

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"**

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 **VELLETRI** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V

tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it



## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ESAME DI STATO A.S. 2022/2023**

**CLASSE 5<sup>^</sup>D**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**



## Indice

	<b>Pag.</b>
<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	<b>4</b>
Presentazione della scuola	4
Profilo dell'indirizzo	6
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	<b>8</b>
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	8
Elenco candidati	9
Quadro riepilogativo classe	10
Profilo della classe	10
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	<b>12</b>
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	12
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	13
Nota gestione casi COVID 2023	14
Valutazione degli apprendimenti	15
Valutazione dei comportamenti	16
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	17
Tabelle di conversione dei crediti assegnati	17
Criteri attribuzione dei crediti formativi	18
Consuntivo attività svolte dalla classe a.s. 2022/23	20
Percorsi per competenze trasversali e per l'orientamento	22
Relazione tutor PCTO	24
Scheda riepilogativa PCTO triennio	27
Consuntivi delle attività disciplinari	29
<b>ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	<b>43</b>
Recupero, potenziamento e approfondimento	43
Attività in preparazione dell'Esame di Stato e INVALSI	43
Uda Educazione Civica	44
Uda professionalizzanti	47
Rubrica per la valutazione delle Unità di Apprendimento	51
Rubrica di autovalutazione dello studente per le UdA	56
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	57

<b>5. ALLEGATI</b>	<b>59</b>
Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline Allegato n. 2: Simulazioni Prima Prova di Italiano Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C) Allegato n. 4: Simulazione Seconda Prova Allegato n.5: Griglie di valutazione della Seconda Prova Allegato n.6: Griglia colloquio orale	
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### Presentazione istituto

L'Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione di Velletri nasce nell'anno scolastico 2003/2004 come sezione associata all'attuale I.I.S.S. "Cesare Battisti di Velletri".

Negli anni successivi ha avuto una notevole crescita e a decorrere dall' a. s. 2010/2011 è divenuto autonomo, assumendo la denominazione "Ugo Tognazzi". L'Istituto ha visto una forte crescita del numero di studenti nel corso degli ultimi anni.

L'Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 43 classi, servendo una popolazione di circa 875 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Velletri, anche i Comuni limitrofi della Provincia di Roma e alcuni della Provincia di Latina.

L'I.P.S.S.A.R. ha sede in Via Salvo D'Acquisto in un edificio di nuova costruzione, costituito da un adeguato numero di aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali tre laboratori di Enogastronomia, un nuovo laboratorio di Pasticceria, tre laboratori di Sala Bar, due laboratori di Accoglienza turistica, un'aula didattica adibita a sala bar, 2 Laboratori di informatica, un'aula 3.0, una Biblioteca, un Auditorium, una Palestra e un campo da calcio a cinque esterno da poco completato.

L'Istituto per fare fronte alle problematiche della dispersione scolastica, del disagio affettivo e dell'assenteismo, specie nelle classi iniziali, attiva, già da qualche anno, progetti in orario extrascolastico in diversi ambiti. Quest'anno sono stati attivati: il Progetto PCTO, il Progetto Orientamento *La scuola siamo noi*; Il Progetto *Orientare per orientarsi*; Il progetto di gemellaggio *Accorciamo le distanze*; il Progetto Legalità e Pari opportunità; Il Progetto giovani e volontariato; i Progetti dell'area inclusione (*Oggi tocca a noi*; *I am because we are*); il progetto Istruzione domiciliare e Scuola in ospedale; Il progetto Sportivo scolastico (tornei interni e campionati studenteschi esterni); il Progetto scacchi a scuola; il Progetto Concorsi interni ed esterni; il Progetto eventi; il Progetto HACCP gestione delle derrate alimentari; il Progetto biblioteca; il Progetto teatro; Progetto giornalino *La voce del Tognazzi*, Progetto corsi professionalizzanti per approfondire specifiche tematiche degli indirizzi: *Il vino e la figura del sommelier*; *Il cappuccino*; *Corso base pizza, panificazione, arte bianca e pasticceria*; *Corso avanzato pizza, pane, cereali*; *Il pesce: sfilettatura e marinatura*; *Bubble's made in Italy: bollicine e qualità*; *Il mondo del vino*; *Prodotti lievitati*; *Il gelato naturale artigianale*.

Il territorio nel quale opera l'Istituto è organizzato con strutture amministrative e comunali, come la Procura, il Tribunale, il Catasto e conta Istituti scolastici di ogni ordine e grado.

L'Istituto oltre a organizzare l'attività di PCTO per le classi del triennio, realizza progetti che prevedono stage presso strutture alberghiere e della ristorazione distribuite sul territorio nazionale ed internazionale; favorisce inoltre la partecipazione di gruppi di studenti ad iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti.

## I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Diverse le novità: percorsi di apprendimento personalizzati, un bilancio formativo per ciascun studente, docenti tutor che lavorano con i singoli per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo, un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive di occupabilità. E ancora: metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro già dalla seconda classe del biennio. I percorsi di Istruzione professionale prevedono un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico. L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in un rapporto continuo con il mondo del lavoro. Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni. Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

- didattica personalizzata, uso diffuso e intelligente dei laboratori, integrazione tra competenze, abilità e conoscenze
- didattica orientativa, che accompagna e indirizza le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi
- offerta formativa innovativa e flessibile e materie aggregate per assi culturali.

Il diplomato acquisisce una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle del cittadino europeo.

### **La seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento**

Con l'Esame di stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli Istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta:

la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la “cornice nazionale generale di riferimento” e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

### **Il Profilo educativo culturale e professionale**

I percorsi di istruzione professionale, qualsiasi sia l'indirizzo di studio scelto, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato. Le scuole possono integrare le competenze, abilità e conoscenze contenute nei Profili di uscita per proporre percorsi innovativi, in linea con le attese del territorio, oppure percorsi già adottati e ritenuti di successo.

### **Profilo dell'indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione**

Il biennio comune è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo d'istruzione.

Nel triennio le discipline dell'area d'indirizzo assumono precise connotazioni con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore.

La metodologia del Progetto PCTO è funzionale per garantire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal terzo al quinto anno.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni:

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Al termine del percorso si consegue il Diploma di Istruzione professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, con la caratterizzazione scelta:

- Servizi per Enogastronomia: l'allievo affronterà e svilupperà le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentiranno di operare in strutture ristorative di ogni livello ma anche di creare e gestire un'impresa in proprio. Il diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**2. STORIA DELLA CLASSE****Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica**

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Bagno Giuseppe	Italiano e Storia			X
(Galli Emanuele) Sost. Serino Domenica	Matematica			X
Tiano Sandro	Scienze degli Alimenti	X	X	X
Todino Anna Maria	Discipline economiche			X
Rinaldi Luciana	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Cardinali Debora	Lingua Inglese			X
Romano Giovanna	Lingua Francese	X	X	X
Oliva Ornella	Enogastronomia		X	X
Vecchione Mario	Sala e Vendita			X
Tartaglione Nicolino	IRC	X	X	X
Fiderio Orazio	Materia alternativa			X

**Dirigente Scolastico: Dott.ssa Sandra Tetti****Coordinatore di classe: Prof.ssa Debora Cardinali****Data di approvazione****12/05/2023**



## Elenco dei candidati

	COGNOME E NOME	3° anno	4° anno	5° anno
1	*****	3D	4D	5D
2	*****	3D	4D	5D
3	*****	3D	4D	5D
4	*****	3D	4D	5D
5	*****	3D	4D	5D
6	*****	3D	4D	5D
7	*****		4D	5D
8	*****	3D	4D	5D
9	*****	3D	4D	5D
10	*****	3D	4D	5D
11	*****	3D	4D	5D
12	*****	3D	4D	5D
13	*****	3D	4D	5D
14	*****	3D	4D	5D
15	*****	3D	4D	5D
16	*****	3D	4D	5D
17	*****	3D	4D	5D
18	*****	3D	4D	5D
19	*****	3D	4D	5D

**Quadro riepilogativo della classe**

Iscritti	20
Ritirati	1
Maschi	9
Femmine	10
Cert. 104/92	2
DSA	3
altri BES	

**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	La classe V sez. D - indirizzo Enogastronomia, è costituita da diciannove alunni (inizialmente venti, ma uno studente si è ritirato nel marzo 2023), dieci ragazze e nove ragazzi, tutti provenienti dallo scorso anno scolastico, di cui 3 alunni DSA (L. 170/10) e 2 alunni con cert. L. 104/92 (si rimanda al fascicolo riservato).
Situazione di partenza	<p>La classe, rivelatasi poco scolarizzata e non del tutto rispettosa delle regole all'inizio del terzo anno scolastico, ha mostrato nel tempo un miglioramento, anche con il modificarsi dell'originario gruppo-classe (in seguito a bocciature). Con il sopraggiungere dell'emergenza sanitaria e la conseguente attivazione della didattica a distanza tramite la piattaforma Office 365_Teams, gli alunni hanno seguito le lezioni in modo abbastanza regolare.</p> <p>Durante la pandemia, sono state avviate delle attività di PCTO online; nel presente anno scolastico, la classe ha svolto lo stage relativo al PCTO in presenza (mese di novembre 2022).</p>
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	La classe ha sempre necessitato di frequenti stimoli e sollecitazioni, nonché di richiami ad una frequenza costante e attiva.

	<p>Si possono individuare tre diverse fasce di livello, secondo l'impegno e le motivazioni allo studio, il senso di responsabilità nel percorso formativo, le capacità di rielaborazione delle conoscenze, le competenze, lo stile di apprendimento.</p> <p>Un primo gruppo è costituito da alcuni alunni che hanno conseguito buoni risultati nelle varie discipline grazie a un metodo di lavoro diligente e autonomo, oltre ad una partecipazione propositiva alle attività didattiche.</p> <p>Un secondo gruppo, più numeroso, comprende alunni che, pur evidenziando incertezze e qualche difficoltà nell'apprendimento, sono riusciti a conseguire risultati più che sufficienti.</p> <p>Un terzo gruppo è costituito da un numero esiguo di alunni che, nell'arco del percorso formativo, hanno mostrato un'applicazione e un impegno non sempre regolare nello studio. Questi ultimi presentano carenze di base e difficoltà nell'esposizione (sia orale che scritta), evidenziano un metodo di studio poco efficace e pertanto necessitano di essere guidati e stimolati a un lavoro più proficuo ed ordinato.</p> <p>Durante le attività didattiche gli alunni hanno manifestato un comportamento generalmente vivace ma corretto. Il livello di attenzione e di concentrazione è stato complessivamente adeguato.</p>
Variazioni nel Consiglio di Classe	<p>Nel corso del triennio, come risulta dalla tabella a pag. 8, il Consiglio di Classe ha subito delle variazioni relativamente ad alcune discipline (Italiano, Storia, Matematica, Discipline economiche, Lingua inglese, Enogastronomia, Sala e vendita).</p>

### 3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Organi interni coinvolti:

- Dipartimenti (riunioni di programmazione dell'attività didattica all'inizio dell'anno scolastico e riunione finale di verifica)
- Consiglio di classe (riunione con o senza la componente genitori/alunni per la programmazione didattica generale e per le relative verifiche secondo il calendario deliberato dal Collegio docenti)

#### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

	EDUCATIVI	CULTURALI
Quinto anno	<p>Interiorizzare la figura professionale del proprio settore lavorativo.</p> <p>Assumere un comportamento responsabile nella società civile.</p> <p>Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione ampia al dialogo educativo.</p>	<p>Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro</p> <p>Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficace i contenuti proposti dalle varie discipline in termine di conoscenze, competenze e abilità</p> <p>Possedere un metodo di studio efficace per il proseguimento negli studi</p>

## **Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF e fatti propri dal C.d.C.**

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Inoltre, obiettivi formativi e cognitivi quali:

1. esprimersi in modo chiaro, logico e pertinente
2. comprendere un testo e individuarne i punti fondamentali
3. procedere in modo analitico e sintetico nel lavoro e nello studio
4. relativizzare e contestualizzare fenomeni ed eventi
5. interpretare fatti e fenomeni ed esprimere giudizi personali
6. documentare adeguatamente il proprio lavoro
7. operare in modo autonomo ed in équipe

### **NOTA SULLA GESTIONE DEI CASI COVID 2023**

Nel caso di positività al covid\_19, sono previsti 5 gg di isolamento, si può ritornare alle normali attività sia con tampone negativo, anche precedente al termine dei 5gg, sia nel caso di persistenza della positività ma in assenza di sintomi (febbre, tosse, mal di gola ecc.). Pertanto, come nei casi di malattia già previsti, si dovrà rimandare la prova d'esame alla sessione suppletiva, come previsto dal vigente regolamento sugli Esami di Stato.

### Valutazione degli apprendimenti

La valutazione nel rispetto di tutti i fattori che concorrono alla sua determinazione, viene espressa utilizzando la seguente corrispondenza tra voto numerico, giudizio sintetico e indicatori.

VOTI	GIUDIZIO	INDICATORI
1-2	Negativo	Mancanza di indicatori
3-4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Si esprime con un linguaggio scorretto partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento
5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale di tipo esclusivamente mnemonico. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe anche se con qualche errore. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo poco attivo. Lavora saltuariamente, mostra progresso nell'apprendimento in situazione isolate.
6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Applica le conoscenze in situazioni Analoghe. Si esprime con linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo Interessato, ma poco attivo. Lavora con regolarità ma senza approfondire. Mostra qualche progresso nell'apprendimento.
7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni analoghe in modo autonomo. Si esprime con linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo. Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze si esprime in modo chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo e continuo: Lavora costantemente. Mostra un progressivo apprendimento.
9-10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze in situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco ed appropriato. Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora con costanza autonomia e responsabilità. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di lavoro autonomo.

## **Valutazione dei comportamenti**

Il collegio docenti ha predisposto e deliberato i seguenti criteri di valutazione del comportamento degli studenti:

1. Rispetto nei confronti delle persone, degli strumenti di lavoro, degli arredi e in generale degli ambienti di studio e di socializzazione.
2. Rispetto delle idee altrui, con conseguente superamento dei pregiudizi, dell'individualismo e dell'esibizionismo.
3. Autocontrollo sia nella sede scolastica che al di fuori di essa nel caso di attività ed interventi educativi particolari, come viaggi di istruzione, visite guidate, partecipazione ad eventi culturali o sportivi.
4. Frequenza regolare dei corsi.
5. Assolvimento regolare degli impegni di studio.
6. Partecipazione attiva e responsabile alla vita della comunità scolastica nel rispetto delle sue regole.
7. Disponibilità alla collaborazione.

Pertanto si ritiene che sia:

ECCELLENTE (voto 10) OTTIMO (voto 9) o BUONO (voto 8) il comportamento caratterizzato in vario grado dalla presenza di tutti i requisiti.

DISCRETO (voto 7) il comportamento in cui siano riscontrabili in misura più attenuata tutti i requisiti e pur in presenza di note disciplinari per infrazioni di grado lieve o medio.

SUFFICIENTE (voto 6) per tale valutazione sono da considerarsi irrinunciabili i primi tre requisiti e potranno essere presenti note disciplinari per infrazioni di grado più grave.

INSUFFICIENTE (voto 5).



## Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 come indicato nell' art.11 della O.M. 45\_2023

Art.11 O.M. 45\_2023 comma 1

*Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.*

### Allegato A (di cui all'art. 15, comma 2 del D.Lgs. 62/2017)

#### Tabella attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	–	–	7 – 8
$M = 6$	7 – 8	8 – 9	9 – 10
$6 < M \leq 7$	8 – 9	9 – 10	10 – 11
$7 < M \leq 8$	9 – 10	10 – 11	11 – 12
$8 < M \leq 9$	10 – 11	11 – 12	12 – 13
$9 < M \leq 10$	11 – 12	12 – 13	14 – 15

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale, scaturisce dalla media dei voti e deve tenere conto di eventuali crediti formativi il cui riconoscimento non può in alcun modo comportare un cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti. Si ricorda che il credito formativo "consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza può essere individuata nell'omogeneità con cui i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione" (D.M. 49/2000). L'attribuzione del punteggio massimo della banda avverrà in presenza di: una media dei voti con frazione decimale  $\geq 5$  (es. 6,5-6,6 etc.); un totale di punti di credito formativo di almeno 0,4.

CREDITI FORMATIVI			PUNTI da aggiungere alla media scolastica
1	CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita nell'anno scolastico in corso		0,8
2	CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE (solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso		0,8
3	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a:		
	• livello provinciale		0,1
	• a livello regionale		0,2
	• livello nazionale		0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto:		
	• per meno di 25 ore		0,1
	• da 25 a 50 ore		0,2
	• con oltre 50 ore		0,3
5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.		0,3
	Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:		
	• a livello provinciale		0,1
6	• a livello regionale		0,2
	• a livello nazionale		0,3
	se posizionato ai primi tre posti:		+ 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO		0,3
	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 3°)		
	• livello 2		0,3
8	• livello 3		0,4

	•	livello 4		0,5
	Alternanza Scuola Lavoro		In corrispondenza della valutazione ASL,	
			espressa per livelli ( <b>classi 4°</b> )	
9	•	livello 2		0,2
	•	livello 3		0,3
	•	livello 4		0,4
	Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL,			
			espressa per livelli ( <b>classi 5°</b> )	
				0,2
10	•	livello 2		0,3
	•	livello 3		0,4

## CONSUNTIVI ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE A. S. 2022/2023

Oggetto	Luogo	Titolo	PERIODO
Gruppo sportivo	Roma	<i>Internazionali di tennis</i>	12 maggio 2023
Progetto eCampus	Incontri online	<i>Prepariamoci alla maturità</i>	Maggio 2023
Orientamento in uscita	Uni Roma 4 Foro Italico		18 aprile 2023
Progetto Biblioteca	Auditorium	<i>Incontro con lo Chef Nino Palmieri</i>	29 marzo 2023
Corso - concorso	Laboratorio di cucina	<i>Uova di Pasqua</i>	23, 24, 30 marzo 2023
Orientamento in uscita	"Università Europea" di Roma	<i>Fare turismo</i>	22 marzo 2023
Progetto Legalità - Pari Opportunità	Auditorium	<i>8 marzo - Giornata Internazionale della Donna</i>	8 marzo 2023
Progetto LazioInnova	Incontri online	<i>Startupper School Food</i>	Febbraio-marzo 2023
Celebrazione Giorno della Memoria	Auditorium	<i>Ogni notte io torno a Birkenau (spettacolo teatrale)</i>	27 gennaio 2023
Progetto <i>Orientare per orientarsi</i>	Auditorium	<i>Incontro con Associazione Cuochi Roma</i>	19 dicembre 2022
Progetto <i>Orientare per orientarsi</i>	Auditorium	<i>Incontro con esperto del CREA</i>	6 dicembre 2022
Gruppo sportivo	Palestra	<i>Campionati studenteschi - Tornei interni calcio a 5</i>	Intero anno scolastico
Progetto di classe	UDA Ed. civica (v. allegato)  UDA professionalizzanti (v. allegato)	<i>"Cittadini in un mondo sostenibile"</i>  n. 1 <i>"La cucina del domani"</i> n. 2 <i>"Il Made in Italy"</i> n. 3 <i>"La mia attività... nel mondo"</i> n. 4 <i>"Lo organizzo io... catering e/o banqueting"</i>	Intero anno scolastico

<b>Recupero Potenziamento Approfondimento</b>	<b>In presenza</b>		<b>Intero anno scolastico  Maggio 2023</b>
---	--------------------	--	--

**PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

L'Istituto organizza e realizza periodi di PCTO per tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte. Tale percorso permette di introdurre una metodologia dalla quale ormai non si può più prescindere in quanto è basata su processi di apprendimento che promuovono la formazione attraverso il lavoro e privilegiano la dimensione esperienziale, rafforzando al contempo i rapporti tra l'offerta formativa delle scuole e lo sviluppo socio-economico delle diverse realtà territoriali. I risultati delle passate esperienze confermano la validità del progetto in quanto si è assistito ad un aumento della motivazione, dell'interesse, una evidente acquisizione di competenze e quindi una maggiore sicurezza negli studenti nel ripensare al proprio progetto di vita.

L'abbattimento del tasso di dispersione scolastica è anche uno dei principali fattori sui quali si misura la validità del progetto PCTO.

Le finalità del progetto sono quelle di formulare e attuare una forma di apprendimento flessibile integrando momenti di apprendimento all'interno dell'istituzione scolastica a momenti di formazione in azienda, che assumono il carattere di vere e proprie occasioni di acquisizioni di competenze, come previsto dall'art. 4 della legge 53/03, dal dl n77 del 15/4/2005 e nelle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali (d.p.r. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6).

Il PCTO è una metodologia didattica del Sistema dell'Istruzione per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro. Rappresenta un obbligo ordinamentale come previsto dalla legge n. 107 del 2015, modificato dalla legge n.145 del 30/12/2018:

*Comma "784: i percorsi in alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono ridenominati «percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento» e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, con effetti dall'esercizio finanziario 2019, sono attuati per una durata complessiva:*

*a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali..."*

e meglio specificato nella successiva nota ministeriale n.380 del 18 febbraio 2018.

Il progetto si pone inoltre come uno degli strumenti per favorire l'incontro fra la domanda del mondo del lavoro e l'offerta che viene erogata dal mondo della scuola: questo si realizza con il coinvolgimento delle associazioni di categoria o aziende, attraverso la definizione di percorsi indirizzati a far acquisire competenze, con certificazione finale, agli allievi che partecipano al piano dei PCTO.

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

- preparare gli studenti ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando le conoscenze teoriche e le esperienze pratiche;
- abituare gli alunni alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- formare gli studenti con l'approccio di learning by doing;

- motivare gli studenti all'apprendimento;
- valorizzare l'esperienza concreta che gli allievi possono vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.
- favorire la definizione del progetto di vita di ogni studente.

**RELAZIONE FINALE TUTOR PCTO**

<b>I.P.S.S.A.R. "U. TOGNAZZI"</b> Velletri (Roma)		<b>RELAZIONE FINALE TUTOR PCTO</b>  <b>ex A.S.L.</b>	
			ANNO SCOLASTICO
			2022-23
<b>CLASSE V D</b>  Lab. Enogastronomia Cucina		<b>ITP Ornella Oliva</b>	

Il percorso di alternanza scuola-lavoro, secondo quanto enunciato dalla legge 107/2015, contribuisce a sviluppare le competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. Il concetto di competenza, intesa come comprovata capacità di utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo personale, un insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale o informale, presuppone l'integrazione di conoscenze con abilità personali e relazionali; l'alternanza in questa accezione può, quindi, offrire allo studente occasioni per risolvere problemi e assumere compiti e iniziative autonome, per apprendere attraverso l'esperienza e per elaborarla/rielaborarla all'interno di un contesto operativo (Decreto Istitutivo).



**FINALITA'**

L'alternanza scuola-lavoro, istituita con la legge n. 53/2003, D.Lgs n. 77 del 15 aprile 2005 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107, rappresenta una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

**OBIETTIVI**

La classe V D ha realizzato un percorso di alternanza scuola lavoro articolazione Cucina.

Tale percorso ha dato modo agli studenti di consolidare le conoscenze ed ha offerto loro l'opportunità di crescita professionale ed umana, l'acquisizione di precise competenze teoriche e pratiche unite all'opportunità per gli studenti di un'esperienza che potesse, in un prossimo futuro, facilitarne l'inserimento nel mondo del lavoro o di una più serena ed obiettiva scelta al termine degli studi.

Per quasi tutti gli allievi impegnati nell'attività la manifestazione e l'entusiasmo per il percorso è stata fin da subito accolta con entusiasmo e un'adesione all'iniziativa adeguata e sono stati in questo ampiamente supportati dalle loro famiglie. Per un allievo in particolare il percorso non è stato accolto in modo adeguato tanto che la frequenza e la partecipazione è stata scarsa nonostante il sostegno e il supporto del tutor scolastico e delle insegnanti di sostegno. Per un altro allievo l'esperienza è stata effettuata nel periodo della sospensione dell'attività scolastica prevista per le festività di Natale.

**ATTIVITA' DEL TUTOR SCOLASTICO**

La sottoscritta, in qualità di tutor scolastico ha curato i rapporti tra le aziende, la scuola e la famiglia degli allievi. L'attività ha entusiasmato la coinvolto in modo positivo la maggior parte gli allievi, tuttavia non sono mancate delle problematiche legate alla continuità, precisione e affidabilità. La tutor scolastica ha riferito alla referente ASL, circa l'andamento degli stage (frequenza alunni, difficoltà riscontrate, obiettivi raggiunti, eventuali infortuni e/o comportamenti scorretti), ha valutato, comunicato e valorizzato gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dagli studenti (con la commissione PCTO); ha aggiornato il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi; ha fornito alla Commissione ASL. Infine ha collaborato alle attività di monitoraggio e valutazione del percorso e della relativa documentazione.

**SINTESI DELLE ATTIVITA'**

Gli allievi hanno svolto per il Progetto PCTO:  
Attività in aziende situate sul territorio.

## **MODALITA' DI MONITORAGGIO**

La tutor ha contattato le aziende sia in modalità telefonica che con visite in struttura. Le aziende hanno compilato la documentazione fornita dalla commissione, questi dati hanno lo scopo di fornire informazioni sull'andamento del percorso utili a misurare la rispondenza degli obiettivi raggiunti con le aspettative dei partecipanti, verificare il grado di soddisfazione ottenuto e sondare la validità dell'iniziativa formativa.

## **SINTESI DELLE VALUTAZIONI (tutor interno)**

Il percorso è un valido progetto per testare l'interesse e l'adeguatezza del percorso scelto. Gli allievi hanno inoltre imparato a cogliere positivamente vari aspetti del mondo del lavoro, e in particolare l'importanza del rispetto degli orari di lavoro, dei tempi di consegna, del lavoro di gruppo.

## **CONCLUSIONI**

L'alternanza, come si deduce da quanto scritto finora, ha avuto un più che soddisfacente apprezzamento dalle parti interessate e questo farebbe deporre a favore di una loro ripetibilità e potenziamento per il futuro. Tuttavia, pur apprezzando la buona riuscita dell'attività, a parere di chi scrive non è oblitterabile la crescente difficoltà con la quale i Tutor Scolastici (e in generale il personale coinvolto nella progettazione didattica e nella esecuzione formativa) si trovano ad operare.

Velletri, 10/05/2022

Firma

Oliva Ornella

**RELAZIONE FINALE TUTOR P.C.T.O - Scheda riepilogativa PCTO triennio**

A. S. 2022-23

classe **5 D**

Tutor

**OLIVA ORNELLA**

Coordinatore

**CARDINALI DEBORA**

	nominativo	as 2020-21	as 2021-22	as 2022-23	totale ore svolte	note
		3 anno	4 anno	5 anno		
1	*****	20	80	98	198	
2	*****	20	148	78	246	
3	*****	20	130	85	235	
4	*****	20	111	175	306	
5	*****	20	102	90	212	
6	*****	20	96	90	206	
7	*****	18	12	98	128	
8	*****	20	117	115	252	
9	*****	20	132	150	302	
10	*****	20	119	102	241	
11	*****	20	150	160	330	
12	*****	20	118	152	290	
13	*****	20	108	92	220	
14	*****	2	80	0	82	
15	*****	20	96	105	221	
16	*****	20	138	138	296	
17	*****	20	140	126	286	
18	*****	20	84	126	230	
19	*****	20	138	72	230	
20	*****	20	120	84	224	

## PCTO NOVEMBRE 2022

Periodi		nov-22				
		Stage				
Nome e cognome alunno	classe	Dal	Al	ore svolte	Sede stage	Valutazione azienda
	V D	02/11/2022	30/11/2022	98	Leonardi Bistrot	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	78	Ristorante Pagnanelli	Buono
	V D	01/11/2022	30/11/2022	85	Hotel Villa Ricia srl	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	175	Il Bottegone	Ottimo
	V D	03/11/2022	30/11/2022	90	Premiata Trattoria Prati	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	90	La Perla-Fresia srls	Sufficiente
	V D	02/11/2022	30/11/2022	98	La Forbice srl	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	115	Aleph Rome Hotel -Samerya Italy s.r.l	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	150	La Fenice	Ottimo
	V D	03/11/2022	30/11/2022	102	La Perla-Fresia srls	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	160	Il Casale di Ariccia	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	152	Caetani Caffè & Cucina sas	Ottimo
	V D	03/11/2022	30/11/2022	92	Trattoria I Cacciatori	Sufficiente
	V D	02/11/2022	30/11/2022	105	Pagnanelli	Buono
	V D	03/11/2022	30/11/2022	138	Antonello Colonna srl	Ottimo
	V D	02/11/2022	30/11/2022	126	Il Bottegone	Insufficiente
	V D	02/11/2022	30/11/2022	126	Ristorante Cavour	Discreto
	V D	23/12/2022	08/01/2023	72	Ristorante Cavour	Discreto
	V D	05/11/2022	30/11/2022	84	NH Italia SPA Vittorio Veneto	Sufficiente

**CONSUNTIVI  
DELLE  
ATTIVITÀ DISCIPLINARI  
CLASSE 5<sup>a</sup> Sez. D**

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: ITALIANO e STORIA

Insegnante: Giuseppe Bagno

Testo adottato:

Ore settimanali: 6      Ore annuali previste:      Ore annuali svolte:

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì		no	x
Lavori di gruppo	sì	x	no		Esercitazioni guidate	sì	x	no	
Lavori individuali	sì	x	no		Prove strutturate	sì	x	no	
Videolezioni	sì		no	x	Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì		no	x

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì		no	x	Piattaforma Office_365	sì	x	no	
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	x	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì	x	no	
Esercitazione	sì	x	no		Elaborati su Attività	sì		no	x
Prova pratica	sì	x	no		Test su Forms	sì		no	x
Relazioni	sì	x	no						

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	x
Effettuare collegamenti	sì	X	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	x
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	x
Lavorare in gruppo	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	x
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	x

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: MATEMATICA

Insegnante: Domenica Serino

## Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì		no	x
Lavori di gruppo	sì	x	no		Esercitazioni guidate	sì	x	no	
Lavori individuali	sì	x	no		Prove strutturate	sì	x	no	
Videolezioni	sì		no	x	Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì		no	x

## Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì		no	x	Piattaforma Office_365	sì	x	no	
Audiovisivi	sì	x	no		LIM	sì	x	no	

## Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì	x	no	
Esercitazione	sì	x	no		Elaborati su Attività	sì		no	x
Prova pratica	sì	x	no		Test su Forms	sì		no	x
Relazioni	sì	x	no						

## Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	x	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	x
Effettuare collegamenti	sì	x	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	x
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	x
Lavorare in gruppo	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	x
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	x

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: SCIENZA e CULTURA DEGLI ALIMENTI

Insegnante: TIANO SANDRO

Testo adottato: Rodato Silvano - Alimentazione Oggi - volume u per il quinto anno (Idm) / scienza e cultura alimentazione per i serv. di ENOGASTRONOMIA

Ore settimanali: 3      Ore annuali previste: 99      Ore annuali svolte: \_\_\_\_\_

Temi generali:

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie
3. Tutela e sicurezza del cliente
4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio:

Metodologia:

