

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V

IST.PROF.STATALE PER I SERV.ALBERGHIERI TOGNAZZI - C.F. 95032470585 C.M. RMRH06000V - AA27697 - IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI  
Prot. 0002999/E del 12/05/2023 11:41 V.4.1 - Esami di stato

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  
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA  
TERZO PERIODO SEZ.CARCERARIA



## Indice

<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	
Presentazione della scuola	
Profilo dell'indirizzo	
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	
Composizione del Consiglio di Classe	
Elenco candidati	
Profilo della classe	
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	
Nota covid	
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	
Consuntivi delle attività disciplinari	
<b>ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	
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	
<b>5.ALLEGATI</b>	
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 Scienza degli Alimenti Allegato n.5: Griglie di valutazione della Seconda Prova Allegato n.6: Griglia colloquio orale	
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### Presentazione istituto

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

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

L'Istituto nel corrente anno scolastico presenta un organico di 43 classi, servendo una popolazione di circa 875 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Velletri, anche i Comuni limitrofi della Provincia di Roma e alcuni della Provincia di Latina. L'I.P.S.S.A.R. ha sede in Via Salvo D'Acquisto in un edificio di nuova costruzione, costituito da un adeguato numero di aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali tre laboratori di Enogastronomia, un nuovo laboratorio di Pasticceria, tre laboratori di Sala Bar, due laboratori di Accoglienza turistica, un'aula didattica adibita a sala bar, 2 Laboratori di informatica, un'aula 3.0, una Biblioteca, un Auditorium, una Palestra e un campo da calcio a cinque esterno da poco completato.

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

## **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.

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA  
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

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

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

**2. STORIA DELLA CLASSE**

COGNOME E NOME	MATERIA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
Vassalluzzo Alfredo	ITALIANO STORIA			X
Galasso Virginia	MATEMATICA E INFORMATICA			X
Giretti Maurizio	DIRITTO ED ECONOMIA - AMM.NE ALBERGHIERA			X
Matrone Immacolata	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE			X
Paoletti Francesco	LINGUA STRANIERA FRANCESE	X	X	X
Di Cristofaro Antonella	LINGUA STRANIERA INGLESE			X
Marini Filippo	TEC. SERV.ESERC. PRATICA CUCINA			X
Carratù Rosalba	TEC.SERV. ESERC.PRATICA SALA BAR			X

**Composizione del Consiglio di classe**

**Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti**  
**Coordinatore di classe Prof. Matrone Immacolata**  
**Data di approvazione**

15/05/2023

### Elenco dei candidati

	COGNOME E NOME	I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
1				
2				

### Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	
Situazione di partenza	
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	
Variazioni nel Consiglio di Classe	

### 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 per la programmazione didattica generale e per le relative verifiche secondo il calendario deliberato dal Collegio docenti)

#### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

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

#### 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 2022/2023.**

### **AGGIORNAMENTO NOTA COVID 2023**

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

## **METODI DIDATTICI**

### **PROGETTAZIONE PER COMPETENZE**

La progettazione per competenze partendo dal presupposto che, da un lato deve rispondere ai bisogni formativi degli studenti, dall'altro al profilo educativo, culturale e professionale è articolata in:

- percorsi formativi (UdA) strutturati in modo che ogni docente preveda quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze di cittadinanza europea e di profilo professionale.

## **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  $\geq 5$  (es. 6,5-6,6 etc.); un totale di punti di credito formativo di almeno 0,4.

