenuti

Modulo n. 1- Elementi di legislazione delle imprese ristorative

- Unità 1.1 Le leggi che regolano l’attività ristorativa
- Unità 1.2 I contratti delle imprese ristorative
- Unità 1.3 La gestione della qualità

Modulo n. 2 - Le politiche di vendita: il Marketing

- Unità 2.1 Le funzioni del marketing
- Unità 2.2 Il piano di marketing di un’impresa ristorativa

Modulo n. 3 - La programmazione aziendale ed il controllo di gestione

- Unità 3.1 Il business plan
- Unità 3.2 La programmazione ed il controllo di gestione

Educazione civica

Tema percorso multidisciplinare: “*Il valore della sostenibilità*”

I Quadrimestre:

- ~ L’Unione Europea
- ~ La certificazione di qualità ambientale e il marchio Ecolabel

II Quadrimestre:

- ~ La Brand reputation nel settore food
- ~ La Direttiva europea sulle plastiche monouso, il packaging eco-compatibile

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°1 “Diete e stili alimentari”

UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia”





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

MATERIA D’INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: RAIMONDI LEONARDO

LIBRO DI TESTO: Fiorini; Coretti; Bocchi - “PIU’ MOVIMENTO” - volume unico + ebook

COMPETENZE:

le competenze sono state definite in sede dipartimentale

- avere consapevolezza della propria corporeità e della sua espressività
- avere uno stile di vita corretto dal punto di vista alimentare, igienico sanitario, fisiologico, ambientale;
- saper gestire in maniera corretta una emergenza sanitaria anche grave.

ABILITA’:

- saper eseguire movimenti in forma controllata e coordinata, rispettando i tempi di esecuzione, l’ampiezza e la precisione del movimento stesso;
- impegnarsi nell’osservare stili di vita sani, rapportarsi e collaborare in maniera costruttiva con i compagni;
- conoscenza delle regole della pallavolo e del beach volley;
- saper utilizzare un linguaggio specifico proprio della disciplina;
- stabilire collegamenti tra le scienze motorie e altre discipline;

CONTENUTI:

Parte pratica

- esercitazioni a corpo libero e con l’uso di piccoli attrezzi per il miglioramento delle capacità condizionali e delle capacità coordinative;
- esercitazione con la palla per il miglioramento ed il consolidamento dei fondamentali della pallavolo (palleggio; bagher; battuta; schiacciata; muro)
- esercitazione pratica di rianimazione cardio-polmonare;



Parte teorica:

- Storia dello sport: la cerimonia di apertura delle olimpiadi di Berlino del 1936;
- tecnica e fasi del salto in lungo:
- la gara del salto in lungo alle olimpiadi di Berlino del 1936 e storia dell’atleta statunitense Jesse Owens;
- il podio dei 200 metri maschili alle olimpiadi di Città del Messico del 1968;

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°1 “Diete e stili alimentari”

UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia”

EDUCAZIONE CIVICA

Competenze	Abilità	Contenuti
- Comprendere quali sono i vantaggi dell’attività fisica svolta in ambiente naturale.	- Capacità di adattarsi alle mutevoli condizioni che possono verificarsi durante l’attività fisica svolta in ambiente naturale.	- Svolgere le varie attività in sicurezza.



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

MATERIA DI INSEGNAMENTO: IRC

DOCENTE: Prof. Giovanni Sirugo

Libro di Testo: CASSINOTTI CLAUDIO MARINONI GIANMARIO BOZZI GUIDO

“SULLA TUA PAROLA VOLUME UNICO + QUADERNO OPERATIVO + EBOOK /
VOLUME UNICO PER IL QUINQUENNIO + QUADERNO OPERATIVO, MARIETTI
SCUOLA.