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì		no	x	Esercitazioni guidate	sì	x	no	
Lavori individuali	sì	x	no		Prove strutturate	sì	x	no	
Videolezioni	sì		no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì	x	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì		no	x	Piattaforma Office_365	sì		no	x
Audiovisivi	sì	x	no		LIM	sì	x	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì		no		Prova strutturata	sì	x	no	
Esercitazione	sì	x	no		Elaborati su Attività	sì	x	no	
Prova pratica	sì	x	no		Test su QuestBase	sì	x	no	
Relazioni	sì		no						

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	x	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	x
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	x
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	x	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì	x	no		in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no	x	in parte	



**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

---

Insegnante prof.ssa ANNA MARIA TODINO

Testo adottato

GESTIRE LA IMPRESE RICETTIVE; Stefano Rascioni e Fabio Ferriello- Tramontana

---

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte fino al 3 maggio: 57

---

Temi generali: il bilancio, il marketing, turismo sostenibile e turismo responsabile

Metodologia:

Lezione frontale	SI		Lezione interattiva	SI	
Lavori di gruppo	SI		Esercitazioni guidate	SI	
Lavori individuali	SI		Prove strutturate	SI	

Supporti didattici:

Biblioteca		NO	Computer	SI	
Laboratori	SI		Registratore		NO
Audiovisivi	SI		Lavagna luminosa	SI	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	SI		Prova strutturata	SI	
Esercitazione	SI		Relazione	SI	
Prova pratica		NO	Problema		NO

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	si
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	In parte
Effettuare collegamenti	In parte
Compiere operazioni di sintesi	In parte
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	In parte
Lavorare in gruppo	si
Acquisizione di conoscenze specifiche	si
Leggere criticamente fatti ed eventi	In parte
Compiere scelte e prendere decisioni	In parte

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

**Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE**

Insegnante: Debora Cardinali

Testo adottato: **Daily specials, P. A. Caruso - A. Piccigallo, Ed. Le Monnier**

Ore settimanali: 2      Ore annuali previste: 66

Ore svolte al 15 maggio 2023: 50

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	no		Esercitazioni guidate	sì	X	no	
Lavori individuali	sì	X	no		Prove strutturate	sì	X	no	
Videolezioni	sì		no	X	Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì	X	no		Piattaforma Office_365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	no		Elaborati su Attività	sì	X	no	
Prova pratica	sì		no	X	Test su Forms	sì		no	X
Relazioni	sì	X	no						

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	X
Effettuare collegamenti	sì	X	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	X
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia: Lingua Francese

Insegnante: Romano Giovanna

Ore settimanali: 4

Ore annuali previste: 132

Ore annuali svolte: 105 al 15 maggio 2023

## Metodologia

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì		no	
Lavori di gruppo	sì	X	no		Esercitazioni guidate	sì	X	no	
Lavori individuali	sì	X	no		Prove strutturate	sì	X	no	
Video lezioni	sì	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì	X	no	

## Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì	X	no		Piattaforma Office_365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì	X	no		LIM	sì	X	no	

## Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	no		Elaborati su Attività	sì	X	no	
Prova pratica	sì		no		Test su Forms	sì	X	no	
Relazioni	sì	X	no						

## Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	X
Effettuare collegamenti	sì	X	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì		no		in parte	X
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

**MATERIA: Lab. Enogastronomia Cucina**

Insegnante: Oliva Ornella

---

Testo adottato: **“Chef e Pastry Chef” tecniche di cucina e pasticceria – ALMA Edizione Plan**

Ore settimanali: 7      Ore annuali previste: 231      Ore annuali svolte: 137 (da aggiungere le altre ore fino al termine dell'attività didattica)

---

Temi generali:

- Sostenibilità e Ambiente alimentare (Uda ed.Civica)
- “La cucina del domani ” (UDA professionale n°1)
- “Il Made in Italy ” (UDA professionale n°2)
- “La mia attività ... nel mondo” (UDA professionale n°3)
- “Lo organizzo io... catering e/o banquetting.” (UDA professionale n°4)
- Ristorazione commerciale e collettiva
- Il menù
- L'economato e la gestione delle derrate alimentari
- HACCP
- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- I metodi di cottura
- I metodi di conservazione degli alimenti
- La filiera e i nuovi prodotti alimentari
- I prodotti a marchio: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co
- La cucina nel mondo
- I nuovi stili di cucina (Vegana, Vegetariana, Macrobiotica).
- La cucina in funzione alla religione
- Conoscenze di base sulla pasticceria internazionale
- Il food cost

## Metodologia:

Lezione frontale	Si X				Lezione interattiva	No X			
Lavori di gruppo	Si X				Esercitazioni guidate	Si X			
Lavori individuali	Si X				Prove strutturate	No X			
Videolezioni	Si X				Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	Si X			

## Supporti didattici:

Biblioteca	No X				Computer	No X			
Laboratori	Si X				Piattaforma Office_365	Si X			
Audiovisivi	No X				LIM	Si X			

## Strumenti di verifica:

Interrogazione	Si X				Prova strutturata	No X			
Esercitazione	Si X				Elaborati su Attività	No X			
Prova pratica	Si X				Test su Forms	No X			
Relazioni	No X								

## Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	No X					
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	Si X					
Effettuare collegamenti	No X					
Compiere operazioni di sintesi	Si X					
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	Si X					
Lavorare in gruppo	Si X					
Acquisizione di conoscenze specifiche	Si X					
Leggere criticamente fatti ed eventi	No X					

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: Lab. Sala e Vendita

Insegnante: Vecchione Mario

Testo adottato: Sala e vendita per cucina (Alma)

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste: 66

Ore annuali svolte: 44

Temi generali:

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì		no	X
Lavori di gruppo	sì	X	no		Esercitazioni guidate	sì		no	X
Lavori individuali	sì	X	no		Prove strutturate	sì	X	no	
Videolezioni	sì	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì	X	no	
Laboratori	sì		no	X	Piattaforma Office_365	sì	X	no	
Audiovisivi	sì		no	X	LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì		no	X	Elaborati su Attività	sì	X	no	
Prova pratica	sì		no	X	Test su Forms	sì		no	X
Relazioni	sì		no	X					

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	X
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	X
Compiere operazioni di sintesi	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	X	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no	X	in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**Materia: **Scienze Motorie e Sportive**Insegnante: **Prof.ssa Luciana Rinaldi**

Testo adottato: Competenze Motorie (Zocca- Gulisano-Manetti-Marella-Sbragi)

Ore settimanali: **2**Ore annuali previste: **66**Ore annuali svolte: **58****Temi generali**

Lezioni pratiche: tennis tavolo, pallavolo, calcio a 5, calcio balilla, basket, esercizi a corpo libero.

Lezioni teoriche: la storia dello sport dalle Olimpiadi antiche a quelle moderne, il C.O.N.I., il C.I.O., l'alimentazione sportiva.

UDA di ed. civica (sport in ambiente naturale)

UDA professionale (La mia attività nel mondo)

Metodologia:

Lezione frontale	sì	<b>X</b>	no		Lezione interattiva	sì		no	
Lavori di gruppo	sì	<b>X</b>	no		Esercitazioni guidate	sì	<b>X</b>	no	
Lavori individuali	sì		no		Prove strutturate	sì		no	
Videolezioni	sì		no	<b>X</b>	Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	sì		no	<b>X</b>

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	<b>X</b>	Computer	sì	<b>X</b>	no	
Laboratori	sì		no	<b>X</b>	Piattaforma Office_365	sì	<b>X</b>	no	
Audiovisivi	sì		no		LIM	sì	<b>X</b>	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	<b>X</b>	no		Prova strutturata	sì		no	
Esercitazione	sì	<b>X</b>	no		Elaborati su Attività	sì	<b>X</b>	no	
Prova pratica	sì	<b>X</b>	no		Test su Forms	sì	<b>X</b>	no	
Relazioni	sì		no						

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	<b>X</b>
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	<b>X</b>
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	<b>X</b>
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	<b>X</b>
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	<b>X</b>	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	<b>X</b>	no		in parte	<b>X</b>
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	<b>X</b>	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì	<b>X</b>	no		in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	<b>X</b>

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**

Materia: RELIGIONE

Insegnante: TARTAGLIONE NICOLINO

Testo adottato: A LAUTO CONVITO

Ore settimanali: 1      Ore annuali previste: 33      Ore annuali svolte: 20

Temi generali:

- Il fenomeno religioso nella società italiana dal dopoguerra ad oggi
- Rapporti tra stato e chiesa con riferimento particolare alla libertà religiosa nella prospettiva tra la Costituzione ed il Concilio Vaticano II
- Alimentazione e religione

Metodologia:

Lezione frontale	X		no		Lezione interattiva	sì		no	
Lavori di gruppo	X		no		Esercitazioni guidate	sì		no	
Lavori individuali	sì		no		Prove strutturate	sì		no	
Videolezioni	si		no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	X		no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no		Computer	sì		no	
Laboratori	sì		no		Piattaforma Office_365	X		no	
Audiovisivi	x		no		LIM	X		no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì		no		Prova strutturata	sì		no	
Esercitazione	sì		no		Elaborati su Attività	sì		no	
Prova pratica	sì		no		Test su Forms	sì		no	
Relazioni	X		no						



Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	X	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	X
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI****Materia Alternativa****Insegnante: Orazio Fiderio**Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: **15** Ore annuali svolte: 15**Metodologia**

Lezione frontale	sì	x	no		Lezione interattiva	sì	x	no	
Lavori di gruppo	sì	x	no		Esercitazioni guidate	sì		no	x
Lavori individuali	sì		no	x	Prove strutturate	sì		no	x
Video lezioni	si		no	x	Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si		no	x

**Supporti didattici:**

Biblioteca	sì	x	no		Computer	sì		no	x
Laboratori	sì		no	x	Piattaforma Office_365	sì		no	x
Audiovisivi	sì		no	x	LIM	sì	x	no	

**Strumenti di verifica:**

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì		no	x
Esercitazione	sì		no	x	Elaborati su Attività	sì		no	x
Prova pratica	sì		no	x	Test su Forms	sì		no	x
Relazioni	si		no	x					

**Obiettivi conseguiti:**

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì		no		in parte	x
Effettuare collegamenti	sì	X	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no	x	in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	x
Lavorare in gruppo	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	x	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	x

**ATTIVITÀ E PROGETTI****Recupero, potenziamento e approfondimento**

<b>Interventi</b>	<b>Cur.</b>	<b>Extracur.</b>	<b>Discipline</b>	<b>Modalità</b>
Interventi di recupero	X		Tutte le materie	Recupero in itinere
		X	Italiano, Matematica, Inglese	Sportello metodologico in presenza
Potenziamento	X		Potenziamento nelle Lingue straniere; potenziamento delle competenze settoriali; potenziamento delle competenze matematiche e delle conoscenze storiche e relative all'educazione civica; preparazione alle INVALSI; sostegno all'attività didattica curriculare	Progetto con lezioni frontali
Corsi di approfondimento		X	Inglese, Italiano e Matematica	In presenza, maggio 2023

**ATTIVITA' IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**

- SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA (14/12/2022 e 27/04/2023)
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA (20/04/2023)
- PROVE INVALSI (1-2-3 marzo sessione ordinaria)
- PROVE INVALSI SERALE CARCERE E RECUPERO (22-23-24 maggio 2023)

# **IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE**

## **Educazione civica classi quinte**

EDUCAZIONE CIVICA  
*SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE*



**Denominazione: CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE**

**Tempi:** novembre-maggio

**Discipline coinvolte:** tutte

### **LA CONSEGNA AGLI STUDENTI**

Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

**1^ nota:** Il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

**2^ nota:** L'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

**3^ nota:** L'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione.

**In che modo lavorerai: in parte individualmente e in parte in gruppo.**

1. Individualmente: dovrai studiare i contenuti proposti dagli insegnanti e collegamenti tra tutte le discipline coinvolte.
2. In gruppo: curerai la costruzione del prodotto condividerai tutte le tue ricerche.

**Quali prodotti: un elaborato scritto o multimediale per presentare alla classe il lavoro di ricerca svolto**

**Compiti da affrontare (non usuali in ambiente scolastico):**

- 1) progettare un compito da eseguire
- 2) lavorare in team, condividere obiettivi
- 3) suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro
- 4) rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri

**Abilità da acquisire:**

1. Progettare
2. Ascoltare
3. Interloquire
4. Collaborare
5. Produrre
6. Rielaborare
7. Sintetizzare

**Metodologia**

- Presentazione dell'UDA agli studenti
- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavoro di gruppo
- Analisi guidata delle fonti

**Strumenti**

- LIM
- Internet
- PC
- Libri di testo
- Materiale extra distribuito dal docente

**Criteri di valutazione:** griglia di valutazione approvata dal Collegio Docenti.

**CONTENUTI**

<b>Italiano e Storia</b>	La sociabilità
<b>Lingua inglese</b>	The Slow Food Movement
<b>Lingua francese</b>	Prodotti locali a km 0
<b>Scienze degli alimenti</b>	Filiera corta e sviluppo sostenibile
<b>Matematica</b>	Conoscere le relazioni e le funzioni: elementi di statistica descrittiva
<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	Economia sostenibile: Aziende green
<b>Lab. di enogastronomia</b>	La cucina sostenibile: cucina circolare
<b>Lab. Sala e vendita</b>	Il vino biologico
<b>Scienze motorie</b>	Sport in ambiente naturale: effetti positivi e negativi che un determinato tipo di sport arreca alla natura.
<b>Religione</b>	Conoscere la terminologia di riferimento e gli elementi necessari per lo sviluppo di una società solidale.

