

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

INDIRIZZO Sala e vendita



Indice

	Pag.
1. DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE	
Presentazione della scuola	
Profilo dell'indirizzo	
2. STORIA DELLA CLASSE	
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	
Elenco candidati	
Quadro riepilogativo classe	
Profilo della classe	
3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA	
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	
Nota sulla gestione dei casi covid nella scuola durante l'anno scolastico 2022/2023	
Valutazione degli apprendimenti	
Valutazione dei comportamenti	
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	
Tabelle di conversione dei crediti assegnati	
Criteri attribuzione dei crediti formativi	
Consuntivo attività svolte dalla classe a.s. 22/23	
Percorsi per competenze trasversali e per l'orientamento	
Relazione tutor PCTO	
Scheda eventi e PCTO a.s.2022-2023	
Scheda riepilogativa PCTO triennio	
Consuntivi delle attività disciplinari	
ATTIVITÀ E PROGETTI	
Recupero, potenziamento e approfondimento	
Attività in preparazione dell'Esame di Stato e INVALSI	
Uda Educazione Civica	
Uda professionalizzante	
Rubrica per la valutazione delle Unità di Apprendimento	

Rubrica di autovalutazione dello studente per le UdA	
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	
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 Diritto e tecniche amministrative Allegato n.5: Griglie di valutazione della Seconda Prova Allegato n.6: Griglia colloquio orale	
6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti	

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 scolastico ed 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; Corso base pizza, pane e pasta gluten free; Il pesce: sfilettatura e marinatura; Le salse a base d'uovo; Bubble's made in Italy: bollicine e qualità; Il mondo del vino; Dal chicco al caffè; Prodotti lievitati; Corso base del gelato; Burger and buns; 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 di Sala e Vendita: l'allievo conoscerà e approfondirà l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar e sarà in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Garofalo Raffaella	Italiano e storia	no	no	si
Valeriani Fabio	Cucina (sostituito Moccia Silvana)	no	no	si
Benigni Chiara	Inglese	no	no	si
Di Giovanni Battista Silvana	Economia e diritto	no	si	si
Bongianni Marco	Educazione fisica	si	si	si
Faivano Luigi Salvatore	Scienze degli alimenti	si	si	si
De Gori Maria Caterina	Matematica	si	si	si
Cugini Monia	Francese	si	si	si
Tartaglione Nicolino	Religione	si	si	si
Paglia Marco	Sostegno	no	si	si
Massaro Mara	Sostegno	no	no	si
Sacchetti Simone	Sala	si	si	si

Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatore di classe Prof. Simone Sacchetti

Data di approvazione

15/05/2023

Elenco dei candidati

Posizione in r.e.	COGNOME E NOME	3° anno	4° anno	5° anno
1	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
2	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
3	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
4	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
5	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
6	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
7	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
8	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
9	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
10	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
11	Alunno/a elenco r.e.		X	X
12	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
13	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
14	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
15	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
16	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
17	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
18	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X
19	Alunno/a elenco r.e.	X	X	X

Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	19
Maschi	10
Femmine	9
Cert. 104/92	4
DSA	3
altri BES	0

Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	La classe è composta da 19 alunni, di cui 10 maschi e 9 femmine. All'interno della classe vi sono alunni che necessitano di particolare attenzione: 4 alunni con certificazione 104/92 con relativi PEI che presentano comorbidità con disturbi specifici dell'apprendimento; 3 alunni con certificazione a cui è stato predisposto un PDP.
Eventuali situazioni particolari	Il Consiglio di Classe richiede, durante lo svolgimento delle prove d'esame, di poter avvalersi del supporto dei docenti di sostegno e del personale esperto che ha seguito gli alunni con certificazione durante l'anno scolastico, così come previsto dall'art. 24, comma 4, dell'O.M. n.45 del 09/03/2023. Questo perché permangono fragilità personali che necessitano di supporto professionale al fine dell'espletamento delle prove che possono esulare dalle misure compensative e dispensative presenti nei diversi PDP e Pei presenti.
Situazione di partenza	La classe risulta essere eterogenea: per un gruppo di alunni, la preparazione di base, la capacità di comprensione, di rielaborazione e di autonomia, oltreché l'impegno, risultano essere soddisfacenti; per altri lacunosa, con impegno non costante e interesse superficiale.
Atteggiamento verso le	La classe assume un atteggiamento talvolta superficiale, non assumendo un impegno

discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	costante. La presenza alle lezioni è alta, le assenze poche, tranne qualche caso. Il dialogo è nella norma, sia intra che inter classe e con i docenti: talvolta polemici e non rispettosi delle regole.
Variazioni nel Consiglio di Classe	Durante l'anno scolastico la docente di cucina, per infortunio, è stata sostituita da un docente supplente.

ALUNNI CERTIFICATI L.104/92

4 alunni presentano programmazione PEI. Si rimanda alla cartella dei singoli alunni, allegata al presente piano, esternalizzata e segretata per motivi di privacy.

ALUNNI DSA E ALTRI BES

3 alunni presentano programmazione PDP. Si rimanda alla cartella dei singoli alunni, allegata al presente piano, esternalizzata e segretata per motivi di privacy.

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 NELLA SCUOLA DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Nel caso di positività al covid 19 sono previsti 5 giorni di isolamento, si può tornare alle normali attività sia con tempone negativo, anche precedente al termine dei 5 giorni, 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).

Criteria 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 ≥ 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: <ul style="list-style-type: none"> • livello provinciale • a livello regionale • livello nazionale 	0,1 0,2 0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto: <ul style="list-style-type: none"> • per meno di 25 ore • da 25 a 50 ore • con oltre 50 ore 	0,1 0,2 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:		
6	• a livello provinciale	0,1
	• 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°)	

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

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

oggetto	luogo	titolo	PERIODO
Progetto di classe	Uda ed.civica Uda professionalizzanti	Ed. civica: sostenibilità ed ambiente. UDA professionalizzanti: "paese che vai"; "il vino"; la "birra"(in corso); "organizzazione di un evento"(da svolgersi).	Intero anno scolastico
Recupero Potenziamento Approfondimento	In presenza	Corsi e sportelli di recupero. Corsi professionalizzanti	Intero anno scolastico Maggio

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 PCTO

a.s. 2020/21 - a.s. 2021/22 - a.a. 2022/23

Nell'anno scolastico 2020.21 a causa dell'emergenza Covid, le strutture ristorative ed alberghiere non sono state in grado di poter accogliere alunni in percorsi PCTO, pertanto, per sopperire alla mancanza di attività, l'Istituto ha aderito ad un percorso in video proiezioni telematiche in diretta streaming denominato “Stellati per la Dad”: percorso enogastronomico con chef stellati proponenti la cucina locale ed i prodotti enologici in abbinamento.

Nell'anno scolastico 2021.22, la classe è riuscita a riprendere il percorso PCTO grazie allo sforzo non indifferente delle strutture ospitanti. Essendo, le norme in contrasto del covid, ancora particolarmente stringenti, la presenza lavorativa nelle strutture è stata soggetta a monitoraggio socio-sanitario costante e, come accaduto ad un alunno, il presentare sintomi covid non ha consentito il proseguimento del percorso. Le strutture alberghiere ospitanti sono state: Aleph Rome Hotel, Curio Collection By Hilton, HOTEL FASHION, NH ITALIA. Le Strutture Ristorative Sono State: Eataly Distribuzione, Bottegone Srl, Ristorante Pagnanelli, Premiata Trattoria Prati, Ristorante La Forbice, Ristorante La Perla, Ristorante Il Momento Sas, Antonello Colonna, Eataly, Per Tutti I Gusti, Gran Caffè La Fenice.