Competenze

Competenze Cittadinanza

Organizzare il proprio apprendimento

- b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
- c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie

Progettare

- a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro
- b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative
- priorità c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti

Comunicare

- a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità
- b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d’animo, emozioni, ecc.
- c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Collaborare e partecipare

- a. Interagire in gruppo
- b. Comprendere i diversi punti di vista
- c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
- d. Contribuire all’apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

Agire in modo autonomo e consapevole

- a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
- b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
- c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
- d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- a. Affrontare situazioni problematiche
- b. Costruire e verificare ipotesi
- c. Individuare fonti e risorse adeguate
- e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema

Individuare collegamenti e relazioni

a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo

- b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica
- c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti

Acquisire e interpretare l’informazione

- a. Acquisire l’informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi
- b. Interpretarla criticamente valutandone l’attendibilità e l’utilità, distinguendo fatti e opinioni.





Abilità

Soglia minima: l'alunno è in grado di riconoscere gerarchia di valori religiosi e morali necessari per un progetto di vita.

- L'alunno acquista consapevolezza della centralità della persona in ogni progetto di vita.

Soglia media e/o di eccellenza: l'alunno acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura.

- L'alunno è consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce.

- L'alunno è in grado di comprendere il legame tra Cristo e la Chiesa.

Contenuti svolti:

Modulo 1 la vita

u.d. 1 Il rispetto della vita umana

u.d. 2 La bioetica del nascere

u.d. 3 La bioetica del morire

u.d. 4 La pena di morte: deterrente o vendetta

u.d. 5 La Chiesa e la questione ambientale

Modulo 2 un mondo giusto

u.d. 1 Le offese alla dignità umana: il razzismo

u.d. 2 Le offese alla dignità umana: schiavitù e tortura

u.d. 3 La globalizzazione

u.d. 4 Le migrazioni, il multiculturalismo e il dialogo tra i popoli

u.d. 5 La pace e la guerra

u.d. 6 Le religioni nel mondo unite per la pace

Modulo 3 Le altre grandi religioni

u.d. 1 Islam

u.d. 2 Induismo

u.d.3 Il Buddismo





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Attività che svolgerà il 10 maggio 2023:

Modulo 3 le altre grandi religioni
u.d. 4 Altre religioni orientali.

Modulo di raccordo PCTO 1 quadrimestre:
Enogastronomia. Tradizione enogastronomica e ospitalità (i piatti nella tradizione delle feste Cristiane)

Altri argomenti svolti:

-La figura di S. Giuseppe nella religiosità popolare siciliana, visione e commento di alcune foto delle "Mense" di S. Giuseppe;

-La condizione della donna nelle religioni, la condizione della donna in Italia;

-Riflessione sul bullismo (visione del monologo della Cortellesi sul bullismo);

Modulo Pfi I° quadrimestre:

Dieta e stili alimentari: dieta come pratica di sobrietà alimentare. Il digiuno nella tradizione cristiana.

Educazione civica

UDA: EDUCAZIONE CIVICA

TEMA: “I DIRITTI DELL’UOMO”

Contenuti svolti:

1° quadrimestre

1) La Costituzione: al centro la persona e i principi della società (ore 1)

2° quadrimestre

2) La Costituzione Italiana e i valori cristiani: libertà, legalità, obiezione di coscienza e dignità umana (ore 1).

Attività da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo Pfi II° quadrimestre:

-Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Materia d’insegnamento: Francese

Prof. Titolare: Rinaudo Siro

Libro di Testo: Christine Duvalier, *Gourmet, œnogastronomie*, ELI Edizioni

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023

- **Révision grammaire** : les temps du futur et du conditionnel, les phrases hypothétiques, les temps du passé : passé composé et imparfait, les pronoms démonstratifs et possessifs, verbes irréguliers
- **Module 1** *Le monde de la restauration* : bars et restaurants typiquement français, comment promouvoir son entreprise, la restauration commerciale, la restaurations collective à caractère social, la figure du traiteur.
- **Module 2** *Le vin* : petite histoire du vin, les Régions viticoles françaises, la classification des vins, la méthode champenoise, la dégustation.
- **Module 3** *Régimes et nutrition* : les aliments bons pour la santé, les OGM, régimes : méditerranéen, macrobiotique, végétarien, végétalien, régimes alternatifs : crudivorisme, fruitarien et dissocié, les troubles du comportement alimentaire.