**UDA**

**PROFESSIONALIZZANTI**

CLASSE V D	UDA 1	"La cucina del domani"	A.S. 2022/23
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e redditività.</li> <li>• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</li> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</li> <li>• Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</li> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</li> <li>• Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> </ul>	
CLASSE V D	UDA 2	"Il Made in Italy"	A.S. 2022/23
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</li> <li>• Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</li> <li>• Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le</li> </ul>	



	<p>operazioni di banqueting/catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</li> <li>• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</li> <li>• Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</li> <li>• Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</li> </ul>		
<b>CLASSE V D</b>	<b>UDA 3</b>	<b>"La mia attività... nel mondo"</b>	<b>A.S. 2022/23</b>
	<p>Il locale (locanda, pasticceria, ristorante, hotel, bar, ...) che vorresti e come vorresti. Scelta dello stato, delle caratteristiche del locale, del menù, delle attrazioni da proporre per soddisfare il maggior numero possibile di clienti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li> <li>• Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</li> <li>• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality e le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</li> <li>• Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</li> <li>• Management, rapportandosi con altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</li> </ul>		
<b>CLASSE V D</b>	<b>UDA 4</b>	<b>"Lo organizzo io... catering e/o banqueting"</b>	<b>A.S. 2022/23</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di elaborazione menu a seconda della clientele a disposizione Redigere di un menu secondo esigenze della clientela</li> <li>• Norme igieniche e procedure Haccp Organizzare il servizio in funzione del menù e dell'evento</li> <li>• Regimi alimentari, Larn, Indicazioni Ministero della Salute Applicare correttamente i principi dell'Haccp</li> <li>• Gestione economica di un evento, partita iva, food cost, markup, elaborazione di contratto Consigliare il giusto abbinamento con il cibo in dieta equilibrata</li> <li>• Gestire tecniche di servizio ed organizzazione dell'evento</li> </ul>		

**RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO**

VOTAZIONE	5	6	7-8	9-10
LIVELLO	PARZIALE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTE
<b>DESCRIZIONE COMPORTAMENTI OSSERVATI</b>	<p>Con sollecitazioni, dietro precise istruzioni e supervisione, svolge i compiti affidati. Con il controllo del docente, rispetta i tempi del lavoro. Sollecitato, porta il proprio contributo.</p> <p>Dispone del materiale e lo mette a disposizione del gruppo.</p>	<p>Con istruzioni e supervisione del docente, svolge i compiti affidati. Con il supporto dei compagni, rispetta i tempi del lavoro; rispetta le regole del gruppo.</p> <p>Partecipa alla discussione portando alcuni contributi.</p> <p>Chiede aiuto se è in difficoltà. Mette a disposizione del gruppo materiali.</p>	<p>Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione.</p> <p>Rispetta le regole, i tempi del lavoro ed è in grado di controllarli. Partecipa attivamente alle discussioni, portando contributi personali.</p> <p>Chiede aiuto se ha bisogno ed aiuta i compagni. Mette a disposizione del gruppo materiali e informazioni. Sa realizzare semplici pianificazioni e procedure.</p>	<p>Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione, dando, all'occorrenza, anche istruzioni ad altri. Rispetta le regole, i tempi del lavoro e sa controllarli.</p> <p>Avvia e partecipa alle discussioni, portando contributi originali e individuando soluzioni nuove.</p> <p>Aiuta i compagni, offre suggerimenti, spiega. Mette a punto compiti,</p>

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLO STUDENTE**

ALUNNO	
CLASSE	
PERIODO	
TITOLO UDA	
REFERENTE UDA	
INDIRIZZO PROFESSIONALE	

FOCUS	LIVELLI	DESCRITTORI
<b>PARTE GENERALE</b>		
Comportamento organizzativo	4	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto ed uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità
	3	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto
	2	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli
	1	Non è sempre rispettoso dei tempi e delle consegne
Cooperazione e disponibilità ad assumere incarichi e portarli a termine	4	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità
	3	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità
	2	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi, avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo
	1	Nel gruppo coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato
Consapevolezza riflessiva e critica	4	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo critico
	3	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il processo personale svolto
	2	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato, ma non svolge un processo critico personale
	1	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo, formulando preferenze emotive (mi piace/non mi piace)
<b>TOTALE</b>		

DISCIPLINE DI AREA GENERALE		
<b>ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano e Inglese)</b>		
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	4	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, scopo e destinatari
	3	Ha un linguaggio soddisfacente per il contesto e lo scopo
	2	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico
	1	Utilizza un linguaggio lacunoso, non sempre idoneo al contesto ed ai destinatari
<b>ASSE MATEMATICO (Matematica)</b>		
(da definire)	4	Ha un linguaggio scientifico-matematico ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, scopo e destinatari
	3	Ha un linguaggio scientifico-matematico soddisfacente per il contesto e lo scopo
	2	Utilizza un linguaggio scientifico-matematico standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico
	1	Utilizza un linguaggio scientifico-matematico lacunoso, non sempre idoneo al contesto ed ai destinatari
<b>ASSE STORICO-SOCIALE (Storia, Geografia, Diritto e Economia)</b>		
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto specifico e tecnico delle materie di ASSE	4	Ha un linguaggio attinente alle materie di asse ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, scopo e destinatari
	3	Ha un linguaggio attinente alle materie di asse soddisfacente per il contesto e lo scopo
	2	Utilizza un linguaggio attinente alle materie di asse standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico
	1	Utilizza un linguaggio attinente alle materie di asse lacunoso, non sempre idoneo al contesto ed ai destinatari
<b>SCIENZE MOTORIE (Ed. Fisica)</b>		
Linguaggio del corpo, conoscenza delle diverse discipline sportive, lavoro di squadra/gruppo	4	Ha un linguaggio del corpo ricco e articolato e sa muoversi correttamente nelle diverse pratiche sportive; il comportamento è partecipativo, conosce le regole e sa stare in gruppo/squadra
	3	Ha un linguaggio del corpo soddisfacente e sa muoversi correttamente nelle diverse pratiche sportive; il comportamento è partecipativo, conosce le regole e sa stare in gruppo/squadra
	2	Sa muoversi correttamente nelle diverse pratiche sportive; il comportamento non sempre è partecipativo, conosce le regole di base delle pratiche sportive e di squadra/gruppo
	1	Conosce le principali pratiche sportive; il comportamento non è partecipativo, non sa ancora operare correttamente in squadra/gruppo
<b>I.R.C. o attività alternative</b>		
Comportamento organizzativo e sociale	4	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto ed uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità
	3	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto

## "UGO TOGNAZZI" RMRH06000V

	2	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli
	1	Non è sempre rispettoso dei tempi e delle consegne
<b>TOTALE</b>		

<b>DISCIPLINE DI INDIRIZZO</b>		
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO (Alimentazione, Sc. Integrate, Chimica, TIC, Economia, .....)</b>		
Competenza	4	Conosce in modo appropriato la materia, applica le conoscenze con abilità e consapevolezza, dimostra a pieno la competenza acquisita
	3	Conosce in modo adeguato la materia, applica in modo automatico le conoscenze con sufficiente abilità e dimostra di possedere le competenze necessarie
	2	Conosce in modo lacunoso la materia, deve essere istruito e condotto continuamente non dimostrando piena competenza
	1	Non conosce bene la materia, deve essere istruito e condotto, dimostrando scarsa competenza
<b>LABORATORI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Pasticceria)</b>		
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	4	Conosce tutte le operazioni di cura e mansione di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti
	3	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni/mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti
	2	Compie semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti
	1	Solo se sollecitato e istruito svolge le corrette operazioni e si cura delle attrezzature e degli ambienti
Tecniche, preparazioni, servizio dei prodotti enogastronomiche Predisposizione e descrizione dei prodotti e servizi turistici e di accoglienza	4	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità
	3	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione e un adeguato
	2	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile
	1	Organizza il lavoro solo se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta
<b>TOTALE</b>		

**RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE DELLO STUDENTE****Studente..... Classe ..... Data .....**

Segna le indicazioni che meglio identificano la tua preparazione e la tua partecipazione al lavoro svolto

ECCELLENTE	<input type="checkbox"/>	Ho compreso con chiarezza il compito richiesto
	<input type="checkbox"/>	Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale
	<input type="checkbox"/>	Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze
	<input type="checkbox"/>	Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo
	<input type="checkbox"/>	Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi
	<input type="checkbox"/>	Ho collaborato intensamente con i compagni
	<input type="checkbox"/>	Ho raggiunto buoni risultati
	<input type="checkbox"/>	ALTRO.....
ADEGUATA	<input type="checkbox"/>	Ho compreso il compito richiesto
	<input type="checkbox"/>	Ho impostato il lavoro senza difficoltà
	<input type="checkbox"/>	Ho utilizzato le mie conoscenze
	<input type="checkbox"/>	Ho svolto il compito in modo autonomo
	<input type="checkbox"/>	Ho potuto collaborare positivamente con i compagni
	<input type="checkbox"/>	Ho completato il compito
	<input type="checkbox"/>	I risultati sono positivi
	<input type="checkbox"/>	ALTRO ....
PARZIALE	<input type="checkbox"/>	Ho fatto fatica a comprendere il compito
	<input type="checkbox"/>	Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro
	<input type="checkbox"/>	Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso
	<input type="checkbox"/>	Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti
	<input type="checkbox"/>	Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
	<input type="checkbox"/>	Ho completato solo parzialmente il compito
	<input type="checkbox"/>	Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti
	<input type="checkbox"/>	ALTRO ....



**Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa a.s.2022-2023 classe**

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività
Progetto Biblioteca	<ul style="list-style-type: none"> <li>-acquisire le abilità necessarie per l'apprendimento</li> <li>-sviluppare l'immaginazione e di renderli cittadini responsabili e consapevoli.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Gestione software Clavis, catalogazione e collocazione libri</li> <li>-prestiti e rientri, tessera utenti</li> <li>-Mostra sulla shoah</li> <li>-Io leggo perché</li> <li>-Mostra su Alda Merini</li> <li>-Incontro con l'autore Nino Palmieri</li> <li>-Incontro con l'autrice Chiarini</li> </ul>
La voce del Tognazzi (giornale di Istituto)	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperienziale.	Redazione di articoli e/o interviste pubblicate online o cartaceo
Progetto legalità e pari opportunità	<ul style="list-style-type: none"> <li>-promuovere la cultura della legalità</li> <li>- implementare il raggiungimento della competenza di senso civico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Interventi bullismo e cyberbullismo gruppo peer education</li> <li>- Somministrazione di un questionario sulle pari opportunità;</li> <li>- 25 Novembre Giornata contro la violenza sulle donne e spettacolo in auditorium</li> <li>-8 Marzo evento in auditorium</li> </ul>
Centro sportivo scolastico	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ampliare l'offerta formativa finalizzata all'organizzazione dell'attività sportiva scolastica</li> <li>-creare negli alunni un'abitudine sportiva nello stile di vita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Corsa di Miguel</li> <li>-Torneo calcio a cinque</li> </ul>
Orientamento in uscita	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ampliare le opportunità in uscita</li> <li>- promuovere l'orientamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Salone dello studente</li> <li>-Incontri con le università del territorio</li> </ul>
Attività alternativa all'IRC	-approfondimento di quelle parti dei programmi più strettamente attinenti ai valori fondamentali della vita e alla convivenza civile	
Concorsi interni ed esterni	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperienziale	

Eventi speciali	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperienziale	Vedi tabella eventi e PCTO presente nel documento
Corsi professionalizzanti	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperienziale	
PCTO	-promuovere l'orientamento, favorendo lo sviluppo di competenze personali, sociali, di cittadinanza e imprenditoriali	Vedi sezione PCTO del presente documento
Potenziamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potenziamento delle competenze linguistiche in lingua straniera</li> <li>-potenziamento delle competenze settoriali</li> <li>-potenziamento delle competenze matematiche</li> <li>-potenziamento delle conoscenze storiche e relative all'educazione</li> <li>- Ed. Civica</li> <li>-preparazione alle INVALSI</li> <li>-sostegno all'attività didattica curriculare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ore frontali nelle classi</li> <li>-ore frontali nelle classi</li> </ul>
GIOVANI E VOLONTARIATO	maturare nei ragazzi la sensibilità e la conoscenza dei bisogni nuovi mediante l'esperienza diretta, esplorando anche la propria interiorità	- Incontri con la CARITAS

## 5. ALLEGATI

- ✓ Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- ✓ Allegato n. 2: Simulazione Prima Prova di Italiano
- ✓ Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)
- ✓ Allegato n. 4: Simulazione Seconda Prova
- ✓ Allegato n. 5: Griglie di valutazione della Seconda Prova
- ✓ Allegato n. 6: Griglia di valutazione del colloquio orale

## **ALLEGATO 1**

# **PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE**

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

**PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO AL 15 MAGGIO - CLASSE 5 D (INDIRIZZO CUCINA)**

**DOCENTE: PROF. BAGNO GIUSEPPE**

- Differenze tra Naturalismo e Verismo. La visione della vita nella narrazione di Giovanni Verga. Analisi, commento e strategie narrative di alcune novelle presenti nel manuale.
- Il ciclo dei Vinti
- La poetica del Decadentismo
- Charles Baudelaire e Arthur Rimbaud - La poetica dei maledetti francesi
- Franz Kafka
- Marcel Proust - Vita e opere con lettura di un testo preso dal manuale
- Panorama storico-culturale del Decadentismo; La Belle Époque
- Gabriele D'Annunzio - Vita, opere e poetica.  
Dall'*Alcyone* analisi e commento, ***La pioggia nel pineto***; dal *Piacere*: ***L'attesa dell'amante***.
- Giovanni Pascoli - Vita, opere e poetica.  
Analisi e commento delle poesie ***Il gelsomino notturno***, ***Il lampo*** e ***X Agosto***.
- Luigi Pirandello - Vita, opere e poetica.  
Analisi e commento delle novelle ***Il treno ha fischiato*** e ***La patente***.
- Italo Svevo - Vita, opere e poetica.  
Dalla *Coscienza di Zeno* - Analisi e commento del "*Fidanzamento di Zeno*" (preso dal Manuale)
- La poetica dell'Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti - Vita, opere e poetica.  
Analisi e commento delle poesie ***Soldati***, ***Mattina***, ***I fiumi***.
- Eugenio Montale - Vita, opere e poetica.  
Analisi e commento delle poesie: ***Spesso il male di vivere ho incontrato*** - ***Ho sceso dandoti il braccio***
- Umberto Saba - Vita, opere e poetica.  
Analisi e commento delle poesie ***A mia moglie*** e ***La mia bambina***
- Salvatore Quasimodo - Vita, opere e poetica.  
Analisi e commento delle poesie ***Alle fronde dei salici***, ***Uomo del mio tempo***.
- Primo Levi - Vita, opere e poetica. Analisi e commento della poesia ***Se questo è un uomo***.
- Italo Calvino - Vita, opere e poetica.

Velletri, 5 maggio 2023

Il docente

Prof. Giuseppe Bagno

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

**PROGRAMMA DI STORIA  
SVOLTO AL 15 MAGGIO**

**CLASSE 5 D (INDIRIZZO CUCINA)**

**DOCENTE: PROF. BAGNO GIUSEPPE**

- Il Novecento
- La crisi della civiltà moderna
- Dal colonialismo all'imperialismo
- L'Italia giolittiana
- La crisi dell'equilibrio europeo
- La Prima Guerra Mondiale
- Gli anni Venti negli Stati Uniti e la crisi del 1929
- Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo
- Stalinismo, fascismo e nazismo
- La Seconda Guerra Mondiale
- La guerra fredda

Velletri, 5 maggio 2023

Il docente

Prof. Giuseppe Bagno

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**  
**CLASSE 5D ENOGASTRONOMIA-CUCINA**  
**A.S. 2022/2023**

**Prof.ssa Domenica Serino**

- Studio completo della **Funzione**
- Calcolare il Dominio di una funzione
- Calcolare la positività e la negatività di una funzione
- Calcolare gli Asintoti di una funzione
- Ricerca di simmetria
- Calcolare il limite di una funzione
- Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto
- Calcolare i punti di massimo e minimo di una funzione
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico
- Accenni “Equilibrio di mercato”, domanda ed offerta, prezzo d’equilibrio
- Accenni alla statistica descrittiva: Media aritmetica, Mediana e moda

**Velletri, 05/05/2023**

**Prof.ssa Domenica Serino**

**PROGRAMMA ANNO SCOL. 2022-23****MATERIA: Scienza e Cultura degli Alimenti****DOCENTE: Sandro TIANO****IN DIRIZZO: Enogastronomia****CLASSE: 5 D**

<b>Contenuti</b>
<p><b>Alimentazione Equilibrata e Larn</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabbisogno energetico</li> <li>• Metabolismo basale</li> <li>• Termogenesi indotta dalla dieta</li> <li>• Termoregolazione</li> <li>• Accrescimento</li> <li>• Livello di attività fisica</li> <li>• Fabbisogno energetico totale</li> <li>• Valutazione dello stato nutrizionale</li> <li>• Composizione corporea</li> <li>• Indice di massa corporea</li> <li>• Peso teorico</li> </ul> <p><b>Larn e Dieta Equilibrata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta equilibrata</li> <li>• Fabbisogno proteico, lipidico, glucidico</li> <li>• Fabbisogno di vitamine, sali minerali e acqua</li> </ul> <p><b>Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I 10 punti delle linee guida</li> </ul>
<p><b>Sicurezza Alimentare e Filiera Produttiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filiera del sistema agroalimentare</li> <li>• Pericolo e rischio alimentare</li> <li>• Le contaminazioni alimentari: fisica, chimica, biologica</li> <li>• Controllo degli alimenti</li> <li>• Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti</li> <li>• Filiera corta e sviluppo sostenibile</li> <li>• Alimentazione e territorio</li> </ul>
<p><b>Cultura Alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento e comportamento alimentare</li> <li>• Commestibile e non commestibile</li> <li>• Cultura del cibo oggi</li> <li>• Precetti e tabù alimentari</li> </ul>

VELLETRI, 10 MAGGIO 2023

L'insegnante  
Sandro TIANO



## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**A.S. 2022/2023**

**PROF.SSA Anna Maria Todino**

**Classe 5D ENOGASTRONOMIA**

### **MODULO 0: Il bilancio e le parti che lo compongono**

Finalità dell'analisi di bilancio

**L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative**

Classificazione dei costi

Full costing

Direct costing

Il diagramma di redditività

### **MODULO 1: IL MARKETING**

#### **U.D. 1 IL MARKETING: aspetti generali**

Il marketing turistico

Il marketing strategico e operativo

#### **U.D.2 Il marketing strategico**

Le fasi del marketing strategico

L'analisi interna

L'analisi della concorrenza

L'analisi della domanda

La segmentazione del mercato

Il target

Il posizionamento

Determinazione degli obiettivi strategici

#### **U.D.3 Il marketing operativo**

Caratteristiche del prodotto

La leva del Prezzo

I canali di distribuzione

La comunicazione

#### **U.D.4 Il web marketing**

Definizione

Gli strumenti del web marketing

#### **U.D.5 Il marketing plan**

Contenuto del marketing plan

### **ECONOMIA SOSTENIBILE E AGENDA 2030**

#### **Aziende green**

Per ogni argomento si sono svolte con la docente e come esercitazioni a casa simulazioni di risoluzioni di casi ed esercitazioni guidate per consolidare le conoscenze acquisite.