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 "UGO TOGNAZZI" RMRH06000V

		se posizionato ai primi tre posti:	+ 0,3
		Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	
7			0,3
		Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 3°</b> )	
		• livello 2	0,3
8		• livello 3	0,4
		• livello 4	0,5
		Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 4°</b> )	
		• livello 2	0,2
9		• livello 3	0,3
		• livello 4	0,4
		Alternanza Scuola Lavoro in corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli ( <b>classi 5°</b> )	
			0,2
1		• livello 2	0,3
0		• 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	"Sostenibilità e ambiente"  • <b>1°UdA:</b> sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed evoluzione delle norme nel tempo  • <b>2°UdA:</b> l'alimentazione e la cultura enogastronomica nel mondo  • <b>3°UdA:</b> Il Lazio e la dieta Mediterranea	Intero anno scolastico

**CONSUNTIVI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**

Disciplina	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Ore settimanali	3
		Ore annuali previste	99
Docente	ALFREDO VASSALUZZO	Ore effettivamente svolte	73
Materiale utilizzato	Fotocopie ecc.		
temi generali: Principali correnti letterarie del 900 e collegamento con le Uda svolte			
<b>METODOLOGIA</b>			
Tipologia		SI/NO	
Lezione frontale		SI	
Lavori di gruppo		NO	
Lavori individuali		SI	
Lezione interattiva		NO	
Esercitazioni guidate		SI	
Prove strutturate		SI	
<b>SUPPORTI DIDATTICI</b>			
Biblioteca		NO	
Laboratori		NO	
Audiovisivi		NO	
Computer		NO	
Registratore		NO	
LIM		SI	
<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>			
Interrogazione		SI	
Esercitazione		SI	
Prova pratica		NO	
Prova strutturata		SI	
Relazione		NO	
Problema		NO	
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>			
		SI/NO/IN PARTE	
Comunicare efficacemente		IN PARTE	
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi		IN PARTE	
Effettuare collegamenti		IN PARTE	
Compiere operazioni di sintesi		SI	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo		SI	
Lavorare in gruppo		NO	
Acquisizione di conoscenze specifiche		SI	
Leggere criticamente fatti ed eventi		SI	
Compiere scelte e prendere decisioni		SI	







**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V**

Disciplina	<b>INGLESE</b>	Ore settimanali	<b>2</b>
		Ore annuali previste	<b>66</b>
Docente	<b>DI CRISTOFARO ANTONELLA</b>	Ore effettivamente svolte	<b>34</b>
Materiale utilizzato	Fotocopie ecc.		
	temi generali: la terminologia e le regole grammaticali della lingua inglese applicata alle uda svolte		
	<b>METODOLOGIA</b>		
Tipologia		SI/NO	
Lezione frontale	SI		
Lavori di gruppo	NO		
Lavori individuali	SI		
Lezione interattiva	NO		
Esercitazioni guidate	SI		
Prove strutturate	SI		
	<b>SUPPORTI DIDATTICI</b>		
Biblioteca	NO		
Laboratori	NO		
Audiovisivi	SI		
Computer	SI		
Registratore	NO		
LIM	SI		
	<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>		
Interrogazione			
Esercitazione	SI		
Prova pratica	NO		
Prova strutturata	SI		
Relazione	SI		
Problema	NO		
	<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
		SI/NO/IN PARTE	
Comunicare efficacemente			
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	IN PARTE		
Effettuare collegamenti	IN PARTE		
Compiere operazioni di sintesi	NO		
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	SI		
Lavorare in gruppo	SI		
Acquisizione di conoscenze specifiche	IN PARTE		
Leggere criticamente fatti ed eventi	IN PARTE		
Compiere scelte e prendere decisioni	IN PARTE		