Module 4 *Educazione civica* “**Il valore della sostenibilità**” (obiettivo 2 dell’Agenda 2030); ore previste 3;





COMPETENZE ABILITA’

Les aliments biologiques

Sapersi esprimere con lessico appropriato riformulando le informazioni acquisite in relazione all’ambito studiato

Acquisire la consapevolezza dei principi su cui si basa l’agricoltura biologica.

Acquisire la consapevolezza dell’importanza della salvaguardia dell’ecosistema

Les OGM

Prendere coscienza dei vantaggi e gli inconvenienti degli OGM

- **Module 5** *Parcours PCTO*: “Enogastronomia. Tradizione enogastronomica e ospitalità: cibo, memoria e saperi della tradizione culinaria e dell’ospitalità”.

Contenuti da sviluppare entro la fine dell’anno scolastico

- **Module 6** *Société et identité* : le passé colonial français, le Paris multiculturel
- **Module 6** *Société et identité* : la cuisine française : traditions et fêtes ; le repas traditionnel de Pâques
- **Module 7** *Postuler à un emploi, trouver un travail* : le CV, la lettre de motivation ; l’entretien d’embauche

MODULI INTERDISCIPLINARI

- UDA n°1 “Diete e stili alimentari”
- UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia”





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Lingua Inglese

DOCENTE: Prof.ssa Pedone Teresa

Libro di Testo: Libro di testo: Annarita De Chiara, M. Costanza Torchia “ *Catering Today*” Trinity Whitebridge
2022. Materiale per integrazione e approfondimenti tratto da altri testi.

Competenze

Saper distinguere le diverse
tipologie di cucina nella loro
specificità.
Saper utilizzare la
terminologia settoriale
inerente alle tradizioni del
Regno Unito.
Saper utilizzare la
terminologia settoriale
relativa alle diverse tipologie di diete.
Saper utilizzare il lessico
specifico nei diversi contesti.
Sapere effettuare una ricerca
di mercato per promuovere le
aziende ristorative
Interagire con i fornitori.

Abilità

Conoscere le nuove
tendenze in cucina.
Conoscere le origini del
Pub, della birra e
valorizzare le tradizioni
tipici del Regno Unito.
Conoscere le diverse
diete e le caratteristiche nutrizionali
degli alimenti inseriti nelle diete.
Conoscere i principali
effetti dei disordini
alimentari. Fare propria la
terminologia settoriale
relativa alla promozione
delle aziende enogastronomiche.
Acquisire una conoscenza
degli aspetti politici
e culturali del mondo anglosassone.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Contenuti

Modulo n.1

Food Today

Unit 1.1 : Fast food and fast- food restaurants

Unit 2.1 : The negative aspects of fast food

Unit 3.1 Slow food

Unit 4.1 Fusion food and cuisine

Modulo n. 2

Beer in history

Unit 1.2 : The history of Pubs

Unit 2.2 Pubs today

Modulo n. 3

UDA n°1 “Diete e stili alimentari” - Diets

Unit 1.3 Healthy eating

Unit 2.3 The Food Pyramid

Unit 3.3 The Mediterranean diet

Unit 4.3 The vegetarian diet

Unit 5.3 The vegan diet

Module n.4

Eating disorders

Unit 1.4 Psychological aspects

Unit 2.4 Anorexia

Unit 3.4 Bulimia

Unit 4.4 Food Allergies and intolerances

Contenuti da svolgere dopo il 15 maggio 2023

Modulo n. 5

Unit 1.5 Marketing

Unit 2.5 Restaurant start-up

Unit 3.5 Promoting a restaurant

Module n. 6

Unit 1.6 The UK Political System

Educazione civica :

“Il valore della sostenibilità”

Sustainability and Agenda 2030, Protection of the Environment

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia” : visione video sullo street-food palermitano





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

MATERIA D’INSEGNAMENTO: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

DOCENTE: VIOLA PIETRO

LIBRO DI TESTO: Autore: Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurizio Tallone, Titolo: “Tecniche di cucina e Pasticceria C”, Volume C con quaderno delle competenze, Casa Editrice Alma Plan

COMPETENZE E ABILITA’

Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio.