Velletri il 03/05/2023

La docente

prof.ssa Anna Maria Todino

## PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

A. S. 2022-2023

CLASSE 5<sup>A</sup> Sez. D Enogastronomia

Docente: Debora Cardinali

PROGRAMMA SVOLTO AL 15 maggio

### ▪ UNIT 10 - HEALTHY EATING

- Diets and nutrients
- The Mediterranean diet
- The food pyramid
- Nutrients in food and their functions in our body
- Food allergies and special diets
- The effects of cooking on nutrition: heating, freezing, loss of water, light and oxygen, grilling, eating raw food

### ▪ UNIT 12 - ORGANISING BANQUETS

- Banqueting and Catering
- A wedding banquet
- Arranging a function

### ▪ UNIT 14 - SAFETY IN THE CATERING INDUSTRY

- Food safety: The HACCP system
- Application of the HACCP principles

### ▪ UNIT 15 - HOT POINTS IN COOKING

- The Slow Food Movement
- Religion and food - Religions and eating habits
- Religious dietary choices
- New food trends
- Tendencies and innovations: branded restaurants, virtual restaurants, an organic-vegetable-based fast-casual restaurant: "Le Botaniste"
- The growing importance of food tourism
- Culinary travel and enotourism
- Food tourism and culinary tourists

- ✓ n. 2 UDA Educazione Civica (Sostenibilità e ambiente)
- ✓ n. 2 UDA professionalizzanti (come stabilito in sede di riunione di Dipartimento)

Velletri, 12 maggio 2023

Prof.ssa Debora Cardinali

PROGRAMMA: **LINGUA E CIV. FRANCESE**

ANNO: 2022-2023

CLASSE: 5D

Prof.ssa Giovanna Romano

LIBRO DI TESTO “Côté cuisine, côté salle”, Silvia Ferrari-Henri Dubosc - Minerva Scuola

**PROGRAMMA SVOLTO AL 15/05/2023**

Module 1 Myriades de restos (unité 14)

- Le restaurant
- Promouvoir un restaurant
- Les différents types de restauration
- Le marketing mix

*La forme passive*

*Les pronoms relatifs*

*simples Les pronoms*

*possessifs*

Module 2 Des cuisines variées (unité 15)

- Parler des différentes formes de cuisine
- Les mots pour parler des autres cuisines
- D’une cuisine à l’autre
- Le slow food

*Le gérondif*

*La conséquence*

Module 3 Cuisine et santé (unité 16)

- Le régime méditerranéen
- Parler d’un régime, d’une diète
- Les mots pour parler de cuisine et santé
- Le régime Okinawa
- Décrypter une étiquette
- La micronutrition
- La pyramide alimentaire

Module 4 Mon job dans un resto (unité 18)

- Se présenter
- Répondre au téléphone
- S’accorder pour un entretien et accepter
- Communiquer par skype
- La demande de travail
- D’autres professions cuisine ou salle
- Le CV européen

*Les pronoms indéfinis*

Module 5 Sécurité/Sciences de l'alimentation/Alternance/Marketing/Géographie

- Objectif alternance: le stage, le lieu de travail, santé et sécurité
- Marketing: le marketing mix

Module unité d'enseignement interdisciplinaire d'éducation civique: développement durable et slow food

Module unité d'enseignement interdisciplinaire professionnalisante : l'œnogastronomie du monde

PROGRAMMA CHE SI SVOLGERA' PRESUMIBILMENTE ENTRO IL TERMINE DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Module 5 Sécurité/Sciences de l'alimentation/Alternance/Marketing/Géographie

- Sécurité: Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Sciences de l'alimentation: les féculents et les corps gras/les viandes, les poissons et les oeufs/les fruits et les légumes; les groupes alimentaires; les produits BIO
- Géographie: la gastronomie des régions: le Grand-Est

*Prof.ssa Giovanna Romano*

## **PROGRAMMA DI LAB.ENOGASTRONOMIA-CUCINA A.S. 2022/2023**

**Prof.ssa Oliva Ornella**

La sicurezza sul posto di lavoro

- Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro
- Il testo unico sulla sicurezza sul lavoro
- La sicurezza in cucina
- Rischio cadute, tagli, folgorazione, ustioni
- Antincendio e primo soccorso

HACCP

- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- L'igiene degli alimenti
- L'igiene personale degli addetti
- L'igiene dei processi produttivi: sanificazione e deterzione

La ristorazione

- Le forme di ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- I ticket o buoni pasto
- Catering e Banqueting
- Il menu
- L'offerta gastronomica: tradizionale, cucina globali, cucina sperimentali e scientifiche
- Le scelte alimentari in funzione delle religioni
- L'offerta ristorativa nel mondo: gli stili di cucina
- La cucina sostenibile: cucina circolare

I metodi di cottura

- Conduzione
- Irraggiamento
- Convenzione
- Cotture innovative: CBT

I metodi di conservazione

- Fisico, chimico, chimico-fisico, biologico
- I metodi di conservazione innovativi: sistema Cryovac, Radiazioni Ionizzanti

Pasticceria Nazionale e Internazionale

- L'evoluzione
- Principali prodotti della pasticceria

I prodotti a Marchio di qualità

- L'etichetta alimentare
- I marchi di tutela
- I marchi di tutela nazionale e internazionale
- La tracciabilità e la filiera
- I marchi etici

#### Gli alimenti

- Definizione
  - Allergie e intolleranze
  - OGM
  - Qualità degli alimenti
  - I nuovi prodotti alimentari
  - Le ISO
- 
- Il food cost

Prof.ssa Ornella Oliva

## **PROGRAMMA DI SALA E VENDITA A.S. 2022/2023**

**Prof. Vecchione Mario**

### La ristorazione

- Le forme di ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Catering e Banqueting

### Il menu e carte

- La storia del menù
- Le tipologie di menù e carte
- La carta dei vini

### Tecniche avanzate di sala

- Gli stili di servizio
- Le zone di lavoro all'interno della sala
- La cucina di sala

### Tecniche avanzate di bar

- L'acqua
- Le bevande alcoliche e analcoliche
- Le bevande miscelate

### Il vino

- Dalla vita al vino
- Il processo di produzione
- I vini italiani e le loro denominazione

Prof. Mario Vecchione

**PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  
ANNO SCOLASTICO  
2022/2023**

**CLASSE 5°D Enogastronomia**

**Lezioni pratiche:**

- ° Esercizi a corpo libero.
- ° Esercizi di potenziamento degli arti inferiori e degli arti superiori.
- ° Esercizi di potenziamento della parete addominale e dorsale.
- ° Esercizi di allungamento muscolare.
- ° Giochi di squadra: calcio a 5, pallavolo, tennis tavolo, basket, calcio balilla.

- Lezioni teoriche:**
- ° **La storia delle Olimpiadi antiche e moderne.**
  - ° **La storia dello sport dalle Olimpiadi antiche ai nostri giorni.**
  - ° **Principi di alimentazione sportiva.**

Velletri 12/05/2023

La docente

Luciana Rinaldi



**PROGRAMMA RELIGIONE CATTOLICA**

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

**CLASSE 5 sez. D cu**

**SOCIOLOGIA DELLA RELIGIONE**

Il fenomeno religioso nelle modifiche della società dal dopoguerra ad oggi.

I rapporti tra stato e chiesa: Concordato, Costituzione, Concilio Vaticano II

La libertà religiosa nella Costituzione e nel Concilio Vaticano II

**Prof. Nicolino Tartaglione**

**MATERIA ALTERNATIVA  
PROGRAMMA SVOLTO**

**A. S. 2022-2023**

**CLASSE: 5D**

**Docente: Orazio Fiderio**

**Cittadinanza attiva**

- Democrazia
- Cittadinanza
- Lavoro
- Libertà
- Morale
- Etica
- Legalità
- Volontariato

Velletri, 08/05/2023

Prof. Orazio Fiderio

**ALLEGATO n. 2**

**SIMULAZIONI  
PRIMA PROVA  
DI ITALIANO  
(14/12/2022, 27/04/2023)**

Pag. 1/7



Sessione suppletiva 2022

Prima prova scritta



## Ministero dell'Istruzione

### ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

#### PROVA DI ITALIANO

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

##### **PROPOSTA A1**

**Eugenio Montale**, *Le parole*, in *Satura*, Arnoldo Mondadori, Milano 1971, pp. 106-107.

Le parole  
se si ridestano  
rifiutano la sede  
più propizia, la carta  
di Fabriano<sup>1</sup>, l'inchiostro  
di china, la cartella  
di cuoio o di velluto  
che le tenga in segreto;

le parole  
quando si svegliano  
si adagiano sul retro  
delle fatture, sui margini  
dei bollettini del lotto,  
sulle partecipazioni  
matrimoniali o di lutto;

le parole  
non chiedono di meglio  
che l'imbroglione dei tasti  
nell'Olivetti portatile<sup>2</sup>,  
che il buio dei taschini  
del panciotto, che il fondo  
del cestino, ridottevi  
in pallottole;

le parole  
non sono affatto felici di esser buttate fuori  
come zambracche<sup>3</sup> e accolte con furore di plausi  
e disonore;

le parole  
preferiscono il sonno  
nella bottiglia al ludibrio<sup>4</sup>  
di essere lette, vendute,  
imbalsamate, ibernate;

le parole  
sono di tutti e invano  
si celano nei dizionari  
perché c'è sempre il marrano<sup>5</sup>  
che dissotterra i tartufi  
più puzzolenti e più rari;

le parole  
dopo un'eterna attesa  
rinunziano alla speranza  
di essere pronunziate  
una volta per tutte  
e poi morire  
con chi le ha possedute.

<sup>1</sup> *carta di Fabriano*: tipo di carta particolarmente pregiata.

<sup>2</sup> *Olivetti portatile*: macchina da scrivere fra le più diffuse all'epoca.

<sup>3</sup> *zambracche*: persone che si prostituiscono.

<sup>4</sup> *ludibrio*: derisione.

<sup>5</sup> *marrano*: traditore.



Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di rappresentare la condizione esistenziale dell'uomo, descrivendo con la parola l'essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia come si presentano nelle strofe.
2. A tuo parere, perché le parole, quasi personificate e animate di vita propria dal poeta, preferiscono luoghi e ambienti umili e dimessi ed evitano sistemazioni più nobili e illustri?
3. Quali sono le scelte lessicali della poesia e in che misura risultano coerenti con la tematica complessiva del testo? Proponi qualche esempio.
4. Quale significato, a tuo avviso, si potrebbe attribuire alla strofa conclusiva della poesia?
5. La 'vita' delle parole è definita dal poeta attribuendo loro sentimenti ed azioni tipicamente umane: illustra in che modo Montale attribuisce loro tratti di forte 'umanità'.

### Interpretazione

La raccolta *Satura*, da cui la poesia è tratta, appartiene all'ultima produzione di Montale, caratterizzata da uno stile colloquiale e centrata spesso su ricordi personali, temi di cronaca o riflessioni esistenziali. Rifletti sul tema, caro al poeta, della parola e del linguaggio poetico; puoi approfondire l'argomento anche mediante confronti con altri testi di Montale o di altri autori a te noti.

### PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973.

Il protagonista de "*Il fu Mattia Pascal*", dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l'occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

"Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi de' viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprende già un po' stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c'era un po' di nebbia, c'era; e faceva freddo; m'accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]"

M'ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell'anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com'era e senz'obblighi di sorta!

Così mi pareva; e mi misi a pensare in quale città mi sarebbe convenuto di fissar dimora, giacché come un uccello senza nido non potevo più oltre rimanere, se proprio dovevo compormi una regolare esistenza. Ma dove? in una grande città o in una piccola? Non sapevo risolvermi.

Chiudevo gli occhi e col pensiero volavo a quelle città che avevo già visitate; dall'una all'altra, indugiandomi in ciascuna fino a rivedere con precisione quella tal via, quella tal piazza, quel tal luogo, insomma, di cui serbavo più viva memoria; e dicevo:

"Ecco, io vi sono stato! Ora, quanta vita mi sfugge, che séguita ad agitarsi qua e là variamente. Eppure, in quanti luoghi ho detto: — Qua vorrei aver casa! Come ci vivrei volentieri! —. E ho invidiato gli abitanti che, quietamente, con le loro abitudini e le loro consuete occupazioni, potevano dimorarvi, senza conoscere quel senso penoso di precarietà che tien sospeso l'animo di chi viaggia."

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i vari oggetti che mi stavano intorno.



Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo piùqual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano. Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi".

### 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, individuando gli stati d'animo del protagonista.
2. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce *'un uccello senza nido'* e il motivo del *'senso penoso di precarietà'*.
3. Nel brano si fa cenno alla *'nuova libertà'* del protagonista e al suo *'vagabondaggio'*: analizza i termini e le espressioni utilizzate dall'autore per descriverli.
4. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del *doppio*, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
5. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del *riflesso*: esamina lo stile dell'autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

### Interpretazione

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una *'regolare esistenza'*, approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

Durante la II guerra mondiale i rapporti epistolari fra Churchill, Stalin e Roosevelt furono intensi, giacché il *premier* britannico fece da tramite tra Mosca e Washington, in particolare nei primi tempi del conflitto.

L'importanza storica di quelle missive è notevole perché aiuta a ricostruire la fitta e complessa trama di rapporti, diffidenze e rivalità attraverso la quale si costruì l'alleanza tra gli USA, la Gran Bretagna e l'URSS in tempo di guerra: le due lettere di seguito riportate, risalenti al novembre 1941, ne sono un esempio.

Testi tratti da: *Carteggio Churchill-Stalin 1941-1945*, Bonetti, Milano 1965, pp. 40-42.

#### **Messaggio personale del premier Stalin al primo ministro Churchill - Spedito l'8 novembre 1941**

Il vostro messaggio mi è giunto il 7 novembre. Sono d'accordo con voi sulla necessità della chiarezza, che in questo momento manca nelle relazioni tra l'Urss e la Gran Bretagna. La mancanza di chiarezza è dovuta a due circostanze: per prima cosa non c'è una chiara comprensione tra i nostri due paesi riguardo agli scopi della guerra e alla organizzazione post-bellica della pace; secondariamente non c'è tra Urss e Gran Bretagna un accordo per un reciproco aiuto militare in Europa contro Hitler.