Nell'anno scolastico 2022.23 le attività di PCTO sono riprese regolarmente, con norme in contrasto al covid meno stringenti. Forte della esperienza positiva dell'anno precedente, le strutture ristorative ed alberghiere si sono riproposte di accogliere gli alunni della 5e: dagli alberghi di alta qualità quali l'Hotel Aleph Rome Hotel Curio Collection, l'Hotel Fashion Roma, l'Hotel Nh Hotel Roma, l'Hotel Barberini Hotel; ai ristoranti di qualità quali Eataly, ristorante La Fenice, ristorante L'acquolina, ristorante La forbice, Leonardi Bistrot, Premiata trattoria Prati, Pasticceria Crespi, Bar Salvioni, Per tutti i gusti, Atelier del dolce, Tani Caffè, Pasticceria Al Duomo.

Tranne un caso di assenza per covid ed un caso di impossibilità a svolgere le attività per infortunio personale intercorso in ambiente privato, i restanti alunni si sono distinti per presenza, professionalità e competenza: le valutazioni dei tutor aziendali, in tal senso, sono state tutte ottime/buone.

Tutte le strutture hanno espresso la volontà di acquisire nuovi alunni del Ns Istituto, segno che i ragazzi della classe 5e si sono distinti positivamente in tutti e due gli anni di PCTO.

RAPPORTO STAGE ALUNNI CLASSE 5E

a.s. 2020/21 - a.s. 2021/22 - a.a. 2022/23

	a.s. 2022/223		a.s. 2021/22		a.s. 2020/21	
ALUNNO / n. in r.e.	AZIENDA ASSEGNATA	ORE SVOLTE	AZIENDA ASSEGNATA	ORE SVOLTE	AZIENDA ASSEGNATA	ORE SVOLTE
[01] Alunno/a elenco r.e.	Aleph Rome Hotel Curio Collection	96,30	<i>Aleph Rome Hotel, Curio Collection by Hilton</i>	149	Stellati per la dad	20
[02] Alunno/a elenco r.e.	Pasticceria Crespi	105	<i>GRAN CAFFÈLA FENICE</i>	178	Stellati per la dad	20
[03] Alunno/a elenco r.e.	Hotel Fashion Roma	150	<i>HOTEL FASHION - QUATTRO STELLE SRL</i>	218	Stellati per la dad	20
[04] Alunno/a elenco r.e.	Bar Salvioni	108			Stellati per la dad	20
[05] Alunno/a elenco r.e.	Eataly	114	<i>Eataly Distribuzione Srl</i>	128	Stellati per la dad	20
[06] Alunno/a elenco r.e.	Nh Hotel Roma	108	<i>NH ITALIA SpA</i>	152	Stellati per la dad	20
[07] Alunno/a elenco r.e.	Barberini Hotel Roma	42,30	<i>RISTORANTE PAGNANELLI</i>	152	Stellati per la dad	20

[08] Alunno/a elenco r.e.	L'acquolina	144	<i>IL BOTTEGONESRL</i>	154	Stellati per la dad	20
[09] Alunno/a elenco r.e.	Leonardi Bistrot	140	<i>RISTORANTE PAGNANELLI</i>	158	Stellati per la dad	20
[10] Alunno/a elenco r.e.	Premiata trattoria Prati	67,50	<i>PREMIATA TRATTORIAPRATI</i>	155	Stellati per la dad	20
[11] Alunno/a elenco r.e.	Dolce ritrovo	142,30	<i>RISTORANTELA PERLA GEMMA SOC.COOP CASTEL GANDOLFO</i>	106		
[12] Alunno/a elenco r.e.	Per tutti i gusti	150	Per tutti i gusti	204	Stellati per la dad	20
[13] Alunno/a elenco r.e.	Atelier del dolce	162	Atelier del dolce srl	247	Stellati per la dad	20
[14] Alunno/a elenco r.e.	Tani Caffè	140	Eataly distribuzione srl	164	Stellati per la dad	20
[15] Alunno/a elenco r.e.	Non svolto per infortunio documentato		Ristorante La forbice	97	Stellati per la dad	20
[16] Alunno/a elenco r.e.	La Fenice	144	Ristorante La perla	185	Stellati per la dad	20
[17] Alunno/a elenco r.e.	La forbice	111,5	Ristorante Il momento sas	128	Stellati per la dad	20
[18] Alunno/a elenco r.e.	Pasticceria Al Duomo	156	Antonello Colonna	193	Stellati per la dad	20

[19] Alunno/a elenco r.e.	Eataly	180	Eataly distribuzione	132	Stellati per la dad	20

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°E ENOGASTRONOMIA

Materia: laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Insegnante: Valeriani Fabio (sostituto Moccia)

Testo consigliato:

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste:66

Ore annuali svolte:48

Temi generali: Conoscenza normative sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Conoscenza norme igienico sanitarie sistema HACCP

Conoscenza mansioni economo e gestione economato

Conoscenza delle attività legate al catering e al banqueting

Conoscenza delle nuove tipologie di dieta (mediterranea, vegana, Vegetariana)

Conoscenza degli stili alimentari

Conoscenza delle diverse tipologie di ristorazione

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		no	X
Videolezioni	si	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si		no	X

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì		no	X
Laboratori	sì		no	X	Piattaforma Office_365	sì		no	X
Audiovisivi	sì	X	no		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	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		no		in parte	x
Compiere operazioni di sintesi	sì	X	no		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		no		in parte	X
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì	X	no		in parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	X	no		in parte	

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 5° E Sala e VenditaMateria: **Matematica**Insegnante: **M Caterina De Gori**

Testo adottato: Funzioni- Limiti – Derivate Bergamini, Barozzi, Trifone, Ed. Zanichelli

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 62

Temi generali: Studio di funzioni: classificazione, dominio, intersezione con gli assi, simmetrie, positività. Limiti. Asintoti. Funzioni continue e discontinue. Derivate**UDA: professionale e di educazione civica**

Metodologia:

Lezione frontale	sì	X	no		Lezione interattiva	sì	X	no	
Lavori di gruppo	sì	X	no	X	Esercitazioni guidate	sì	X	no	
Lavori individuali	sì	X	no		Prove strutturate	sì	X	no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	X	Computer	sì		no	X
Laboratori	sì		no	X	Registratore	sì		no	X
Audiovisivi	sì	x	no		LIM	sì	X	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì	X	no	
Esercitazione	sì	X	no		Relazione	sì		no	X
Prova pratica	sì		no	X	Problema	sì		no	X

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	x	no		in parte	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no	X	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		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

Materia: Scienze Motorie

Insegnante: Marco Bongiani

Testo consigliato: “Competenze motorie” di E.Zocca M.Culisano P.Manetti M.Marella A.Sbragi ed.G.D’anna

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 48

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Relazioni	si	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		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		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 ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE 5E

Materia:

Scienza e cultura dell'alimentazione

Insegnante:Faivano Luigi Salvatore

Testo adottato:"Alimentazione oggi" – Autore: Silvano Rodato – Casa Editrice: CLITT

Ore settimanali: 4

Ore annuali previste: 132

Ore annuali svolte: 70 (fino al 15 maggio)

Temi generali: Innovazione dei filiera e nuovi alimenti, Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti, Sistema HACCP e qualità degli alimenti, Alimentazione equilibrata e LARN, Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche, Dieta in particolari condizioni patologiche.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE 5E

Materia

Lingua e civiltà francese

Insegnante

Monia Cugini

Testo adottato:

"Côté cuisine, côté salle" Silvia Ferrari-Henri Dubosc, ed. Minerva Scuola

Ore settimanali: 4

Ore annuali previste: 132

Ore annuali svolte: 81 (fino al 15 maggio)

Temi generali: Promouvoir une activité; les différents types de restauration; les différentes formes de cuisine; cuisine et santé; la recherche d'emploi: la demande de travail, le CV et l'entretien; l'alternance: le stage, le lieu de travail, santé et sécurité, devoirs et responsabilités, compétences acquises; le développement durable et le slow food; l'oenogastronomie du monde; catering et banqueting.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì

Effettuare collegamenti	sì
Compiere operazioni di sintesi	sì
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì
Lavorare in gruppo	sì
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì
Leggere criticamente fatti ed eventi	in parte
Compiere scelte e prendere decisioni	In parte