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità -accoglienza e servizi enogastronomici.

Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

CONTENUTI

- SICUREZZA E SALUBRITA’ DEL LUOGO DI LAVORO

Il sistema HACCP

La sicurezza sui luoghi di lavoro

Il primo soccorso

- IL MENU

Classificazione “a prezzo fisso - a prezzo vario – concordato – programmato”

La grafica, la forma, l’impaginazione

Aspetto gastronomico “criteri di composizione e abbinamento”

Aspetto tecnico “menu per tipologia ristorativa– di pasto - di clientela”

- L’ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE

Gli spazi in cucina

La cucina satellite di finitura

La cucina satellite di cottura e finitura

Il centro produzione pasti

La distribuzione degli alimenti (legame del freddo - il legame del caldo)

I macchinari dell’area di produzione

- TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI

I sistemi di cottura

La presentazione delle vivande





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

- CUCINA PROFESSIONALE

La cucina innovativa: cucina rivisitata, cucina
salutistica

Lo studio del piatto e l’arte della presentazione

(cucina per celiaci, il risparmio dell’acqua in
enogastronomia, la cucina del riuso)

Il catering

Il banqueting e i servizi esterni

Educazione civica :

“Il valore della sostenibilità”

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°1 “Diete e stili alimentari”

UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia”





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

Materia d'insegnamento: ITALIANO

Prof. Titolare: *Sgroi Filippo*

Libro di Testo: *Incontro con la letteratura* Paolo Di Sacco

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023

- **MODULO 1: Modulo 1: L'età del Positivismo**
- *U.D. 1.1: Contesto storico / culturale*
- *U.D. 1.2: Il Positivismo*
- *U.D. 1.3: Il romanzo realistico*
- *U.D. 1.4: Il Naturalismo francese*
- *U.D. 1.5: Il Verismo*

- **Brani antologici:** *La fisica sociale(Auguste Comte), Evoluzione e futuro dell'umanità(Charles Darwin),La miniera(Emile Zola), Un parto mostruoso(Federico De Roberto)*

- **Modulo 2: Giovanni Verga**
- *U.D. 2.1: Vita e opere*
- *U.D. 2.2: Il pensiero e la poetica*
- *U.D. 2.3: Vita dei campi*
- *U.D. 2.4: Novelle rustiche*
- *U.D. 2.5: Ciclo dei vinti*
- *U.D. 2.6: I Malavoglia*
- *U.D. 2.7: Mastro don Gesualdo*

- **Brani antologici:** *Rosso malpelo; La roba; Prefazione(da I Malavoglia); La famiglia Toscano; L'addio alla casa del nespolo(da I Malavoglia);*
- **Modulo 3: Il Decadentismo nella cultura europea**
- *U.D. 3.1: Il Simbolismo*
- *U.D. 3.2: L'Estetismo*
- *U.D. 3.3: Origine del Decadentismo e caratteristiche ideologiche e poetiche*



- **Modulo 4: Giovanni Pascoli**

- U.D. 4.1: Vita e opere
- U.D. 4.2: Pensiero e poetica
- U.D. 4.3: Il fanciullino
- U.D. 4.4: Myricae
- U.D. 4.5: Canti di Castelvecchio

- **Brani Antologici:** Lavandare(Myricae); Novembre(Myricae); X Agosto(Myricae); Il gelsomino notturno(Canti di Castelvecchio).