Fino a quando non sarà raggiunta la comprensione su questi due punti capitali, non solo non vi sarà chiarezza nelle relazioni anglo-sovietiche, ma, per parlare francamente, non vi sarà neppure una reciproca fiducia. Certamente, l'accordo sulle forniture militari all'Unione Sovietica ha un grande significato positivo, ma non chiarisce il problema né definisce completamente la questione delle relazioni tra i nostri due paesi.

Se il generale Wavell e il generale Paget, che voi menzionate nel vostro messaggio, verranno a Mosca per concludere accordi sui punti essenziali fissati sopra, io naturalmente prenderò contatti con loro per considerare tali punti. Se, invece, la missione dei due generali deve essere limitata ad informazioni ed esami di questioni secondarie, allora io non vedo la necessità di distoglierli dalle loro mansioni, né ritengo giusto interrompere la mia attività per impegnarmi in colloqui di tale natura. [...]



## Ministero dell'Istruzione

**W. Churchill a J.V. Stalin - Ricevuto il 22 novembre 1941**

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

Fin dall'inizio della guerra, ho cominciato con il Presidente Roosevelt una corrispondenza personale, che ha permesso di stabilire tra noi una vera comprensione e ha spesso aiutato ad agire tempestivamente. Il mio solo desiderio è di lavorare sul medesimo piano di cameratismo e di confidenza con voi. [...]

A questo scopo noi vorremmo inviare in un prossimo futuro, via Mediterraneo, il Segretario degli Esteri Eden, che voi già conoscete, ad incontrarvi a Mosca o altrove. [...]

Noto che voi vorreste discutere la organizzazione post-bellica della pace, la nostra intenzione è di combattere la guerra, in alleanza ed in costante collaborazione con voi, fino al limite delle nostre forze e comunque sino alla fine, e quando la guerra sarà vinta, cosa della quale sono sicuro, noi speriamo che Gran Bretagna, Russia Sovietica e Stati Uniti si riuniranno attorno al tavolo del concilio dei vincitori come i tre principali collaboratori e come gli autori della distruzione del nazismo. [...]

Il fatto che la Russia sia un paese comunista mentre la Gran Bretagna e gli Stati Uniti non lo sono e non lo vogliono diventare, non è di ostacolo alla creazione di un buon piano per la nostra salvaguardia reciproca e per i nostri legittimi interessi. [...]

### Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi entrambe le lettere, ponendo in rilievo i diversi obiettivi dei due uomini politici.
2. Spiega il significato del termine '*chiarezza*' più volte utilizzato da Stalin nella sua lettera: a cosa si riferisce in relazione alla guerra contro la Germania?
3. Illustra la posizione politica che si evince nella lettera di Churchill quando egli fa riferimento alle diverse ideologie politiche dei paesi coinvolti.
4. Nelle lettere appare sullo sfondo un terzo importante interlocutore: individualo e spiega i motivi per cui è stato evocato.

### Produzione

Prendendo spunto dai testi proposti e sulla base delle tue conoscenze storiche e delle tue letture, esprimi le tue opinioni sulle caratteristiche della collaborazione tra Regno Unito e Unione Sovietica per sconfiggere la Germania nazista e sulle affermazioni contenute nelle lettere dei due leader politici. Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da **Manlio Di Domenico**, *Complesso è diverso da complicato: per questo serve multidisciplinarietà*, in "Il Sole 24 ore", supplemento Nòva, 6 marzo 2022, pag. 18.

Una pandemia è un complesso fenomeno biologico, sociale ed economico. "Complesso" è molto diverso da "complicato": il primo si riferisce alle componenti di un sistema e alle loro interazioni, il secondo si usa per caratterizzare un problema in relazione al suo grado di difficoltà. Un problema complicato richiede molte risorse per essere approcciato, ma può essere risolto; un problema complesso non garantisce che vi sia una soluzione unica e ottimale, ma è spesso caratterizzato da molteplici soluzioni che coesistono, alcune migliori di altre e molte egualmente valide. [...]

Ma perché è importante capire la distinzione tra complicato e complesso? Questa distinzione sta alla base degli approcci necessari per risolvere in maniera efficace i problemi corrispondenti. I problemi complicati possono essere risolti molto spesso utilizzando un approccio riduzionista, dove l'oggetto di analisi, per esempio uno smartphone, può essere scomposto nelle sue componenti fondamentali che, una volta comprese, permettono di intervenire, con un costo noto e la certezza di risolvere il problema. Purtroppo, per i problemi complessi questo approccio è destinato a fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno luogo a effetti che non possono essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un'osservazione simile fu fatta da Philip Anderson,



## Ministero dell'Istruzione

Nobel per la Fisica nel 1977, in un articolo che è stato citato migliaia di volte e rappresenta una delle pietre miliari della scienza della complessità: «More is different». Anderson sottolinea come la natura sia organizzata in una gerarchia, dove ogni livello è caratterizzato da una scala specifica. [...] Ogni scala ha una sua rilevanza: gli oggetti di studio (particelle, molecole, cellule, tessuti, organi, organismi, individui, società) a una scala sono regolati da leggi che non sono banalmente deducibili da quelle delle scale inferiori. Nelle parole di Anderson, la biologia non è chimica applicata, la chimica non è fisica applicata, e così via.

Questo *excursus* è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento dei nostri sistemi, dall'immunitario al respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso – la cui incidenza è ancora oggetto di studio – problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall'infezione. Virologi, biologi evolucionisti, infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l'epidemiologia la scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali interventi. Ma l'attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili, sull'individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall'istruzione all'economia. A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono tutti necessari per comprendere il fenomeno. Il dibattito scientifico, contrariamente a quanto si suppone, poggia sul porsi domande e dubitare, in una continua interazione che procede comprovando i dati fino all'avanzamento della conoscenza. Durante una pandemia gli approcci riduzionistici non sono sufficienti, e la mancanza di comunicazione e confronto tra le discipline coinvolte alle varie scale permette di costruire solo una visione parziale, simile a quella in cui vi sono alcune tessere di un puzzle ma è ancora difficile intuirne il disegno finale. L'interdisciplinarietà non può, e non deve, più essere un pensiero illusorio, ma dovrebbe diventare il motore della risposta alla battaglia contro questa pandemia. Soprattutto, dovrebbe essere accompagnata da una comunicazione istituzionale e scientifica chiara e ben organizzata, per ridurre il rischio di infodemia e risposte comportamentali impreviste.

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza l'articolo e spiega il significato dell'espressione «More is different».
2. Quali sono le tesi centrali presentate nell'articolo e con quali argomenti vengono sostenute? Spiega anche le differenze esistenti tra un problema complesso e un problema complicato e perché un problema complicato può essere risolto più facilmente di un problema complesso.
3. Che cosa caratterizza un "approccio riduzionista" e quali sono i suoi limiti?
4. Quali caratteristiche peculiari della conoscenza scientifica sono state evidenziate dal recente fenomeno della pandemia?

### Produzione

Dopo aver letto e analizzato l'articolo, esprimi le tue considerazioni sulla relazione tra la complessità e la conoscenza scientifica, confrontandoti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali. Sviluppa le tue opinioni in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B3

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

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è praticato a riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a





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

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

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

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

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

### PROPOSTA C1

#### **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel



confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA  
RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”**

**PROVA ITALIANO**

**TIPOLOGIA A1**

Giovanni Pascoli

**Nebbia**

Nascondi le cose lontane,  
tu nebbia impalpabile e scialba, tu fumo che  
ancora rampolli,  
su l'alba,

5 da' lampi notturni e da' crollid' aeree  
frane!

Nascondi le cose lontane, nascondimi quello  
ch'è morto! Ch'io veda

soltanto la siepe  
10 dell'orto,  
la mura ch'ha piene le crepedi valeriane.

Nascondi le cose lontane:  
le cose son ebbre di pianto!

15 Ch'io veda i due peschi, i due meli, soltanto,  
che danno i soavi lor mieli pel nero mio  
pane.

Nascondi le cose lontane  
20 che vogliono ch'ami e che vada!

Ch'io veda là solo quel biancodi strada  
che un giorno ho da fare tra stanco  
don don di campane...

25 Nascondi le cose lontane, nascondile,  
involale al volo  
del cuore! Ch'io veda il cipresso là, solo,  
qui, solo quest'orto, cui presso

30 sonnacchia il mio cane.

**COMPRENSIONE E ANALISI**

1. Riassumi il contenuto della poesia.
2. Qual è la collocazione dell'io lirico secondo quanto emerge dalla lettura del componimento?
3. Di quali elementi si compone lo scenario evocato dal poeta? In quale ordine vengono presentati?
4. Individua il valore simbolico di ogni elemento della lirica: quale atteggiamento verso la vita traspare da questa serie di simbologie?
5. Rintraccia e analizza i procedimenti fonici (allitterazioni e onomatopee) e analogici.
6. Le due realtà, quella interna e quella esterna, sono rese sul piano lessicale in modi fra loro diversi: quali sono le caratteristiche dell'una e dell'altra?

**INTERPRETAZIONE**

7. Che rapporto lega le immagini della «siepe» e dell'«orto» con quella, tanto ricorrente nella poesia pascoliana, del «nido»? Prova a istituire un confronto con altri testi dell'autore incentrati su questo tema. Prendi in considerazione tutti gli elementi del testo che ritieni significativi ed elabora un discorso coerente e organizzato.

**PROPOSTA A2****Italo Svevo Preambolo**

da *La coscienza di Zeno*, cap. II

Vedere la mia infanzia? Più di dieci lustri<sup>1</sup> me ne separano e i miei occhi presbiti<sup>2</sup> forse potrebbero arrivarci la luce che ancora ne riverbera non fosse tagliata da ostacoli d'ogni genere, vere alte montagne: i miei anni e qualche mia ora.

Il dottore mi raccomandò di non ostinarmi a guardare tanto lontano. Anche le cose recenti sono preziose per essi<sup>3</sup> e sopra tutto le immaginazioni e i sogni della notte prima. Ma un po' d'ordine pur dovrebb'esserci e per poter cominciare *ab ovo*<sup>4</sup>, appena abbandonato il dottore che di questi giorni e per lungo tempo lascia Trieste, solo per facilitargli il compito, comperai e lessi un trattato di psico-analisi. Non è difficile d'intenderlo, ma molto noioso.

Dopo pranzato, sdraiato comodamente su una poltrona Club<sup>5</sup>, ho la matita e un pezzo di carta in mano. La mia fronte è spianata perché dalla mia mente eliminai ogni sforzo. Il mio pensiero mi appare isolato da me. Io lo vedo. S'alza, s'abbassa... ma è la sua sola attività. Per ricordargli ch'esso è il pensiero e che sarebbe suo compito di manifestarsi, afferrò la matita. Ecco che la mia fronte si corruga perché ogni parola è composta di tante lettere e il presente imperioso risorge ed offusca il passato.

Ieri avevo tentato il massimo abbandono. L'esperimento finì nel sonno più profondo e non ne ebbi altro risultato che un grande ristoro e la curiosa sensazione di aver visto durante quel sonno qualche cosa d'importante. Ma era dimenticata, perduta per sempre.

Mercé la matita<sup>6</sup> che ho in mano, resto desto, oggi. Vedo, intravvedo delle immagini bizzarre che non possono avere nessuna relazione col mio passato: una locomotiva che sbuffa su una salita trascinando delle innumerevoli vetture; chissà donde venga e dove vada e perché sia ora capitata qui!

Nel dormiveglia ricordo che il mio testo asserisce che con questo sistema si può arrivare a ricordare la prima infanzia, quella in fasce. Subito vedo un bambino in fasce, ma perché dovrei essere io quello? Non mi somiglia affatto e credo sia invece quello nato poche settimane or sono a mia cognata e che ci fu fatto vedere quale un miracolo perché ha le mani tanto piccole e gli occhi tanto grandi. Povero bambino! Altro

che ricordare la mia infanzia! Io non trovo neppure la via di avvisare te, che vivi ora la tua, dell'importanza di ricordarla a vantaggio della tua intelligenza e della tua salute. Quando arriverai a sapere che sarebbe bene tu sapessi mandare a mente la tua vita, anche quella tanta parte di essa che ti ripugnerà? E intanto, inconscio<sup>7</sup>, vai investigando il tuo piccolo organismo alla ricerca del piacere e le tue scoperte deliziose ti avvieranno al dolore e alla malattia cui sarai spinto anche da coloro che non lo vorrebbero<sup>8</sup>. Come fare? È impossibile tutelare la tua culla. Nel tuo seno – fantolino!<sup>9</sup> – si va facendo una combinazione misteriosa. Ogni minuto che passa vi getta un reagente. Troppe probabilità di malattia vi sono per te, perché non tutti i tuoi minuti possono essere puri. Eppoi – fantolino! – sei consanguineo di persone ch'io conosco. I minuti che passano ora possono anche essere puri, ma, certo, tali non furono tutti i secoli che ti prepararono.

Eccomi ben lontano dalle immagini che precorrono il sonno. Ritenterò domani.

**1. dieci lustri:** *cinquant'anni* (il lustro è un periodo di cinque anni).

**2. presbìti:** la presbiopia è un disturbo della vista che si verifica solitamente nelle persone anziane, a causadel quale si ha difficoltà a mettere a fuoco oggetti vicini ma si vedono distintamente oggetti lontani. Zeno

dovrebbe dunque “vedere” la propria infanzia, lontana nel tempo, ma il ricordo del passato è resodifficoltoso dagli anni trascorsi e dalle esperienze recenti.

**1. per essi:** per gli psicoanalisti.

**2. ab ovo:** “dall'uovo”, espressione latina usata per indicare un fatto narrato dalle sue origini.

**3. poltrona Club:** poltrona in pelle con seduta profonda e ampi braccioli.

**4. Mercé la matita:** *Grazie alla matita.*

**5. inconscio:** *non consapevole.*

**6. coloro che non lo vorrebbero:** i genitori, i primi a produrre danni nella psiche del bambino con un'eccesso di indulgenza o di proibizioni.

**7. Nel tuo seno – fantolino!:** *Nel tuo animo, o bambino!*

## COMPRENSIONE E ANALISI

**1.** Sintetizza il contenuto del testo.

**2.** Per quale motivo Zeno dice di aver comprato e letto un trattato di psicoanalisi? Si tratta di un motivo reale o ve ne può essere un altro che Zeno non ammette con se stesso?

**3.** Quali immagini interferiscono con il tentativo di Zeno di ricordare il passato?

**4.** A quali fattori “positivisti” capaci di incidere sul processo di formazione di un individuo fa riferimento Zeno?

**5.** Chiarisci quali significati Zeno attribuisce ai concetti di «salute» e «malattia», in un più ampio riferimento ai vari capitoli del romanzo

## INTERPRETAZIONE

Nel *Preambolo* il protagonista cerca di riportare alla memoria la propria prima infanzia, nella presenza di quel “tempo misto” che caratterizza tutta *La coscienza di Zeno*. La dinamica tra il fluire della memoria involontaria e la riflessione razionale sui ricordi, alla ricerca del “tempo perduto”, è un tema frequente

nella letteratura del Novecento. Approfondiscilo elaborando un discorso coerente e organizzato, a partire dalle tue letture, conoscenze ed esperienze personali.

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B1

#### Giuseppe Ungaretti Sull'insegnamento umanistico

Durante la sua permanenza in Brasile, dal 1937 al 1942, Giuseppe Ungaretti è stato docente di Letteratura italiana all'Università di San Paolo e nelle sue lezioni si è occupato di vari autori e momenti della letteratura italiana. Il testo che segue è tratto da una lezione agli studenti brasiliani, in cui Ungaretti affronta il tema dell'importanza dell'insegnamento umanistico.