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE 5E SALA E VENDITA

Materia
Lingua inglese

Insegnante
Chiara Benigni

Testo adottato: P.A. Caruso, A. Piccigallo, DAILY SPECIALS

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 34 (fino al 15 maggio)

Temi generali: Healthy Eating, the Mediterranean Diet, the Food Pyramid, Nutrients, special diets for food allergies and intolerances, Religious diets, food safety and food quality, HACCP System, The slow food Movement.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia

ITALIANO

Insegnante

GAROFALO RAFFAELLA

Testo adottato:

Autore: Roncoroni- Cappellini- Dendi- Sada- Tribulato

Ed. SIGNORELLI

MIA LETTERATURA (VOL. 3)

Ore settimanali:

Ore annuali previste:

Ore annuali svolte:

Temi generali:

- Il Naturalismo. Emile Zola
- Il Verismo. Giovanni Verga
- Il Decadentismo e la Belle Epòque
- Giovanni Pascoli
- Gabriele D'Annunzio
- Luigi Pirandello
- Italo Svevo
- Ermetismo: Giuseppe Ungaretti
- Eugenio Montale
- Salvatore Quasimodo
- Umberto Saba
- Primo Levi

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	X	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE	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			no		Test su Forms	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	X	no		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

UDA: professionali e di educazione civica

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia

STORIA

Insegnante

Garofalo Raffaella

Testo adottato:

Autore: Brancati- Pagliarani

Storia in movimento VOL. 3 ED. Nuova Italia

Ore settimanali:

Ore annuali previste:

Ore annuali svolte:

2

66

33

Temî generali:

LA II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

IL NOVECENTO

LA CRISI DELLA CIVILTÀ MODERNA

DAL COLONIALISMO ALL’IMPERIALISMO

L’ITALIA GIOLITTIANA

LA CRISI DELL’EQUILIBRIO EUROPEO

LA GRANDE GUERRA (1914-1918)

GLI ANNI VENTI NEGLI STATI UNITI E LA CRISI DEL 1929

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L’AVVENTO DEL FASCISMO

STALINISMO FASCISMO , NAZISMO

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

L’ITALIA NEL SECONDO DOPOGUERRA

LA GUERRA FREDDA (cenni)

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	X		Computer	X	
Laboratori	X		Fotocopie	X	
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa		

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X	
Esercitazione	X		Relazione		
Prova pratica			Problema		

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	Parzialmente

Effettuare collegamenti	Parzialme nte
Compiere operazioni di sintesi	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	Parzialme nte
Lavorare in gruppo	X
Acquisizione di conoscenze specifiche	Parzialme nte
Leggere criticamente fatti ed eventi	Parzialme nte
Compiere scelte e prendere decisioni	X

UDA professionalizzanti e di educazione civica

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5E sala e vendita -

DISCIPLINA: DTA

DOCENTE: Prof.ssa Di Giovanni Battista Silvana

Testo adottato:

Rascioni – Ferriello, **Gestire le imprese ricettive up vol. 3**, Tramontana

Ore settimanali:3

Ore annuali previste: 99

Ore effettivamente svolte al 15 maggio: 64

Temi generali: ***Temi generali: Bilancio, analisi dei costi pianificazione programmazione Marketing. Cittadinanza e Costituzione: sostenibilità e economia circolare***

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		no	

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no	x	Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì	x	no		Registratore	sì		no	x
Audiovisivi	sì	x	no		LIM	sì	x	no	

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì		no	x
Esercitazione	sì	x	no		Relazione	sì		no	x
Prova pratica	sì		no	x	Problema	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		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		no	x	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 ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE 5E

Materia:

Sala e vendita

Insegnante:

Dott. Simone Sacchetti

Testo adottato:

ALMA – tecniche di sala, bar vendita

Ore settimanali: 5

Ore annuali previste: 165

Ore annuali svolte: 83 (fino al 15 maggio)

Temi generali: Unità 1: l'azienda enogastronomica; Unità 2: il vino ed i liquori in Italia ; Unità 3: analisi sensoriale e degustazione; Unità 4: operare davanti al cliente; Unità 5: tecniche di gestione; UDA ed.civica; UDA professionalizzanti: paese che vai; il vino; la birra (da ultimarsi); l'organizzazione di un evento (da svolgersi).

Metodologia:

Lezione frontale	Sì		Lezione interattiva	Sì	
Lavori di gruppo	Sì		Esercitazioni guidate	Sì	
Lavori individuali	Sì		Prove strutturate	Sì	
Videolezioni		no	Materiale didattico in formato elettronico	Sì	
Role Playing	Sì		Laboratorio	Sì	

Supporti didattici:

Biblioteca		no	Computer	Sì	
Laboratori		no	Piattaforma Office_365	Sì	
Audiovisivi		no	LIM	Sì	
Kahoot	Sì				

Strumenti di verifica:

Interrogazione	Sì		Prova strutturata	Sì	
Esercitazione	Sì		Elaborati su attività		no
Prova pratica		no	Test su Forms	Sì	
Relazioni	Sì				

Obiettivi conseguiti:

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

ATTIVITÀ E PROGETTI**Recupero potenziamento e approfondimento**

Interventi	Cur.	Extracur.	Discipline	Modalità
Interventi di recupero	X		Tutte le materie	Recupero in itinere
		X	Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Economia	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 a Maggio

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 : *SOSTENIBILITA' E AMBIENTE*



IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI
EDUCAZIONE CIVICA
Classe

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.

Titolo UdA: COSTITUZIONE E AMBIENTE ... SOSTENIBILITA'

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

1) Individualmente: dovrai studiare i contenuti proposti dagli insegnanti e i 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 e 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

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): internet, riviste, quotidiani, esperti esterni
 Criteri di valutazione: griglia di valutazione approvata dal collegio docenti, scheda di autovalutazione

Insegnante Coordinatore	L'insegnante che avrà il maggior numero di ore nell'attività
Obiettivo finale del percorso	Conoscere l'aspetto legislativo legato alle tematiche dell'ambiente. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale. Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti dall'agenda ONU 2030. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.
Tempo	Intero anno scolastico per 33 ore totali. Ogni Cdc valuterà quante ore assegnare ad ogni singola disciplina.
Docenti coinvolti nel percorso. Specificare la parte del percorso assegnata ad ogni docente	Docente di: diritto (potenziamento) Lettere/storia Lingua inglese e francese Matematica Scienza degli alimenti Diritto e tecniche amministrative Lab. Di enogastronomia Lab. Di sala e vendita Lab. Di accoglienza Tecniche della comunicazione Per il percorso vedi allegato 1
Strumenti e risorse	- Libri (costituzione...) - Documenti - Web - Video - Uso di office word e excel
Metodologia	Privilegiare gli strumenti attivi e partecipativi: - Lettura guidata di un documento, articolo di giornale - Analisi guidata delle fonti - Lezione partecipata -

	Debate - Elaborazione di schemi e mappe - Problem-solving - Lavoro di gruppo - Classe capovolta
Valutazione	Valutazione della sfera cognitiva: ricaduta sulle competenze disciplinari; capacità di portare a termine il compito assegnato. Valutazione della sfera comportamentale: metodo di studio, capacità di lavorare in gruppo, partecipazione alle attività integrative e ricadute sul comportamento.