- **Modulo 5: Gabriele D'Annunzio**

- U.D. 5.1: Vita e opere
- U.D. 5.2: Pensiero e poetica
- U.D. 5.3: Il Piacere
- U.D. 5.4: Le Laudi

- **Brani Antologici:** Il conte Andrea Sperelli (Il piacere); La pioggia nel pineto(Alcyone)

- **Modulo 6: Le Avanguardie; il Futurismo**

- U.D. 6.1: Il rifiuto della tradizione
- U.D. 6.2: Il Futurismo e il manifesto di Marinetti
- U.D.6.3: Le altre avanguardie storiche

- **Brani antologici:** Manifesto del Futurismo; Il manifesto della cucina futurista

- **Modulo 7: Luigi Pirandello**

- U.D. 7.1: Vita e opere
- U.D. 7.2: Pensiero e poetica
- U.D.7.3: Il fu Mattia Pascal



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

MATERIA DI INSEGNAMENTO: STORIA

DOCENTE: FILIPPO SGROI

Libro di Testo: GUIDA ALLO STUDIO DELLA STORIA *La Scuola*

Contenuti svolti fino al 15 maggio 2023

Modulo 1: L'Italia post – unitaria

- U.D. 1: Cenni sulla condizione politica, economica e sociale dell'Italia dopo l'unità

Modulo 2: La Seconda Rivoluzione industriale

- U.D. 2.1: Origine e caratteristiche
- U.D. 2.2: La grande depressione
- U.D. 2.3: Innovazioni scientifiche, culturali e politiche

Modulo 3: Le radici sociali ed economiche del 900

- U.D. 3.1: La Belle époque
- U.D. 3.2: Il dibattito politico e sociale
- U.D. 3.3: Suffragette e femministe
- U.D. 3.4: Nuovi fermenti ideologici: Nazionalismo, razzismo, sionismo

Modulo 4: L'Italia industrializzata e l'età giolittiana

- U.D. 4.1: Il progetto politico di Giolitti
- U.D. 4.2: Le riforme sociali e politiche. L'arretratezza del Sud e le critiche a Giolitti
- U.D. 4.3: La politica estera





Modulo 5: L'Europa verso la guerra

- U.D. 5.1: Il clima di tensione tra le nazioni europee
- U.D. 5.2: Il secondo Reich e le reazioni di Francia e Inghilterra
- U.D. 5.3: L'impero russo
- U.D. 5.4: L'impero austro – ungarico
- U.D. 5.5: La questione balcanica
- U.D. 5.6: Triplice alleanza e Triplice intesa

Modulo 6: La Prima guerra mondiale

- U.D. 6.1: Dall'assassinio dell'arciduca alla guerra
- U.D. 6.2: Dalla guerra lampo alla guerra di trincea
- U.D. 6.3: La guerra dell'Italia
- U.D. 6.4: La svolta del 1917 e la fine della guerra

Modulo 7: Una pace instabile

- U.D. 7.1: La Conferenza di Parigi
- U.D.7. 2 : Il Trattato di Versailles

Modulo 8: Il Fascismo

- U.D. 9.1: I nuovi partiti sulla scena politica italiana
- U.D. 9.2: La crisi economica del dopo guerra e il biennio rosso
- U.D. 9.3: L'affermazione del fascismo in Italia
- U.D. 9.4: Mussolini conquista il potere
- U.D. 9.5: Dallo Stato liberale allo Stato totalitario
- U.D. 9.6: La ricerca del consenso
- U.D. 9.7: La politica economica ed estera del fascismo





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

MATERIA DI INSEGNAMENTO Matematica

DOCENTE prof. Russo Domenico Sergio

LIBRO DI TESTO: La matematica a colori/ Leonardo Sasso/ Petrini

ABILITÀ

saper risolvere le disequazioni di 2° grado e tracciare l'insieme delle soluzioni sulla retta orientata; saper classificare le funzioni reali e rappresentarle per punti sul sistema di riferimento OXY; saper individuare il dominio di una funzione algebrica; conoscere il concetto di crescita e decrescenza di una funzione; saper individuare eventuali simmetrie di una funzione pari o dispari; saper determinare il segno e le intersezioni con il piano cartesiano; saper calcolare i limiti di una funzione; saper determinare gli asintoti verticale, orizzontale, obliquo; saper calcolare la derivata di una funzione in un punto in base alla definizione; saper calcolare la derivata delle funzioni elementari.