Si crede dunque veramente che l'italiano sia, fra le lingue europee, una lingua che abbia avuto e abbia una funzione trascurabile nel campo della civiltà d'Occidente?

Io vorrei dire, e so che nessuno saprà smentirmi, che per la cultura europea nessun'altra ha fatto di più. Se guardiamo alle origini, vediamo che Dante abbraccia e riassume nella sua opera e con una forza poetica da nessun altro mai raggiunta, tutto il Medioevo, nel suo pensiero, nelle sue passioni, nelle sue aspirazioni, nel suo dramma.

Se guardiamo all'Umanesimo, vediamo che il Petrarca lo inizia. E per Umanesimo bisogna naturalmente intendere un movimento ben definito dello spirito umano, e non questa o quella traduzione dal greco. Non ho nemmeno bisogno di parlare del Rinascimento. Ciò che allora è nato in Italia è d'un impeto talmente favoloso, è di tale fecondità che non ha riscontro nella storia. Pensate, per non parlare se non di pittura, fu un'epoca nella quale, fra mille altri di eccezionale statura, erano contemporaneamente vivi uomini come il Tiziano, il Tintoretto e Michelangelo.

Nel campo della musica, il fatto che la nomenclatura musicale è italiana, non vi dice nulla? Il pensiero scientifico moderno nasce con Leonardo e con Galileo.

G.B. Vico colla *Scienza Nuova* stabilisce sino dal 1725, le grandi linee ideologiche sulla storia, la natura, il concetto delle origini, il concetto di stile, il linguaggio, sulle quali si muoverà quasi un secolo dopo il Romanticismo, e non solo il Romanticismo, ma il secolo XIX e noi stessi!

A proposito di Romanticismo, vi sembra insignificante che un uomo come Goethe sentisse il bisogno di tradurre e di pubblicare in Germania il *Cinque Maggio* del Manzoni<sup>1</sup>, prima ancora che apparisse in Italia? E vi sembra insignificante che il genio di Goethe, abbia sentito il bisogno per maturarsi di lunghi viaggi in Italia? E che abbiano sentito un uguale bisogno gli Shelley, i Byron e i Keats?

Proseguiamo il nostro piccolo elenco. Il maggior poeta dell'Ottocento è ormai, incontestabilmente, Giacomo Leopardi.

Ed oggi? Per limitarci ad alcuni esempi, tutti sanno che l'estetica di Croce ha rinnovato da capo a fondo l'indirizzo della critica tanto in Europa quanto negli Stati Uniti; tutti sanno che in diritto, in economia, in scienza delle finanze, l'Italia non ha competitori né per la novità, né per il vigore, né il rigore della dottrina. Se non ci fosse anche la ragione che coll'emigrazione l'Italia ha dato a questo paese, all'avvenire di questo paese, un contributo cospicuo di suoi figli, di loro discendenti, ottimi cittadini brasiliani, si potrà negare, senza commettere una grave ingiustizia, l'insegnamento della lingua dei loro avi? Se non ci fosse anche questa ragione, non basterebbe l'innegabile e impareggiabile forza formativa dell'italiano, superiore a quella di qualsiasi altra lingua? Non si possono capire mille anni di storia senza l'italiano. Dico di più: l'italiano, alla pari del greco e del latino, è una delle tre lingue classiche d'Europa. Si mutila e nelle sue parti

più vitali, la cultura occidentale, dal Mille ad oggi, senza l'italiano.

(G. Ungaretti, *Vita d'un uomo. Viaggi e lezioni*, Mondadori, Milano 2000)

**1. Goethe ... Manzoni:** si allude qui alla traduzione goethiana dell'ode di Manzoni, realizzata nel 1822 e pubblicata l'anno seguente.

### COMPRENSIONE E ANALISI

1. Sintetizza il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di fondo di Ungaretti?
3. In che modo l'autore smentisce coloro che ritengono che il ruolo dell'italiano sia stato di scarso rilievo per le civiltà occidentali?
4. Nella parte centrale del testo, l'autore ricorre a una particolare tecnica stilistica per conferire enfasi all'importanza dell'Italia e della sua letteratura per gli intellettuali del tempo. Individua il punto del testo e indica di quale tecnica si tratta.

### PRODUZIONE

Se sei d'accordo con l'idea che la lingua italiana sia ancora oggi indispensabile per accedere al patrimonio della cultura europea, sostienila con ulteriori argomenti, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Se intendi sostenere un'altra tesi, porta elementi a favore della tua posizione. In entrambi i casi puoi riferirti a esempi della realtà attuale, avvalendoti delle tue conoscenze ed esperienze.

### PROPOSTA B2

#### Ambito letterario e tecnologico

Umberto Eco, *La tecnologia del libro*

*A partire dal 1985 Umberto Eco (1932-2016), celebre scrittore e saggista, ha curato una personale rubrica sul quotidiano "L'Espresso", intitolata La bustina di Minerva, in cui ha espresso i propri pensieri, spesso ironici, sulla realtà contemporanea. La scelta del no- me risale alla consuetudine di un tempo di annotare le riflessioni estemporanee sui pacchetti di fiammiferi, di cui la Minerva era una nota marca.*

I libri da leggere non potranno essere sostituiti da alcun aggeggio elettronico. Sono fatti per essere presi in mano, anche a letto, anche in barca, anche là dove non ci sono spine elettriche, anche dovee quando qualsiasi batteria si è scaricata, possono essere sottolineati, sopportano orecchie e segnali-bri, possono essere lasciati cadere per terra o abbandonati aperti sul petto o sulle ginocchia quando ci prende il sonno, stanno in tasca, si sciupano, assumono una fisionomia individuale a seconda dell'intensità e regolarità delle nostre letture, ci ricordano (se ci appaiono troppo freschi e intonsi) che non li abbiamo ancora letti, si leggono tenendo la testa come vogliamo noi, senza imporci la lettura fissata tesa dello schermo di un computer, amichevolissimo in tutto salvo che per la cervicale. Provate a leggervi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sapere.

Il libro da leggere appartiene a quei miracoli di una tecnologia eterna di cui fan parte la ruota, il coltello, il cucchiaino, il martello, la pentola, la bicicletta. Il coltello viene inventato prestissimo, la bicicletta assai tardi. Ma per tanto che i designer si diano da fare, modificando qualche particolare, l'essenza del coltello rimane sempre quella. Ci sono macchine che sostituiscono il martello, ma per certe cose sarà sempre necessario qualcosa che assomigli al primo martello mai apparso sulla crosta della terra. Potete inventare un sistema di cambi sofisticatissimo, ma la bicicletta rimane quel che è, due ruote, una sella, e i pedali. Altrimenti si chiama motorino ed è un'altra faccenda. L'umanità è andata avanti per secoli leggendo e scrivendo prima su pietre, poi su tavolette, poi su rotoli, ma era una fatica improba. Quando ha scoperto che si potevano rilegare tra loro dei fogli, anche se ancora manoscritti, ha dato un sospiro di sollievo. E non potrà mai più rinunciare a questo strumento meraviglioso. [...] È vero che la tecnologia ci promette delle macchine con cui potremmo esplorare via computer le biblioteche di tutto il mondo, sceglierci i testi che ci interessano, averli stampati in casa in pochi secondi, nei caratteri che desideriamo, a seconda del nostro grado di presbiopia e delle nostre preferenze estetiche, mentre la stessa fotocopiatrice ci fascicola i fogli e ce li rilega, in modo che ciascuno possa comporsi delle opere personalizzate. E allora? Saranno scomparsi i compositori, le tipografie, le rilegatorie tradizionali, ma avremmo tra le mani, ancora e sempre, un libro.

(U. Eco, in *La bustina di Minerva*, Bompiani, Milano 1990)



**Comprensione e analisi**

1. Individua la tesi di fondo sostenuta nel testo da Umberto Eco.
2. Quale giudizio esprime l'autore sulla tecnologia e sui suoi potenziali usi?
3. Nella frase «Provate a leggervi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un compu-ter, e poi mi fate sapere» (rr. 8-9) è presente una ridondanza linguistica. Individuala e motivane l'uso.
4. Rifletti sul registro linguistico e sulla struttura sintattica del testo

**Produzione**

Sei d'accordo con l'idea di fondo espressa da Umberto Eco in questo brano? A tuo giudizio gli *e-book* possono essere considerati libri a tutti gli effetti? Ritieni che la fruizione cartacea sia più comoda della lettura su *e-reader*? Sostieni le tue affermazioni facendo riferimento alle tue esperienze e conoscenze

**PROPOSTA B3****Ambito filosofico e sociale**

Barbara Carnevali

**Apparire: la società come spettacolo**

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

- Chi vive nel mondo è un essere pubblico, e l'apparenza che proietta intorno a sé, il suo *aspetto*, lo segue in ogni situazione mondana come un'ombra o come quell'atmo-sfera che chiamiamo significativamente l'*aria* o l'*aura* delle persone. Questo schermo di apparenze condiziona, mediandoli, tutti i nostri rapporti sociali, come un inseparabile biglietto da visita che, presentando anticipatamente agli altri le nostre generalità, plasma e influenza la nostra comunicazione con loro.
- Nella rappresentazione sociale, l'apparenza ha anche lo statuto di una *maschera*. Oggetto ambiguo per eccellenza, la maschera mostra nascondendo, perché, nel momento stesso in cui rivela un aspetto, ne ricopre un altro con il proprio spessore e con la
- 5 propria condizionatezza: attraverso di essa si mostra qualcosa che sembra essere, ma che forse non è. Come una maschera, l'apparenza sociale è sempre sospetta, vittima dell'accusa di celare, deformare, travestire o stravolgere una realtà più profonda e più genuina. Senza maschera, tuttavia, non potrebbero darsi né conoscenza né comunicazione alcuna, perché gli esseri umani non avrebbero niente da vedere.
  - 15 Il ruolo delle apparenze è sempre *mediale*. Esse sono il tramite con cui si calibrano i rapporti reciproci tra persone, tra la

psiche e il mondo, tra la realtà soggettiva, privata e segreta, e la realtà oggettiva, accessibile e pubblica. La maschera è un mediatore diplomatico tra entità distanti, potenzialmente incompatibili. E fa anche da filtro, da ammortizzatore: attraverso la sua superficie porosa, resistente e al tempo stesso flessi-

20 bile, gli stimoli provenienti dall'interiorità vengono trasmessi e manifestati nel mondo, mentre quelli provenienti dall'esterno vengono ricevuti, selezionati e adattati in vista dell'assimilazione soggettiva.

Quella dell'apparire, dunque, è sempre una duplice funzione: espositiva, ma anche protettiva, utile a schiudere lo spazio dell'interiorità e a farlo comunicare, ma anche

25 a custodire il suo segreto. La pelle, la superficie percettibile che offriamo allo sguardo e al tatto, difende gli organi interni. Gli abiti non solo rappresentano il veicolo privi- legiato per lo sfoggio del corpo e per l'esaltazione della sua bellezza, ma lo riparano, lo proteggono dal freddo e dagli altri elementi, nascondono i difetti, tutelano il pудо- re. Le buone maniere e gli altri cerimoniali, a volte eccessivamente vistosi o affettati

30 nel loro ruolo rituale e distintivo, servono anche a preservare l'onore, la riservatezza e la dignità delle persone. L'apparenza è insomma un tessuto in tensione tra due forze conflittuali e ugualmen- te potenti: l'esibirsi e il nascondersi, la vanità e la vergogna, la *decorazione* e il *decoro*. Ciò che ricopre è anche ciò che esibisce, e viceversa: come la conchiglia splendida-

35 mente colorata, come il coperchio dello scrigno intarsiato, o come l'arrossire o il bal-bettare della persona intimidita, le apparenze finiscono per richiamare l'attenzione proprio sul segreto che vorrebbero occultare.

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

## COMPRENSIONE E ANALISI

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

parole.

5. Con quale connettivo l'autrice introduce la conclusione del proprio discorso?

### PRODUZIONE

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

### PROPOSTA C1

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

**ARGOMENTO** La pandemia di Covid-19 e le nuove abitudini sociali

L'epidemia si è presa tutto: le homepage dei giornali, i discorsi a cena, la bellezza di Roma, che è lì fuori ad aspettare ma è fredda e non consola affatto, e soprattutto il tempo. Ha interrotto l'illusione di un tempo rigido, strutturato e governabile, per darci in cambio questa poltiglia appiccicosa.

Nei primi pomeriggi d'isolamento c'erano gli appuntamenti alle 18 per cantare dalle finestre. Video che hanno fatto il giro del mondo. L'Italia che resiste. L'Italia solidale. L'Italia che canta, nonostante tutto. Molto pittoresco. È durato poco. Adesso le 18 sono esclusivamente l'orario del bollettino della Protezione Civile, il momento in cui si ascoltano i numeri della giornata, in cui si contano i morti e si valuta il «trend» e ci si scrive sempre con le stesse persone, quelle che per qualche ragione abbiamo eletto a nostre confidenti nell'epidemia.

(Paolo Giordano, «Diario romano», in *C'è un posto nel mondo. Siamo noi*, RCS 2020)

La pandemia generata dalla diffusione del Covid-19 ha provocato una crisi globale ad oggi ancora non risolta e ha anche modificato velocemente le abitudini di tutti. Secondo molti sociologi è cambiato il nostro modo di percepire il flusso del tempo, di vivere le relazioni sociali ed affettive, di dedicarsi alle attività lavorative e di svago.

Sviluppa l'argomento basandoti sulle tue personali conoscenze ed esperienze, ed elabora un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA C2

Argomento: La guerra

La guerra esiste da sempre: se ne hanno testimonianze sin dalle più antiche civiltà. E nonostante sia qualcosa di oggettivamente distruttivo e deleterio per gli uomini, anche fra gli intellettuali il

pensiero su di essa si è diviso: da un lato i detrattori, dall'altro chi la esalta come simbolo di forza e potenza.

Fra chi si schiera contro la guerra troviamo **Renato Serra**, che vede il conflitto come perdita, dolore, sperpero, distruzione.

Nel suo “Esame di coscienza di un letterato” tratto da “La Voce” del 30.4.1915 afferma:

*È una vecchia lezione! La guerra è un fatto, come tanti altri in questo modo; è enorme, ma è quello solo; accanto agli altri, che sono stati e che saranno: non vi aggiunge; non vi toglie nulla. Non cambia nulla, assolutamente, nel mondo. Neanche la letteratura: [...]. La guerra non cambia niente. Non migliora, non redime, non cancella: per sé sola. Non fa miracoli. Non paga i debiti, non lava i peccati. In questo mondo, che non conosce più la grazia. Il cuore fatica ad ammetterlo: [...] Che cosa è che cambierà su questa terra stanca, dopo che avrà bevuto il sangue di tanta strage: quando i morti e i feriti, i torturati e gli abbandonati dormiranno insieme sotto le zolle, e l'erba sopra sarà tenera lucida nuova, piena di silenzio e di lusso al sole della primavera che è sempre la stessa?”*

Rifletti su questo tema, sia con riferimento alle conoscenze storiche, sia richiamando la cronaca attuale.