**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V**

Disciplina	<b>MAURIZIO GIRETTI</b>	Ore settimanali	<b>3</b>
		Ore annuali previste	<b>99</b>
Docente	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	Ore effettivamente svolte	<b>90</b>
Materiale utilizzato	TESTO "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE" Rascioni-Ferriello ed. Tramontana		
Temi generali: domanda turistica, marketing, pianificazione, programmazione e controllo, budget, analisi dei costi e definizioni dei prezzi.			
<b>METODOLOGIA</b>			
Tipologia		SI/NO	
Lezione frontale	SI		
Lavori di gruppo	SI		
Lavori individuali	SI		
Lezione interattiva	NO		
Esercitazioni guidate	SI		
Prove strutturate	SI		
<b>SUPPORTI DIDATTICI</b>			
Biblioteca	NO		
Laboratori	NO		
Audiovisivi	NO		
Computer	SI		
Registratore	NO		
LIM	SI		
<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>			
Interrogazione	SI		
Esercitazione	SI		
Prova pratica	SI		
Prova strutturata	SI		
Relazione	NO		
Problema	NO		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>			
		SI/NO/IN PARTE	
Comunicare efficacemente	SI		
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	IN PARTE		
Effettuare collegamenti	SI		
Compiere operazioni di sintesi	SI		
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	IN PARTE		
Lavorare in gruppo	NO		
Acquisizione di conoscenze specifiche	SI		
Leggere criticamente fatti ed eventi	IN PARTE		
Compiere scelte e prendere decisioni	IN PARTE		

## ATTIVITA' E PROGETTI

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

- SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA (14/12/2021 e 27/04/2023)
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA (20/04/2023)
- PROVE INVALSI (22-23-24 maggio 2023)

## IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE

### Educazione civica classi quinte

EDUCAZIONE CIVICA: *SOSTENIBILITA' E AMBIENTE*





## **OBIETTIVI GENERALI**

- rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;
- adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile;
- compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese;
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

## **NUCLEI TEMATICI**

- Educazione alla salute
- Sicurezza alimentare
- Tutela ambiente
- Rispetto beni comuni e animali
- Tutela del patrimonio e del territorio

## **COMPETENZE**

- Conoscere gli obiettivi dell'agenda 2030
- Acquisire le regole per il rispetto dell'ambiente
- Evitare gli sprechi, soprattutto in campo idrico e alimentare
- Riconoscere l'ambiente come un organismo complesso e in equilibrio
- Saper riconoscere la sana alimentazione e sostenibilità delle colture e degli allevamenti
- Conoscenza e valorizzazione dei prodotti della propria terra
- Saper riconoscere il valore nutrizionale degli alimenti
- Conoscere le attuali misure adottate a salvaguardia del clima in ambito internazionale

## **METODOLOGIE ADOTTATE**

- Lezioni frontali
- Discussioni di gruppo
- Problem Solving
- Brain Storming e discussione di casi concreti

## **ARGOMENTI TRATTATI**

- Garantire un'educazione di qualità, equa e inclusiva
- Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e raggiungere un'agricoltura sostenibile
- Assicurare a tutti l'accesso alle fonti energetiche, sostenibili e moderne
- Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze
- Porre fine a ogni forma di povertà nel mondo
- Assicurare la salute e il benessere per tutti e a tutte le età

## **MODALITA' DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI**

- Realizzazione di una presentazione Power Point
- Lezione partecipata
- Discussione in classe