Allegato 1

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Italiano e storia</p> <p>Raccogliere, selezionare, sintetizzare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca.</p> <p>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.</p> <p>Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline.</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione.</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale.</p> <p>Avere consapevolezza dei propri diritti a livello territoriale, nazionale e internazionale</p>	<p>Italiano e storia</p> <p>Le fasi della ricerca</p> <p>Le tipologie di scrittura</p> <p>I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e di un elaborato multimediale</p> <p>interdisciplinare</p> <p>L'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali</p> <p>Riferimenti storici rispetto alla nascita della costituzione (Visione di filmati relativi all'ambiente/disastri ambientali ad opera dell'uomo) (Visione filmato you tube Articolo 9 di Ainis Michele"costituzionalista commento del filmato.</p>
<p>Prima e seconda lingua</p> <p>Raccogliere, selezionare, sintetizzare informazioni utili per attività di ricerca</p> <p>Utilizzare registro comunicativo adeguato</p>	<p>Prima e seconda lingua</p> <p>L'ambiente nelle carte costituzionali francese e inglese, facendo un raffronto con la costituzione italiana.</p>
<p>Scienze degli alimenti</p> <p>Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</p>	<p>Scienze degli alimenti</p> <p>Impatto ambientale delle produzioni agroalimentari (Piramide ambientale, Km 0, produzione biologica)</p> <p>Agenda 2030 goal 3: salute e benessere</p> <p>Goal 11: biodiversità</p>
<p>Matematica</p> <p>Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica</p>	<p>Matematica</p> <p>R Conoscere le relazioni e funzioni: elementi di statistica descrittiva</p> <p>O Agenda 2030 goal 11 città e ambienti</p>

	inclusivi e sostenibili 11.6 qualità dell'aria e gestione rifiuti
Diritto e tecniche amministrative Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio e importanza dell'economia circolare D	Diritto e tecniche amministrative P Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare. Art 2, 9, 32 costituzione Oi Agenda 2030 goal 8 lavoro dignitoso e crescita economica. 1 goal 12 consumo e produzione responsabile 12.b impatto sviluppo per turismo sostenibile
Lab. di enogastronomia Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione	Lab. di enogastronomia Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile prodotti a km 0 La tracciabilità
Lab.di sala e vendita Saper interpretare i bisogni del cliente ed individuare beni e servizi ad essi correlati	Lab.di sala e vendita Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12, consumo e produzione responsabile prodotti a Km 0
Tecniche della Comunicazione Gestire l'interazione comunicativa nei vari contesti	Tecniche della Comunicazione Marketing inclusivo, Agenda 2030 goal 5 uguaglianza di genere
Interpretare le tendenze del mercato turistico	Marketing inclusivo Agenda 2030 goal 5 uguaglianza di genere

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE DELLO STUDENTE

Titolo UdA: COSTITUZIONE E AMBIENTE ... SOSTENIBILITA'

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

UDA PROFESSIONALIZZANTE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Paese che vai...	
Compito - prodotto	Schedario con descrizione prodotto in bilingua, analisi organolettico, storia e tradizione locale.	
Competenze assi culturali cittadinanza professionali: 1,2,3,4 Generali: 2,3,4,5,6,7,8,10,12	<ul style="list-style-type: none"> - Asse tecnologico e professionale - Asse dei linguaggi - Asse storico - sociale 	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio di sala e vendita - Laboratorio di cucina - Scienze e cultura degli alimenti - Economia/diritto - Inglese - Italiano/storia - Religione
Conoscenze	Abilità	
Storia locale in funzione dell'uso e tradizioni culinarie tradizionali	Riconoscere, abbinare e servire I prodotti tipici locali	
Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto.	Classificare i vini tipici locali e riconoscerne le caratteristiche organolettiche	
Norme igieniche e procedure Haccp	Applicare correttamente I principi dell'Haccp	
Posizionamento del prodotto all'interno di una regione o luogo di riferimento	Consigliare il giusto abbinamento con il cibo in relazione alla tradizionalità	
Il marketing e la pubblicità del prodotto.	Gestire tecniche di vendita e marketing	
Utenti destinatari	Alunni delle classi 5 di sala	
Prerequisiti	Conoscenza delle diverse produzioni locali e/o regionali. Conoscenza di analisi ed abbinamento cibo/vino.	
Fase di applicazione		
Tempi	Da novembre a dicembre	
Risorse umane	Docenti delle materie coinvolte. Assistenti di laboratorio per attività pratiche e visite esterne.	
Strumenti	Laboratorio di sala. Schede di analisi organolettica della birra. Attrezzature e bicchieri idonei.	
Valutazione	Singola e collegiale. Formativa e sommativa.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Il vino
Compito - prodotto	Carta dei vini con descrizione prodotto in bilingua, analisi organolettico, abbinamento, apporto calorico e storia.
Competenze assi culturali cittadinanza professionali: 1,2,3,4 Generali: 2,3,4,5,6,7,8,10,12	<ul style="list-style-type: none"> - Asse tecnologico e professionale - Asse dei linguaggi - Asse storico - sociale - Laboratorio di sala e vendita - Scienze e cultura degli alimenti - Economia/diritto - Inglese - Italiano/storia
Conoscenze	Abilità
Storia della produzione del vino	Utilizzare le attrezzature da bar per il servizio del vino
Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto.	Classificare i vini e riconoscerne le caratteristiche organolettiche
Norme igieniche e procedure Haccp	Applicare correttamente i principi dell'Haccp
Posizionamento del prodotto all'interno di una dieta equilibrata	Consigliare il giusto abbinamento con il cibo in dieta equilibrata
Il marketing e la pubblicità del prodotto.	Gestire tecniche di vendita e marketing
Utenti destinatari	Alunni delle classi 5 di sala
Prerequisiti	Conoscenza delle diverse produzioni di vino. Conoscenza delle tecniche di analisi organolettiche.
Fase di applicazione	
Tempi	Da novembre a dicembre
Esperienze attivate	Visita produzione cantina vitivinicola (Casale del Giglio o Cantina VillaGianna)
Risorse umane	Docenti delle materie coinvolte. Assistenti di laboratorio per attività pratiche e visite esterne.
Strumenti	Laboratorio di sala. Schede di analisi organolettica della birra. Attrezzature e bicchieri idonei.
Valutazione	Singola e collegiale. Formativa e sommativa.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	A tutta birra
Compito - prodotto	Carta delle bevande con descrizione prodotto in bilingua, analisi organolettico, apporto calorico e storia.
Competenze assi culturali cittadinanza professionali: 1,2,3,4 Generali: 2,3,4,5,6,7,8,10,12	<ul style="list-style-type: none"> - Asse tecnologico e professionale - Asse dei linguaggi - Asse storico - sociale <ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio di sala e vendita - Scienze e cultura degli alimenti - Economia/diritto - Inglese - Italiano/storia
Conoscenze	Abilità
Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto.	Utilizzare le attrezzature da bar per il servizio della birra
Norme igieniche e procedure Haccp	Classificare le birre artigianali e riconoscerne le caratteristiche organolettiche
Posizionamento del prodotto all'interno di una dieta equilibrata	Applicare correttamente I principi dell'Haccp
Il marketing e la pubblicità del prodotto.	Consigliare il giusto abbinamento con il cibo in dieta equilibrata
	Gestire tecniche di vendita e marketing
Utenti destinatari	Alunni delle classi 5 di sala
Prerequisiti	Conoscenza delle diverse produzioni di birre. Conoscenza delle tecniche di analisi organolettiche.
Fase di applicazione	
Tempi	Da novembre a dicembre
Esperienze attivate	Visita produzione birra artigianale (Birra Losa o Birra East Side)
Risorse umane	Docenti delle materie coinvolte. Assistenti di laboratorio per attività pratiche e visite esterne.
Strumenti	Laboratorio di sala. Schede di analisi organolettica della birra. Attrezzature e bicchieri idonei.
Valutazione	Singola e collegiale. Formativa e sommativa.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Lo organizzo io... catering e/o banqueting.	
Compito - prodotto	Schedario con descrizione prodotto in bilingua, analisi organolettico, apporto calorico e storia.	
Competenze assi culturali cittadinanza professionali: 1,2,3,4 Generali: 2,3,4,5,6,7,8,10,12	<ul style="list-style-type: none"> - Asse tecnologico e professionale - Asse dei linguaggi - Asse storico - sociale 	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio di sala e vendita - Laboratorio di cucina - Scienze e cultura degli alimenti - Economia/diritto - Inglese - Italiano/storia
Conoscenze	Abilità	
Tecniche di elaborazione menu a seconda della clientela a disposizione	Redigere di un menu secondo esigenze della clientela	
Norme igieniche e procedure Haccp	Organizzare il servizio in funzione del menù e dell'evento	
Regimi alimentary, Larn, Indicazioni Ministero della Salute	Applicare correttamente I principi dell'Haccp	
Gestione economica di un evento, partita iva, food cost, markup, elaborazione di contratto	Consigliare il giusto abbinamento con il cibo in dieta equilibrata	
	Gestire tecniche di servizio ed organizzazione dell'evento	
Utenti destinatari	Alunni delle classi 5 di sala	
Prerequisiti	Conoscenze basilari di alimentazione, economia, tecniche di servizio, stesura del menu e gestione della clientela	
Tempi	Da marzo a maggio	
Esperienze attivate	Realizzazione di un evento	
Risorse umane	Docenti delle materie coinvolte. Assistenti di laboratorio per attività pratiche.	
Strumenti	Laboratorio di sala. Schede di analisi organolettica della birra. Attrezzature per la realizzazione del prodotto finale.	
Valutazione	Singola e collegiale. Formativa e sommativa.	

RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

VOTAZIONE	5	6	7-8	9-10
LIVELLO	PARZIALE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTE
DESCRIZIONE COMPORTEMENTI OSSERVATI	<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
PARTE GENERALE		
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)
TOTALE		

DISCIPLINE DI AREA GENERALE		
ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano e Inglese)		
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
ASSE MATEMATICO (Matematica)		
(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
ASSE STORICO-SOCIALE (Storia, Geografia, Diritto e Economia)		
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
SCIENZE MOTORIE (Ed. Fisica)		
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
I.R.C. o attività alternative		
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
	2	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli
	1	Non è sempre rispettoso dei tempi e delle consegne
TOTALE		

DISCIPLINE DI INDIRIZZO		
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO (Alimentazione, Sc. Integrate, Chimica, TIC, Economia,)		
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
LABORATORI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Pasticceria)		
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	4	Conosce tutte le operazioni di cura e mansioni 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
TOTALE		

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"> -acquisire le abilità necessarie per l'apprendimento -sviluppare l'immaginazione e di renderli cittadini responsabili e consapevoli. 	<ul style="list-style-type: none"> -Gestione software Clavis, catalogazione e collocazione libri -prestiti e rientri, tessera utenti -Mostra sulla shoah -Io leggo perché -Mostra su Alda Merini -Incontro con l'autore Nino Palmieri -Incontro con l'autrice Chiarini
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"> -promuovere la cultura della legalità - implementare il raggiungimento della competenza di senso civico 	<ul style="list-style-type: none"> -Interventi bullismo e cyberbullismo gruppo peer education - Somministrazione di un questionario sulle pari opportunità; - 25 Novembre Giornata contro la violenza sulle donne e spettacolo in auditorium -8 Marzo evento in auditorium
Centro sportivo scolastico	<ul style="list-style-type: none"> -ampliare l'offerta formativa finalizzata all'organizzazione dell'attività sportiva scolastica -creare negli alunni un'abitudine sportiva nello stile di vita 	<ul style="list-style-type: none"> -Corsa di Miguel -Torneo calcio a cinque
Orientamento in uscita	<ul style="list-style-type: none"> -ampliare le opportunità in uscita - promuovere l'orientamento 	<ul style="list-style-type: none"> -Salone dello studente -Incontri con le università del territorio
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	<p>potenziamento delle competenze linguistiche in lingua straniera</p> <p>-potenziamento delle competenze settoriali</p> <p>-potenziamento delle competenze matematiche</p> <p>-potenziamento delle conoscenze storiche e relative all'educazione Civica</p> <p>-preparazione alle INVALSI</p> <p>-sostegno all'attività didattica curriculare</p>	<p>-ore frontali nelle classi</p> <p>-ore frontali nelle classi</p>
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 Diritto e tecniche amministrative
- ✓ Allegato n. 5: Griglie di valutazione della Seconda Prova
- ✓ Allegato n. 6: Griglia di valutazione del colloquio orale

Allegato 1: programmi delle singole discipline



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



CLASSE 5°E Sala e Vendita

CONTENUTI DISCIPLINARI MATEMATICA

A.S. 2022/2023

Prof.ssa Maria Caterina De Gori

Richiami

- Equazioni lineari in un'incognita, equazioni di II grado incomplete e complete
- Disequazioni algebriche grafico ed intervalli
- Metodo di risoluzione di una disequazione di primo grado
- Metodo di risoluzione di una disequazione di secondo grado
- La discussione del segno di un trinomio di secondo grado

INSIEME R

- Insiemi di numeri reali: intervalli limitati ed illimitati
- Intorno completo di un punto
- Intorno di $\pm\infty$

FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE

- Definizione di funzione
- Semplici esempi di funzioni
- Classificazione di una funzione
- Funzione elementare: le funzioni razionali, intere, fratte. Irrazionali intere

- Dominio di una funzione
- Segno di una funzione
- Intersezioni con gli assi cartesiani

LIMITI E CONTINUITA'

- Definizione generale di limite
- Funzione continua in un punto e in un intervallo
- Limite finito per x che tende ad un valore finito
- Limite infinito per x che tende ad un valore finito
- Limite finito per x che tende all'infinito
- Limite infinito per x che tende all'infinito
- Forme indeterminate
- Discontinuità di una funzione
- Classificazione delle discontinuità 1°- 2° -3° specie

ASINTOTI

- Asintoti verticali
- Asintoti orizzontali
- Asintoti obliqui

DERIVATA

- Definizione di derivata
- Calcolo della derivata di un polinomio, di un prodotto e di un quoziente
- Crescenza e decrescenza di una funzione
- Massimi e minimi di una funzione
- Rappresentazione grafica di una funzione
- Lettura grafico di una funzione

UDA: professionale e di educazione civica

PROGRAMMA : LINGUA E CIV. FRANCESE

ANNO: 2022-2023

CLASSE: 5E

Prof.ssa Monia Cugini

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/Objectif alternance/Marketing/Géographie

- Sécurité: Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), nuisances pour l'environnement
- 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
- Objectif alternance: le stage, le lieu de travail, santé et sécurité, devoirs et responsabilités, compétences acquises
- Géographie: la gastronomie des régions: le Grand-Est
- Marketing: le marketing mix

Module unité d'apprentissage interdisciplinaire de l' éducation civique: développement durable et slow food

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

Module unité d'apprentissage interdisciplinaire professionnalisante : catering et banqueting

Prof.ssa Monia Cugini



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

CLASSE 5°E - Indirizzo: Sala e Vendita

CONTENUTI DISCIPLINARI DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S. 2022/2023

DOCENTE: Luigi Salvatore FAIVANO

LIBRO DI TESTO: "ALIMENTAZIONE OGGI" – Autore: Silvano Rodato – Casa Editrice: CLITT

❖ **Innovazione dei filiera e nuovi alimenti**

- Filiera agroalimentare
- Filiera corta o Km 0
- Sviluppo sostenibile
- Doppia piramide alimentare e ambientale
- Agenda 2030
- Nuovi prodotti alimentari

❖ **Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti**

- Tipi di contaminazione (fisiche – chimiche – biologiche)
- Batteri , virus, lieviti, muffe, prioni e malattie prioniche
- Principali malattie da contaminazioni biologiche

❖ **Sistema HACCP e qualità degli alimenti**

- Requisiti generali d'igiene
- Sistema HACCP
- Qualità degli alimenti
- Certificazione di qualità

❖ **Alimentazione equilibrata e LARN**

- Bioenergetica
- Larn e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
- Piramide alimentare

❖ **Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche**

- Alimentazione in gravidanza e della nutrice

- Alimentazione nell'età evolutiva (prima infanzia 0-2 anni – svezzamento – seconda infanzia 3-10 anni – adolescenza 11-18 anni)
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età
- Alimentazione nello sport
- Tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegetaliana)

❖ **Dieta in particolari condizioni patologiche**

- Obesità
- Aterosclerosi
- Diabete
- Disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia)
- Allergie e intolleranze alimentari
- Celiachia

UDA Ed. Civica: Costituzione e ambiente.....Sostenibilità

Velletri lì, 03 Maggio 2023

Il Docente

Prof. Luigi S. Fairano

I.P.S.S.A.R. "UGO TOGNAZZI"
– VELLETRI –

PROGRAMMA FINALE DI ED. FISICA A.S. 2022 / 2023
CLASSE 5 E

1. Nell'anno scolastico 2022/2023 l'attività motoria si è svolta sia in palestra, attrezzata principalmente con impianto di Pallacanestro, Pallavolo, Biliardino e Tennis Tavolo nonché nel cortile dell'Istituto adiacente alla palestra stessa, sui campi di Calchetto e Pallavolo.

2. POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO

- Attività in regime aerobico ed anaerobico
- Corsa veloce, libera, di resistenza
- Andature di preatletica
- Esercizi di mobilità articolare
- Esercizi di potenziamento muscolare a corpo libero e con piccoli attrezzi
- Esercizi di respirazione, stretching muscolare, defaticamento

3. RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE

- Esercizi di coordinazione, agilità e destrezza
- Esercizi degli arti inferiori con assecondamento degli arti superiori
- Esercizi di equilibrio e di orientamento

4. CONOSCENZA E PRATICA DEI GIOCHI SPORTIVI

PALLAVOLO:

- Fondamentali individuali e di squadra
- Battute dal basso e dall'alto
- Bagher di difesa e di ricezione
- Palleggio, schiacciata e muro

PALLACANESTRO:

- Fondamentali individuali e di squadra
- Palleggio
- Passaggio
- Tiro

TENNIS TAVOLO:

- Fondamentali
- Regole di gioco
- Partita

CALCIO A CINQUE:

- Fondamentali
- Regole di gioco
- Partita

BILIARDINO:

- Fondamentali
- Regole di gioco
- Partita

PROGRAMMA TEORICO:

- Ossa
- Articolazioni
- Muscoli
- Apparato Respiratorio
- Apparato Cardio-Circolatorio
- Primi elementi di pronto soccorso
- Pallavolo
- Pallacanestro
- Calcio a cinque

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Sport ed ecosostenibilità



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

Programma svolto Anno Scolastico 2022-2023

Docente: Prof.ssa **Chiara Benigni**

Materia: **Inglese**

Indirizzo: **Sala e Vendita**

Classe: **5E**

Libro di testo: P.A. Caruso, A. Piccigallo, **DAILY SPECIALS**

Healthy Eating
The Mediterranean diet
The Food Pyramid
Nutrients
Special diets for food allergies and intolerances
Religious diets
Food safety and food quality
HACCP System
The slow food movement

UDA svolte:

"Paese che vai..."

"La birra"

"Cittadini in un mondo sostenibile" (UDA ed. civica)

Velletri, 15/05/2023

L'insegnante

Chiara Benigni



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

PROGRAMMA DI ITALIANO

CLASSE 5°_E_ INDIRIZZO_Sala_ DOCENTE_
Prof.SSA RAFFAELLA GAROFALO _

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

1. Differenze tra **Naturalismo** e **Verismo** La visione della vita nella narrazione di Giovanni Verga. Analisi, commento e strategie narrative delle novelle :**Rosso Malpelo, La Lupa**
2. Il ciclo dei vinti: **I Malavoglia** Analisi e commento La famiglia Malavoglia (cap I),
3. La poetica del **Decadentismo**
4. Charles Baudelaire **Analisi e commento "Corrispondenze"**
5. Panorama storico - culturale del Decadentismo; la Bella Epoque
6. Gabriele D'Annunzio, vita opere e poetica. Dall'Alcyone analisi e commento **La pioggia nel pineto**
Dal Piacere: L'attesa dell'amante
7. Giovanni Pascoli vita opere e poetica. Analisi e commento delle poesie **X Agosto-Novembre**. La poetica de **"Il fanciullino"**.
8. Luigi Pirandello. vita opere e poetica. Analisi e commento delle novella **Il treno ha fischiato**.
9. Italo Svevo vita opere e poetica. Dalla Coscienza di Zeno Analisi e commento : **Un'esplosione enorme**
10. La poetica dell'**Ermetismo**.
11. Giuseppe Ungaretti vita opere e poetica. Analisi e commento delle poesie **Mattina, Fratelli, Soldati**
12. Eugenio Montale vita opere e poetica. Analisi e commento delle poesie: **Spesso il male di vivere ho incontrato -Ho sceso, dandoti il braccio**

13. Salvatore Quasimodo, vita opere e poetica. Analisi e commento **Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo.**
14. Umberto Saba, vita opere e poetica. Analisi e commento **Amai, Goal, Ulisse**
15. *Primo Levi*, vita opere e poetica. *Analisi e commento* **Schemà** tratta dal romanzo *Se questo è un uomo*

La DOCENTE

Prof.ssa Raffaella Garofalo



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

PROGRAMMA DI storia
CLASSE 5° E INDIRIZZO Sala DOCENTE
Prof.SSA RAFFAELLA GAROFALO __

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

LA II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

IL NOVECENTO

LA CRISI DELLA CIVILTÀ MODERNA

DAL COLONIALISMO ALL'IMPERIALISMO

L'ITALIA GIOLITTIANA

LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO

LA GRANDE GUERRA (1914-1918)

GLI ANNI VENTI NEGLI STATI UNITI E LA CRISI DEL 1929

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

STALINISMO ,FASCISMO , NAZISMO

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Dopo il 15 Maggio si intendono affrontare questi due argomenti

L'ITALIA NEL SECONDO DOPOGUERRA

LA GUERRA FREDDA (cenni)

La DOCENTE Prof.ssa Raffaella Garofalo



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
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) - Cod. Min. RMRH06000V
 tel. 0696195083 - fax 0696100068 - www.alberghierovelletri.gov.it

Piani di lavoro del docente

Classi quinte

A.S. 2022/2023

Docente: Valeriani (sostituto SILVANA MOCCIA)

Materia: Cucina

Indirizzo: Sala e vendita

Classe: 5^A E

Presentazione didattico-disciplinare della classe

COMPOSIZIONE					
Maschi	10	Ripetenti	0	Allievi diversa abilità	3
Femmine	9	Ripetenti seconda volta	0	Allievi DSA	
				Altro	0
Studenti provenienti da altri Istituti				0	

La classe, in questo primo periodo, si presenta con una preparazione pressoché uniforme e soddisfacente. Da un punto di vista disciplinare gli allievi mostrano una leggera vivacità ma, opportunamente guidata rispettano le regole.

FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA

Sapersi gestire all'interno di un laboratorio in modo autonomo o in gruppo essendo capaci di realizzare un menu completo nel rispetto e nella conoscenza delle norme igieniche, degli ambienti e della strumentazione necessaria acquisiti nel primo biennio.

COMPETENZE E ABILITÀ CHE SI INTENDONO RAGGIUNGERE A FINE ANNO SCOLASTICO IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA E AI RISULTATI DI APPRENDIMENTO (cfr. Allegato 2)

CONOSCENZE

Contenuti	TEMPI (I O II QUADRIMESTRE)
<i>Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>HACCP</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>L'economato e la gestione delle derrate alimentari</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>Catering & Banqueting</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>UDA n°1 Paese che vai</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>I prodotti ecocompatibili e i nuovi alimenti</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>La filiera alimentare e la qualità dei prodotti</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>UDA n°2 Da Dionisio e Bacco ai giorni d'oggi</i>	<i>I quadrimestre</i>
<i>I prodotti a marchio: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>Uda n°3 A tutta birra</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>I metodi di conservazione degli alimenti</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>Le cucine e le culture alimentari nel mondo</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>Basi sulla pasticceria internazionale</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>La dieta mediterranea e i nuovi stili di cucina (Vegana, Vegetariana, Macrobiotica).</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>Le classi ristorative</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>UDA n°4 Lo organizzo io ... catering e/o banqueting</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>Il menù</i>	<i>II quadrimestre</i>
<i>Food & drink cost</i>	<i>II quadrimestre</i>

ABILITA' DISCIPLINARI	COMPETENZE
<i>Conoscenza delle normative sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.</i>	<i>Saper muoversi negli ambienti di cucina applicando, quando opportuno, le giuste norme riguardante la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.</i>