COMPETENZE

utilizzare tecniche e procedure del calcolo aritmetico, algebrico e rappresentazione grafica; individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; saper costruire il grafico probabile di una funzione.





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Contenuti svolti:

Recupero :

- Equazioni di 1° e 2° grado, disequazioni di 2° grado e segno di un trinomio
- Intervalli limitati e illimitati, notazioni
- Equazione della retta in forma esplicita ed implicita, rette bisettrici e parallele agli assi, intersezione tra due rette col metodo del confronto
- Sistema tra una parabola e una retta, grafico con l’applicazione Geogebra

Funzioni :

- Funzione reale di una variabile reale, nozioni di topologia in $\mathbb{R}$, dal grafico alla funzione, i diversi passaggi per potere tracciare il diagramma cartesiano
- Classificazione delle funzioni_algebriche e trascendenti
- Grafico per punti di funzioni elementari_costante, lineare, quadratica

Studio di funzione :

- Dominio o campo di esistenza di funzioni algebriche_razionali intere, razionali fratte, irrazionali
- Zeri e studio del segno di una funzione
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Funzione modulo o valore assoluto, funzioni definite a tratti, funzioni uguali
- Funzioni strettamente crescenti e strettamente decrescenti
- Funzioni crescenti e decrescenti in senso lato
- Funzioni monotone



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Da svolgere:

Limiti e calcolo differenziale:

- Limiti di funzioni reali di variabile reale, approccio intuitivo e calcolo
- Asintoti orizzontale, verticale, obliquo e grafico probabile di una funzione
- La derivata
- Derivate delle funzioni elementari

Studio di funzione:

- Schema per lo studio del grafico di una funzione
- Studio di una funzione polinomiale
- Studio di una funzione razionale frazionaria

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°1 “Diete e stili alimentari”

UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia”



Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA MICHELA SANTORO

Libro di Testo: Silvano Rodato, Alimentazione oggi, Scienza e cultura dell’alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, Seconda Edizione, Clit Editore, distribuzione esclusiva Zanichelli, libro + eBook multimediale





Istituto di Istruzione Superiore “Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

Competenze

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d’interesse.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazioni a specifiche necessità dietologiche.

Abilità

- Individuare le nuove tendenze di consumo alimentare nella società moderna.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Redigere un piano HACCP.
- Calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

Contenuti

MODULO N.1 I nutrienti

MODULO N.2 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche

- LARN E Linee Guida
- Dieta nelle diverse fasce di età

Alimentazione in gravidanza e allattamento

Alimentazione nell’età evolutiva

- Dieta nello sport

MODULO N.3 Tipologie dietetiche

MODULO N.4 Dieta in particolari condizioni patologiche

- Obesità
- Malattie cardiovascolari
- Diabete
- Alimentazione e tumori
- Disturbi del Comportamento alimentare
- Allergie e intolleranze alimentari
-

MODULO N.5 Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari

MODULO N.6 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Igiene e HACCP
- Contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica
-

MODULO N.7 Promozione del “Made in Italy”

MODULI INTERDISCIPLINARI

UDA n°1 “Diete e stili alimentari”

UDA n°2 “I prodotti tipici e di nicchia”

Educazione civica:

La sostenibilità ➤ Alimentazione ecosostenibile





Istituto di Istruzione Superiore
“Ugo Mursia”



Liceo Scientifico – Liceo Scienze Umane
Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità
Alberghiera