## UDA PROFESSIONALIZZANTE

### CONOSCENZE DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

IPSSAR "U.TOGNAZZI" DI VELLETRI - CORSO SERALE	
UdA N°1	
<b><u>DENOMINAZIONE</u></b>	<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed evoluzione delle norme nel tempo.</b>
<b><u>COMPITO PRODOTTO</u></b>	<b>Compito di realtà: presentazione di un Power Point realizzato dai corsisti sul tema della sicurezza, in italiano e nelle lingue straniere</b>
<b><u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u></b>	Asse dei linguaggi <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</li><li>• Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi(I periodo)</li><li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (II periodo)</li></ul>
	Asse storico sociale <ul style="list-style-type: none"><li>• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente</li><li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li><li>• Saper collocare geograficamente le principali malattie e forme di contagio legate alla carenza di igiene</li></ul>
	Asse matematico <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper utilizzare il sistema internazionale di misurazione</li><li>• Saper interpretare rappresentare dati statistici</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse scientifico tecnologico</li> <li>- Operare in relazione all’ambito di lavoro e alle normative sulla sicurezza alimentare e igienico sanitaria</li> <li>- Saper identificare i rischi legati all’attività di laboratorio</li> <li>- Saper elaborare una presentazione powerpoint su questo argomento</li> <li>- Applicare i principi fondamentali di tutela della salute e dell’igiene personale</li> <li>- Saper comunicare correttamente nel rispetto di sè e degli altri</li> </ul>	
<b><u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Comunicare</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>	
<b><u>Assi coinvolti - discipline</u></b>	<b><u>CONOSCENZE</u></b>	<b><u>ABILITÀ</u></b>
<b>Asse dei linguaggi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I testi espositivo-informativi</li> <li>• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>• Conoscere il linguaggio settoriale relativo all’argomento indicato</li> <li>• Strutture linguistiche per la realizzazione e presentazione di un lavoro in Power Point</li> <li>• La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell’inglese e del francese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esporre l’argomento in esame</li> <li>• Stesura di una relazione</li> <li>• Tradurre alcuni testi dall’inglese e dal francese utilizzando il dizionario</li> <li>• Comprensione di semplici testi in lingua straniera</li> </ul>

<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematica</li> </ul>	<p>Semplici elementi di statistica descrittiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere una tabella statistica e saper rappresentare i dati mediante istogrammi e diagrammi a torta</li> </ul>
<p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia</li> <li>• Diritto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</li> <li>• Conoscere la normativa igienico sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e ai regolamenti dell'Unione Europea</li> <li>• individuare gli organi europei preposti alla normativa e al controllo</li> <li>• L'evoluzione della sicurezza alimentare nel tempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e applicare le norme di sicurezza durante le attività laboratoriali</li> <li>• Saper fare riferimento agli organi della UE che si occupano di igiene alimentare</li> <li>• Individuare il livello di applicazione della sicurezza alimentare in relazione al tempo</li> </ul>
<p><b>Asse scientifico Tecnologico</b></p> <p>Lab. sala e vendita                  Lab. enogastronomia                  Lab. acc. Turistica                  Sc. Degli alimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali norme igienicosanitarie e comportamentali settoriali</li> <li>• Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro.</li> <li>• Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia</li> <li>• Conoscere le principali reazioni chimico fisiche in cucina</li> <li>• Conoscere le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale, l'igiene della persona e degli utensili, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari</li> <li>• Conoscere l'impostazione per strutturare una presentazione</li> <li>• Conoscere gli aspetti fondamentali della tutela della salute e dell'igiene personale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali norme igienicosanitarie del quotidiano in ambito lavorativo</li> <li>• Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze</li> <li>• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</li> <li>• Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute</li> <li>• Saper mettere in relazione l'attività di laboratorio con le trasformazioni fisiche e chimiche</li> <li>• Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</li> <li>• Saper impostare e strutturare una presentazione in power point</li> <li>• Adottare un sano stile di vita.</li> <li>• Assumere posture corrette a carico naturale.</li> </ul>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

### UdA n.2

	Alumni terzo periodo
<b>Prerequisiti</b>	Lecture e dibattiti sul rapporto alimentazione-salute
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre

<b>Denominazione</b>	<b>L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione in PowerPoint a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingua degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, sull'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali rivisitandole sulla base della cultura enogastronomica italiana e realizzate con prodotti certificati.</li> <li>• Relazione individuale</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b>	
assi culturali: linguaggi	-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</li> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> <li>- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>
cittadinanza	- Imparare ad imparare - Progettare - Collaborare e partecipare
Asse Professionali	- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Conoscenze	Abilità
Italiano- Storia Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti. Cenni di storia locale legate alle tradizioni enogastronomiche.	Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati. Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.
Lessico in Lingua straniera relativo al settore turisticoalberghiero	Utilizzare un repertorio lessicale appropriato, saper comunicare in altra lingua comunitaria
Enogastronomia Tecniche di preparazione di piatti tipici inerenti alla enogastronomia del luogo individuato dal CdC	Presentare i prodotti nel rispetto delle regole tecniche legate alla sicurezza alimentare. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio scelto dal CdC
Scienza degli Alimenti: Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata  Le linee guida alimentari dei vari paesi  Saper leggere e interpretare le etichette nutrizionali	Essere in grado di interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