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

**Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)**

**GRIGLIE UTILIZZATE PER LA CORREZIONE DELLA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA 14 DICEMBRE 2022 (prima della pubblicazione dell'O.M.)**

***I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"***

**DIPARTIMENTO LINGUA ITALIANA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE ELABORATI SCRITTI ITALIANO**

**Griglia di valutazione - Tipologia A**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica</b> a) Buona  b) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)  c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)  <b>Correttezza sintattica</b> a) Buona  b) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)  c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)   <b>Correttezza lessicale</b> a) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	 1,5  1  0,5  1,5  1  0,5  1,5	 2  1,5  1  2  1,5  1  3

		b) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
		c) Improperità di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
2.	<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo</b>		
		a) Completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	2	2,5
		b) Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	1,5	2
		c) Descrive sufficientemente gli espedienti retorico – formali del testo	1	1,5
		d) Dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico – formali	0,5	1
3.	<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Comprensione del testo</b>		
		a) Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	1,5	2,5
		b) Sufficiente comprensione del testo	1	2 – 1,5
		c) Comprende superficialmente il significato del testo	0,5	1

		<b>Capacità di riflessione e contestualizzazione</b>		
		a) Dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	2	3
		b) Offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	1,5	2,5 – 2
		c) Sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	1	1,5
		d) Scarsi spunti critici	0,5	1

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi
1.	<b>Conoscenza della tipologia e del contesto di riferimento</b>	<b>Acquisizione ed argomentazione dei contenuti richiesti</b> a) Sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le conoscenze della tipologia  b) Organizza la progettualità del testo argomentativo  c) Si attiene in modo corretto alla tipologia richiesta  d) Non si attiene in modo corretto alla tipologia richiesta	2   1,5  1  0,5	2,5   2  1,5  1
2.	<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<b>Correttezza ortografica</b> a) Buona  b) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)  c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)  <b>Correttezza sintattica</b> a) Buona  b) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)  c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	1,5  1  0,5   1,5  1  0,5	2  1,5  1   2  1,5  1



		<b>Correttezza lessicale</b> a) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio b) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico c) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	1,5 1 0,5	3 2 1
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	<b>Organizzazione della struttura testuale</b> a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c) Conoscenza parziale e lacunosa  <b>Capacità di riflessione e sintesi</b> a) Riflessioni critiche appropriate e considerazioni personali apprezzabili b) Buoni punti di vista critici in prospettiva personale c) Sufficiente spunto critico con un accettabile apporto personale d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	1,5 1 0,5  2 1,5 1 0,5	2,5 2 – 1,5 1  3 2,5 – 2 1,5 1

--	--	--	--	--

**Griglia di valutazione - Tipologia C**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica</b> a) Buona  b) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)  c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)  <b>Correttezza sintattica</b> a) Buona  b) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)  c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	1,5  1  0,5  1,5  1  0,5	2  1,5  1  2  1,5  1

		<b>Correttezza lessicale</b> d) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio e) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico f) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	1,5 1 0,5	3 2 1
2.	<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Sviluppo dei quesiti della traccia</b> a) Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti) b) Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti) c) Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti) d) Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)	2 1,5 1 0,5	2,5 2 1,5 1
3.	<b>Capacità logico – critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura del testo</b> a) Testo organicamente ben strutturato b) Testo sufficientemente strutturato c) Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale  <b>Capacità di approfondimento e di riflessione</b> a) Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate	1,5 1 0,5  2	2,5 2 – 1,5 1  3

		b) Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni	1,5	2,5 – 2
		c) Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni	1	1,5
		d) Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative	0,5	1

GRIGLIE UTILIZZATE PER LA CORREZIONE DELLA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA 27 APRILE 2023 (dopo la pubblicazione dell'O.M.)

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE**

**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

***I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"***

**DIPARTIMENTO LINGUA ITALIANA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE ELABORATI SCRITTI ITALIANO**

**Griglia di valutazione - Tipologia A**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi	Punteggio in ventesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica</b> d) Buona e) Sufficiente (errori di ortografia non gravi) f) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia) <b>Correttezza sintattica</b> d) Buona e) Sufficiente (errori di sintassi non gravi) f) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	1,5 1 0,5 1,5 1 0,5	2 1,5 1 2 1,5 1	3 2 1 3 2 1

		<b>Correttezza lessicale</b> g) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio  h) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico  i) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	1,5   1   0,5	3   2   1	3   2   1
2.	<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo</b> e) Completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa  f) Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali  g) Descrive sufficientemente gli espedienti retorico – formali del testo	2   1,5   1	2,5   2   1,5	4   3   2

		h) Dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico – formali	0,5	1	1
3.	<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Comprensione del testo</b> d) Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive e) Sufficiente comprensione del testo f) Comprende superficialmente il significato del testo  <b>Capacità di riflessione e contestualizzazione</b> e) Dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali f) Offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace g) Sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione h) Scarsi spunti critici	1,5 1 0,5  2 1,5 1 0,5	2,5 2 – 1,5 1  3 2,5 – 2 1,5 1	3 2 1  4 3 2 1

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi	Punteggio in ventesimi
1.	Conoscenza della tipologia e del contesto di riferimento	<b>Acquisizione ed argomentazione dei contenuti richiesti</b> e) Sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le conoscenze della tipologia  f) Organizza la progettualità del testo argomentativo  g) Si attiene in modo corretto alla tipologia richiesta  h) Non si attiene in modo corretto alla tipologia richiesta	2  1,5  1  0,5	2,5  2  1,5  1	4  3  2  1
2.	Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica</b> a) Buona  d) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)  e) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)   <b>Correttezza sintattica</b> d) Buona  e) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5  1  0,5   1,5  1	2  1,5  1   2  1,5	3  2  1   3  2



		f) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1	1
		<b>Correttezza lessicale</b>			
		d) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	3
		e) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	2
		f) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	1
3.	<b>Capacità logico – critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura testuale</b>			
		d) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1,5	2,5	3
		e) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali	1	2 – 1,5	2
		f) Conoscenza parziale e lacunosa	0,5	1	1
		<b>Capacità di riflessione e sintesi</b>			
		e) Riflessioni critiche appropriate e considerazioni personali apprezzabili	2	3	4
		f) Buoni punti di vista critici in prospettiva personale	1,5	2,5 – 2	3

		g) Sufficiente spunto critico con un accettabile apporto personale	1	1,5	2
		h) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	0,5	1	1

Griglia di valutazione - Tipologia C

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi	Punteggio in ventesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	<b>Correttezza ortografica</b> d) Buona  e) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)  f) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)  <b>Correttezza sintattica</b> d) Buona  e) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)  f) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)  <b>Correttezza lessicale</b> a) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio  b) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico  c) Improperità di linguaggio e lessico ristretto	1,5   1   0,5   1,5   1   0,5   1,5   1   0,5	2   1,5   1   2   1,5   1   3   2   1	3   2   1   3   2   1   3   2   1

2.	<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Sviluppo dei quesiti della traccia</b> e) Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti) f) Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti) g) Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti) h) Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)	2 1,5 1 0,5	2,5 2 1,5 1	4 3 2 1
3.	<b>Capacità logico – critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura del testo</b> d) Testo organicamente ben strutturato e) Testo sufficientemente strutturato f) Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale  <b>Capacità di approfondimento e di riflessione</b> e) Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate f) Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni g) Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni h) Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative	1,5 1 0,5  2 1,5 1 0,5	2,5 2 – 1,5 1  3 2,5 – 2 1,5 1	3 2 1  4 3 2 1

**Allegato n. 4**

**SIMULAZIONE II PROVA INDIRIZZO**

**La seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento**

**Con l'Esame di stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta:**

**la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.**

## SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

### ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA\_SALA E VENDITA

#### Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti

##### *Documento n. 1*

#### **La qualità microbiologica delle insalate in busta**

#### **Il rischio di contaminazione associato al processo di trasformazione**

I ritmi frenetici della società moderna e l’attenzione verso una dieta sana hanno portato a prediligere quelle tipologie alimentari che non richiedono una lunga preparazione ma che siano anche salutari. Tra queste, emergono le insalate di IV gamma, meglio conosciute come “pronte al consumo”.

#### **Le insalate pronte al consumo**

Per definizione, sono prodotti freschi che dopo la raccolta vengono sottoposti a processi tecnologici e che non necessitano di un’ulteriore preparazione da parte del consumatore. Il successo di questa categoria alimentare è da attribuire ad una serie di vantaggi: il risparmio di tempo nella preparazione, l’assenza di scarti, l’attenzione verso gli aspetti salutari, la possibilità di ricorrere ai mix che includono diverse varietà e la comodità di consumare l’insalata fuori casa.

#### **Il rischio microbiologico associato**

Il numero di infezioni alimentari associate al consumo di questi prodotti è in costante crescita. Tra i più noti patogeni che contaminano le foglie è possibile ritrovare *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* e *Bacillus cereus*. Le fonti di contaminazione sul campo di coltivazione sono rappresentate da insetti, uccelli, acque di irrigazione, animali selvatici ed eventualmente il letame utilizzato come fertilizzante. L’inosservanza delle buone pratiche di igiene e di lavorazione durante l’intero processo di trasformazione possono aumentare la carica batterica naturalmente presente nel vegetale fresco. Purtroppo, il ciclo produttivo non prevede fasi in cui è possibile abbattere la carica microbica. Inoltre, l’insalata viene mangiata cruda quindi senza alcuna possibilità di ridurre il rischio.

#### **Gli studi sperimentali**

Diversi studi condotti sulle insalate in busta hanno riportato valori di carica batterica elevati destinati ad aumentare man mano che il prodotto si avvicina alla data di scadenza. La normativa che ne disciplina la produzione non prevede un limite massimo di microrganismi. Tuttavia, cariche superiori a  $10^7$  Log CFU/g sono considerati “non soddisfacenti” ed indicano la bassa qualità del processo di trasformazione. Questo dovrebbe spingere i produttori a migliorarne le condizioni. Ulteriori ricerche hanno dimostrato che lavare l’insalata solo con acqua potabile non riduce il livello di contaminazione mentre l’utilizzo di aceto e di comuni disinfettanti per alimenti hanno un effetto maggiore. Dal punto di vista sensoriale del consumatore, però, l’impiego dell’aceto e del disinfettante ha degli svantaggi. Il primo porta all’imbrunimento del vegetale mentre il secondo lascia un odore sgradevole.

### Conclusioni

Le insalate in busta possono nascondere patogeni che mettono seriamente a rischio la salute del consumatore. Quindi è bene, consumarle con dei piccoli accorgimenti come quello di non lasciare le confezioni aperte per troppo tempo e di lavare accuratamente le foglie. Eppure, il consumatore acquista le insalate in busta per velocizzare la preparazione del pasto e ad un costo che include già il lavaggio del prodotto. Possiamo quindi concludere che non sempre un prodotto pronto al consumo lo è davvero.

(Articolo di Daniela Bencardino, biologa nel campo della microbiologia e della biologia molecolare, Dottore di Ricerca in Life Sciences and Public Health.

### Documento n. 2

L'anno scorso nell'UE ci sono state solo minori fluttuazioni nelle segnalazioni di casi di malattie zoonotiche rispetto al 2016. Negli ultimi cinque anni il numero di casi di salmonellosi e campilobatteriosi è infatti rimasto stabile, la listeriosi invece continua ad aumentare.

#### *Salmonella spp.*

Dopo diversi anni di calo, il numero di casi di salmonellosi nell'UE si è stabilizzato. Nel 2017 il loro numero è sceso leggermente da 94.425 a 91.662 casi, ma negli ultimi anni la tendenza al ribasso iniziata nel 2008 si è arrestata. Sono queste le principali conclusioni della annuale relazione sulle tendenze e le fonti di zoonosi pubblicata oggi dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC).[.....]

#### **Campylobacter e Listeria**

I casi di campilobatteriosi sono diminuiti leggermente nel 2017 rispetto al 2016 (246.158 rispetto a 246.917), ma si tratta pur sempre della malattia zoonotica più comunemente segnalata nell'UE. La più alta percentuale di presenza è stata rilevata nella carne di pollo (37,4%) e nella carne di tacchino (31,5%).

Nel 2017 i casi di listeriosi sono lievemente diminuiti: sono state segnalate 2.480 infezioni contro le 2.509 del 2016. Tuttavia negli ultimi cinque anni la tendenza è stata al rialzo. La fascia di *popolazione* più colpita dalla malattia nel 2017 è stata quella degli anziani, in particolare i soggetti di oltre 84 anni. In questa fascia di età il tasso di mortalità per listeriosi era del 24%; globalmente nell'UE l'infezione è stata fatale per uno ogni 10 pazienti. I più alti livelli di *L. monocytogenes* sono stati rilevati in pesce e prodotti della pesca (6%), seguiti da insalate pronte (4,2%).

La relazione si basa sui dati del 2017 raccolti da tutti i 28 Stati membri dell'Unione europea.

*Fonte: Estratto EFSA*

**Tipologia: B** - Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

**Nucleo tematico: 3** - Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy

**Il candidato, dopo aver letto i documenti riportati, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni.**

A) Individui le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato:

- 1) nel documento 1 si fa riferimento ai presunti vantaggi che offrono le insalate in busta, il candidato li elenchi e li descriva;
- 2) quali sono le principali fonti di contaminazione che possono infettare i prodotti destinati a diventare insalate pronte al consumo;
- 3) quali tra i diversi patogeni indicati nel documento 2 è in costante crescita rispetto agli altri e quale fascia di popolazione è più sensibile

B) Il candidato:

- 1) Descriva il concetto di sicurezza alimentare precisando la differenza tra pericolo e rischio. Chiarisca, inoltre, cosa si intende per tossinfezioni alimentari, intossicazioni alimentari e infezioni alimentari.
- 2) Spieghi cosa si intende per contaminanti e si soffermi sulla classificazione e descrizione dei contaminanti biologici che possono essere riscontrati nella catena alimentare.
- 3) Descriva: le cause della listeriosi, gli alimenti, i sintomi, la modalità di trasmissione e la prevenzione.

C) Il candidato:

- 1) Spieghi quali prescrizioni deve rispettare un Operatore del Settore alimentare per mettere al riparo la propria attività dalle sanzioni e tutelare i clienti che si rivolgono a lui per avere cibo sano e sicuro.
- 2) Illustri, in base alla sua esperienza personale e alla normativa vigente, quali incongruenze ha riscontrato nei luoghi di ristorazione da lui frequentati e quali opportuni cambiamenti sarebbe stato utile apportare per rendere gli stessi sicuri per la clientela.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

Consegnare i telefoni cellulari.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili. È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.



**ALLEGATO N. 5****Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo pur con incertezze.	1 - 1.5	
	III	Comprende gli aspetti essenziali del testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2.5	
	V	Comprende in modo completo e analitico il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	1 - 1.5	
	II	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono lacunose, parziali o superficiali.	2 - 3	
	III	Possiede conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, che utilizza basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	3.5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4 – 4.5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Le competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	1 - 2	
	II	Le competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici sono lacunose, parziali o superficiali.	2.50 - 4	
	III	Possiede competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici, che utilizza in modo complessivamente coerente.	4.5 - 5	
	IV	Utilizza competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con coerenza, in modo chiaro, riuscendo ad effettuare collegamenti concettuali ed operativi in maniera pertinente.	5.50 – 6.50	
	V	Utilizza competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con piena coerenza, con pertinenza, in modo preciso, incentivando spunti di approfondimento.	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**ALLEGATO N. 6 - Griglia di valutazione della prova orale (ESTRATTO DA O.M.45/2023 Allegato A griglia valutazione colloquio 2023)**

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

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

## 6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	<i>Giuseppe Bagno</i>
Matematica	<i>Domenica Serino</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Sandro Tiano</i>
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	<i>Anna Maria Todino</i>
Inglese	<i>Debora Cardinali</i>
Francese	<i>Giovanna Romano</i>
Enogastronomia	<i>Ornella Oliva</i>
Sala e vendita	<i>Mario Vecchione</i>
Scienze Motorie	<i>Luciana Rinaldi</i>
IRC	<i>Nicolino Tartaglione</i>
Sostegno	<i>Claudia Corvo</i>
Sostegno	<i>Giusi Maria Ferrara</i>
Sostegno	<i>Barbara Pozzi</i>
Materia alternativa	<i>Orazio Fiderio</i>

VELLETRI, 12/05/2023