<i>Conoscenza delle norme igienico sanitarie HACCP</i>	<i>Saper applicare le norme prima, durante e dopo la manipolazione degli alimenti</i>
<i>Conoscenza delle mansioni dell'economo e della gestione dell'economato</i>	<i>Sapere gestire delle derrate alimentari in un economato</i>
<i>Conoscenza di tutte le attività legate al catering e al banqueting</i>	<i>Saper realizzare un buffet ricco e ben allestito e saper distinguere la differenza tra catering e banqueting</i>
<i>Conoscenza delle nuove tecniche di produzione ecocompatibili e dei nuovi prodotti alimentari</i>	<i>Saper distinguere le nuove tecniche di produzione legate all'ecocompatibilità e sostenibilità alimentare. Saper distinguere i nuovi alimenti.</i>
<i>Conoscenza delle diverse tecniche di conservazione</i>	<i>Saper applicare agli alimenti le giuste tecniche di conservazione.</i>
<i>Conoscenza dell'importanza sulla qualità di un alimento e la filiera dei prodotti alimentari</i>	<i>Saper riconoscere un prodotto di qualità e le innovazioni della filiera alimentare</i>
<i>Conoscenza delle diverse cucine nel mondo</i>	<i>Saper realizzare piatti provenienti da culture e Paesi diversi.</i>
<i>Conoscenza di base della pasticceria internazionale</i>	<i>Saper preparare dolci tradizionali di altri Paesi.</i>
<i>Conoscenze degli stili alimentari</i>	<i>Saper distinguere i diversi stili alimentari e gli alimenti che li accomunano.</i>
<i>Conoscenza delle diverse tipologie di ristorazione.</i>	<i>Saper distinguere le attività ristorative appartenenti alle diverse tipologie di ristorazione</i>
<i>Conoscenze delle diverse tipologie di menù</i>	<i>Saper redigere un menù di ogni tipologia.</i>
<i>Conoscenza del costo di un piatto e di un drink</i>	<i>Saper calcolare il prezzo un piatto</i>

LIVELLO DI CONOSCENZE E COMPETENZE DI BASE PER LA CLASSE DI RIFERIMENTO

(Obiettivi minimi)

- *Conoscenza delle normative sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.*
- *Conoscenza delle norme igienico sanitarie HACCP*
- *Conoscenza di tutte le attività legate al catering e al banqueting*
- *Conoscenza delle nuove tecniche di produzione ecocompatibili e dei nuovi prodotti alimentari*
- *Conoscenza delle diverse tipologie di ristorazione*
- *Conoscenze delle diverse tipologie di menù*

METODOLOGIA

Attività didattiche divise in 2 ore settimanali di teoria in classe. Si svolgeranno lezioni frontali alle quali seguiranno verifiche scritte (prove strutturate o semi strutturate).

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

RECUPERO E SOSTEGNO

Come stabilito dal C.d.C.

ATTIVITA' INTEGRATIVE E VISITE D'ISTRUZIONE

Come stabilito dal C.d.C.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURI/INTERDISCIPLINARI

SIX

NO

STRUMENTI E SUSSIDI DIDATTICI

Lezione frontale, lavori di gruppo.

VERIFICHE

Come stabilito nella riunione per Dipartimenti.

VALUTAZIONE

Si ritiene sufficiente la valutazione di uno studente che si sappia muovere in autonomia all'interno di un contesto lavorativo rispettando la scala gerarchica, che sappia interagire e collaborare con gli addetti di cucina e, che sia in grado di redigere un menu completo di base.

Le competenze finali raggiunte dagli studenti saranno indicate secondo i livelli che i Dipartimenti Disciplinari intendono adottare. Gli obiettivi minimi del PEI approntati per gli studenti con disabilità che seguono una programmazione equipollente coincidono con i livelli di padronanza basilari.

Nella programmazione e nella valutazione dei risultati degli studenti disabili fa testo la normativa di riferimento: 1) programmazione riconducibile agli obiettivi minimi: art. 15 comma 3 dell'O.M. n° 90 del 21/05/2001; 2) programma equipollente: art. 318 del D.L.vo 297/1994; 3) programmazione differenziata: art. 15, comma 5, O.M. n° 90 del 21/05/01.

Valeriani (sostituto Moccia)

Programmazione annuale
a.s. 2022/2023

MATERIA: Sala-Bar e Vendita

CLASSE: 5^A E Enogastronomia

DOCENTE: Sacchetti Simone

Unità 1: l'azienda enogastronomica

- 1.1 Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche*
- 1.2 Il reparto sala*
- 1.3 Il bar*

Unità 2: il vino ed i liquori in Italia

- 2.1 La produzione vitivinicola delle regioni italiane*
- 2.2 La produzione di derivati del vino (vermouth)
- 2.3 La produzione dei liquori e delle bevande alcoliche

Unità 3: analisi sensoriale e degustazione

- 3.1 L'analisi delle caratteristiche organolettiche*
- 3.2 La sommellerie
- 3.3 L'abbinamento tra cibo e vino*

Unità 4: operare davanti al cliente

- 4.1 La cucina di sala*
- 4.2 I cocktails*
- 4.3 L'evoluzione del bere miscelato

Unità 5: tecniche di organizzazione eventi

- 5.1 L'organizzazione degli eventi*
- 5.2 I banchetti: catering e banqueting
- 5.3 I pranzi a tema*

Approfondimenti: la comanda; la gestione di una attività alberghiera; la gestione di una attività ristorativa; l'uso della comanda; CCNL comparto ristorativo; leggi inerenti; curiosità inerenti; analisi di video inerenti gli argomenti svolti.

Sviluppo UDA inerenti i seguenti argomenti: paese che vai (principali bevande alcoliche utili alla realizzazione dei cocktail*); il vino*; la birra*(da ultimarsi); organizzazione di un evento*(da svolgersi).

*saperi minimi.

Il docente
dott. Simone Sacchetti

✓ Allegato n. 2: Simulazione Prima Prova di Italiano

5. Ministero dell’Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO (dicembre)

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 Fabriano¹,
l’inchiostro di china, la
cartella

di cuoio o di velluto
che le tenga in
segreto;

le parole

quando si
svegliano
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’imbroglio dei tasti
nell’Olivetti

portatile², 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 zambracche³ e accolte con furore di plausi
e disonore;

l
e
p
a
r
o
l
e
p
r
e
f
e
r
i
s
c
o
n
o
i
l
s
o
n
n
o

nella bottiglia al
ludibrio⁴ di essere lette,
vendute, imbalsamate,
ibernate;

le parole
sono di tutti e
invano si celano nei
dizionari

perché c'è sempre il
marrano⁵ 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.

¹ *carta di Fabriano*: tipo di carta particolarmente pregiata.

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

³ *zambacche*: persone che si prostituiscono.

⁴ *ludibrio*: derisione.

⁵ *marrano*: traditore.



6. Ministero dell'Istruzione

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 sorprendevo 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.



7. Ministero dell'Istruzione

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. [...]



8. 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 approntato, 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,



9. 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 evolutivisti, 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 dell'epidemia?

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 praticada riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a



10. Ministero dell'Istruzione

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 museodiffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre un'assoluzione, 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

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



11. Ministero dell'Istruzione

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/costituzione>

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



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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



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

PROVA ITALIANO (Aprile)

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 dànno 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 sonnechia il mio cane.



12.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?

13.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.

14.PROPOSTA A2

Italo Svevo Preambolo

da *La coscienza di Zeno*, cap. II

Vedere la mia infanzia? Più di dieci lustri¹ me ne separano e i miei occhi presbiti² forse potrebbero arrivarci se 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 essi³ 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*⁴, 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 Club⁵, 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, afferro 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 matita⁶ che ho in mano, resto desto, oggi. Vede, ma vedo 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 dormire veglia 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, inconscio⁷, 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 vorrebbero⁸. Come fare? È impossibile tutelare la tua culla. Nel tuo seno – fantolino!⁹ – 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. presbiti: la presbiopia è un disturbo della vista che si verifica solitamente nelle persone anziane, acausadel 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 unecesso di indulgenza o di proibizioni.