9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Per quanto concerne la griglia di valutazione da utilizzare per l’attribuzione dei punteggi del colloquio orale si fa riferimento all’allegato A dell’O.M. n° 45 del 9 marzo 2023, allegato al presente documento.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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



Indicatori	Li ve li	Descrittori	Pun ti	Pun tegg io
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 superficiale	0.50	
	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	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50	
	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 di esse	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione chiara, coerente 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 del tutto inadeguato	0.50	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 -2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una certa coerenza	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando e collegando 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	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, in modo limitato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al settore di riferimento	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 di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze personali	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze personali con difficoltà	1	
	III	È in grado di compiere un’analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un’analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un’analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
PUNTEGGIO PROVA				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO
ITALIANO

ALUNNO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Medioc.	Insuffic.	Scarso	Grav.insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 p)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 <

*I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

** In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato *il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).*

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

DATA _____

L'INSEGNANTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1 (Max.20 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (orto-morfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 ptp)	LIVELLI									Punteggio
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15 pp) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15	14	12	11	9	8	7	6	4	
(Max.15 pp) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10 pp.) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere	10	9	8	7	6	5	4	3	2	



*I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

** In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato *il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).*

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

DATA _____

L'INSEGNANTE



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C- RIFLESSIONE CRITICA ESPOSITIVA-ARGOM.SU TEMATICHE

ATTUALITA'

ALUNNO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno
INDICATORE 1 (Max.20pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/20
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
Coerenza e coesione testuale	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORE 2 (Max.15 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 2 _____/15
Ricchezza e padronanza lessicale	8	7	6	5	4	4	3	3	2	
Correttezza grammaticale (ortomorfo-sintassi) e uso corretto ed efficace della punteggiatura	7	7	6	5	4	3	3	2	2	
INDICATORE 3 (Max.25 pp)	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 3 _____/25
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	13	12	11	10	8	6	4	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pp)	LIVELLI									Punteggio alunno
INDICATORE 1	Ottimo	Più che buono	Buono	Discreto	Suffic	Mediocre	Insuffic.	Scarso	Grav. Insuff.	INDICATORE 1 _____/40
(Max.15 pp) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	15	14	12	11	9	8	7	6	4	
(Max.15 pp) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15	13	12	10	9	7	5	3	2	
(Max.10pp.) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	9	8	7	6	5	4	3	2	

***I punteggi con valutazione finale pari o superiori a 0.50 verranno arrotondati per eccesso

** In linea con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato *il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).*

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI: _____/100

CONVERSIONE IN VENTESIMI SENZA ARROTONDAMENTO: _____/20

PUNTEGGIO FINALE: _____/20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

DATA _____

L'INSEGNANTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

Candidato..... Classe Data

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	____/3
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	____/6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
<i>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</i>	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	____/8
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
<i>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	____/3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				____/20

10-FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
SGROI FILIPPO	Italiano e Storia	Filippo Sgroi
PEDONE TERESA	Lingua e civiltà inglese	Teresa Pedone
RINAUDO SIRO	Lingua e civiltà francese	Siro Rinaudo
RUSSO DOMENICO SERGIO	Matematica	Domenico Russo
SANPAOLO TIZIANA	Diritto e Tecniche Amministrative	Tiziana Sanpaolo
SANTORO MICHELA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Michele Santoro
VIOLA PIETRO	Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina	Pietro Viola
RAIMONDI LEONARDO	Scienze motorie e sportive	Leonardo Raimondi
SIRUGO GIOVANNI	Religione Cattolica	Giovanni Sirugo
CASTELLO BIANCAROSA	Sostegno	Biancarosa Castello
PESCA VALENTINA	Sostegno	Valentina Pesca
GIUSEPPE MURATORE	Sostegno	Giuseppe Muratore
SCANDURRA ANDREA	Sostegno	Andrea Scandurra

Carini li, 15 MAGGIO 2023

Letto approvato e sottoscritto