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

15. 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 motivorealeo 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 riferimentoZeno?

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



16.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.

17.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 Manzoni¹, 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 e dando 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 classched'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.

18. 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 scarsorilievo 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.

19. 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.

20. PROPOSTA B2

Ambito letterario e tecnologico

Umberto Eco, *La tecnologia del libro*

A partire dal 1985 Umberto Eco (1932-2016), celeberrimo 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 nome 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 ^{Prima prova scritta} mezzo elettronico. Sono fatti per essere presi in mano, anche a letto, anche in barca, anche là dove non ci sono spine elettriche, anche dove 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 fissa e tesa dello schermo di un computer, amichevolissimo in tutto salvo che per la cervicale. Provate a leggermi 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 cucchiaio, 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)



21. 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

22. 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

23. PROPOSTA B3

Ambito filosofico e sociale

24. 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 insepara-

5 bile 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

10 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 pudore. 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 ugualmente potenti: l'esibirsi e il nascondersi, la vanità e la vergogna, la *decorazione* e il *decoro*. Ciò che ricopre 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 balbettare della persona intimidita, le apparenze finiscono per richiamare l'attenzione proprio sul segreto che vorrebbero occultare.

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

25.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 spiegale con le tue



parole.

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

26.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.

27.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 discorsocoerente 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 presentarla 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)

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

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

DIPARTIMENTO LINGUA ITALIANA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ELABORATI SCRITTI ITALIANO (dicembre)

Griglia di valutazione - Tipologia A

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica a) Buona b) Sufficiente (errori di ortografia non gravi) c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia) Correttezza sintattica 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

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

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

Griglia di valutazione - Tipologia B

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi
1.	Conoscenza della tipologia e del contesto di riferimento	<p>Acquisizione ed argomentazione dei contenuti richiesti</p> <p>a) Sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le conoscenze della tipologia</p> <p>b) Organizza la progettualità del testo argomentativo</p> <p>c) Si attiene in modo corretto alla tipologia richiesta</p> <p>d) Non si attiene in modo corretto alla tipologia richiesta</p>	<p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>	<p>2,5</p> <p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p>

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

2.	Padronanza e uso della lingua	<p>Correttezza ortografica</p> <p>a) Buona</p> <p>b) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)</p> <p>c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)</p> <p>Correttezza sintattica</p> <p>a) Buona</p> <p>b) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)</p> <p>c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)</p> <p>Correttezza lessicale</p> <p>a) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</p> <p>b) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</p> <p>c) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto</p>	<p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>	<p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

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

Griglia di valutazione - Tipologia C

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica		
		a) Buona	1,5	2
		b) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5

		c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1
		Correttezza sintattica		
		a) Buona	1,5	2
		b) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5
		c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
		Correttezza lessicale		
		d) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3
		e) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2
		f) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1
2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia		
		a) Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2	2,5
		b) Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti)	1,5	2
		c) Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti)	1	1,5
		d) Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)	0,5	1
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del testo		
		a) Testo organicamente ben strutturato	1,5	2,5
		b) Testo sufficientemente strutturato	1	2 – 1,5

		c) Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale	0,5	1
		Capacità di approfondimento e di riflessione		
		a) Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate	2	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

Griglia prova AprileGriglia di valutazione - Tipologia A

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

		Correttezza sintattica			
		d) Buona	1,5	2	3
		e) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5	2
		f) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1	1
		Correttezza lessicale			
		g) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	3
		h) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	2
		i) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	1

2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo 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 h) Dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico – formali	2 1,5 1 0,5	2,5 2 1,5 1	4 3 2 1
3.	Capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo d) Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive e) Sufficiente comprensione del testo f) Comprende superficialmente il significato del testo Capacità di riflessione e contestualizzazione	1,5 1 0,5 2	2,5 2 – 1,5 1 3	3 2 1 4

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

		e) Dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	1,5	2,5 – 2	3
		f) Offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	1	1,5	2
		g) Sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	0,5	1	1
		h) Scarsi spunti critici			

- ✓ Allegato n. 4: Simulazione Seconda Scienze degli alimenti e sala.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

La dieta per la vita

L’alimentazione in gravidanza.

Alimentazione e stile di vita hanno sempre un ruolo fondamentale, e a maggior ragione quando si inizia a programmare una gravidanza, sia per la salute della donna che quella del nascituro.

Molti organi importanti del feto, infatti si completano quando la donna ancora non è consapevole della propria gravidanza.

Nel periodo precedente alla programmazione di una gravidanza andrebbero rafforzati tutti quei fattori protettivi che riguardano l’alimentazione e lo stile di vita come l’adeguata assunzione di folati, l’eliminazione di alcol e di fumo, la promozione dell’attività fisica.

Un adeguato aumento di peso nel corso della gravidanza è necessario per far fronte alle necessità del feto; altrettanto importante per la salute della mamma e del nascituro iniziare la gravidanza con peso normale.

Rispetto alla normale alimentazione di una donna in età fertile, la dieta della gestante richiederà qualche attenzione in più anche sotto il profilo della qualità, in relazione soprattutto alle proteine, al tipo di grassi e ad alcune vitamine.

L'acido folico è una vitamina fondamentale per il corretto sviluppo degli organi ma soprattutto del tubo neurale, dal quale poi durante lo sviluppo fetale si formano molte parti del nostro sistema nervoso.

La gestante ha bisogno di una quota aggiuntiva di acidi grassi essenziali omega 3, la migliore via di apporto di questi grassi per gli effetti sulla salute della gestante e del feto è quella alimentare.

Fonte : CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)

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

1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo;

- illustri le motivazioni dell'aumento del fabbisogno energetico e dei nutrienti in gravidanza
- spieghi quale stile di vita è adatto alla gravidanza
- descriva le controindicazioni durante la gravidanza

2 Con riferimento alla padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ipotizzi di partecipare alla festa del battesimo del cugino Arturo che ha tre mesi e che ha 1 fratello di otto anni e una sorella di 15 anni, gli viene richiesto di dare consigli nutrizionali alla famiglia;

- illustri le esigenze nutrizionali del bambino nel primo anno di vita
- spieghi le indicazioni per una sana alimentazione dei bambini e degli adolescenti
- descriva le cattive abitudini alimentari in questa età della vita

3 Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite:

Sala

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunga la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, in qualità di operatore professionale di un locale in prossimità di scuole (bar), tenendo conto che questo locale prevede un target di clientela eterogeneo e con particolari esigenze alimentari, imposti la sua offerta predisponendo una lista di 3 bevande analcoliche semplici o miscelate, e 1 preparazione gastronomica, che possano soddisfare diverse richieste ed esigenze particolari della clientela, descrivendone dettagliatamente gli ingredienti presenti, le modalità di preparazione e di servizio.

Per il punto 3 è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso 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: Griglie di valutazione della Seconda Prova

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	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	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	
Punteggio totale della prova 20/20				

✓ Allegato n. 6: Griglia di valutazione del colloquio orale

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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	
Punteggio totale della prova				

6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
Garofalo Raffaella	Italiano	Raffaella Garofalo
Garofalo Raffaella	Storia	Raffaella Garofalo
Valeriani Fabio	Cucina (sostituto Moccia Silvana)	Valeriani Fabio
Benigni Chiara	Inglese	Chiara Benigni
Di Giovanni Battista Silvana	Economia e diritto	Silvana Di Giovanni
Bongianni Marco	Educazione fisica	Marco Bongianni
Faivano Luigi Salvatore	Scienze degli alimenti	Faivano Luigi Salvatore
De Gori Maria Caterina	Matematica	Maria Caterina De Gori
Cugini Monia	Francese	Monia Cugini
Tartaglione Nicolino	Religione	Nicolino Tartaglione
Paglia Marco	Sostegno	Marco Paglia
Massaro Mara	Sostegno	Mara Massaro
Sacchetti Simone	Sala	Simone Sacchetti

VELLETRI, 15/05/2023