### UdA N.3

<b>Utenti destinatari</b>	Alunni terzo periodo
<b>Prerequisiti</b>	Lecture e dibattiti sul rapporto alimentazione-salute
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre

<b>Denominazione</b>	Il Lazio e Dieta mediterranea
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Relazione individuale e di gruppo.</li> <li>■ Presentazione di un piatto del menu in lingua straniera.</li> <li>■ Preparazione/Predisposizione di un menu di 4 portate a base di prodotti tipici del territorio laziale</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b>	
Passi culturali: linguaggi	-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
cittadinanza	- Imparare ad imparare - Progettare - Collaborare e partecipare
professionali	- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti autoctoni.

Conoscenze	Abilità
Italiano- Storia Storia settoriale: conoscere i principali prodotti dello stile alimentare mediterraneo che hanno influenzato le tradizioni italiane e locali, negli aspetti culturali ed enogastronomici.	Realizzare una ricerca storica, utilizzando fonti multiple. Riconoscere la valenza culturale della dieta mediterranea e delle produzioni locali (dei prodotti locali).
Lingua straniera Conoscenza della terminologia linguistica di base e tecnico-professionale.	Presentazione di un piatto a scelta del menu tipico.
Enogastronomia Conoscere gli ingredienti propri di un menu realizzato con ingredienti tipici del territorio.	Sviluppare un menu in “stile mediterraneo”, utilizzando gli ingredienti e i prodotti del territorio.
Scienza degli Alimenti: Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti tipici della dieta mediterranea ed il loro ruolo nel mantenimento di un buono stato di salute.	Determinare il profilo calorico - nutrizionale di un piatto del menu e fare le considerazioni sulle sue caratteristiche nutrizionali.
Economia: Conoscere l'iva e i documenti fiscali previsti dalla normativa.	Compilare una fattura relativa alla vendita di un servizio enogastronomico. Modalità di pagamento elettronico
Matematica: operazioni nell'insieme R, rapporti e proporzioni; equazioni; calcolo percentuali.	Calcolo della quantità degli ingredienti necessari per la realizzazione di un servizio con numero di persone ben definito. Calcolo di eventuale percentuale di sconto applicabile

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

VOTAZIONE	5	6	7-8	9-10
LIVELLO	PARZIALE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTE
<b>DESCRIZIONE COMPORAMENTI OSSERVATI</b>	<p>Con sollecitazioni, dietro precise istruzioni e supervisione, svolge i compiti affidati. Con il controllo del docente, rispetta i tempi del lavoro. Sollecitato, porta il proprio contributo. 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. Partecipa alla discussione portando alcuni contributi. Chiede aiuto se è in difficoltà. Mette a disposizione del gruppo materiali.</p>	<p>Svolge in autonomia i compiti affidati, con cura e precisione. Rispetta le regole, i tempi del lavoro ed è in grado di controllarli. Partecipa attivamente alle discussioni, portando contributi personali. 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. Avvia e partecipa alle discussioni, portando contributi originali e individuando soluzioni nuove. Aiuta i compagni, offre suggerimenti, spiega. Mette a punto compiti, semplici progetti, pianificazioni e procedure.</p>

## RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLO STUDENTE

ALUNNO	
CLASSE	
PERIODO	
TITOLO UDA	
REFERENTE UDA	
INDIRIZZO PROFESSIONALE	

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



<b>DISCIPLINE DI AREA GENERALE</b>		
<b>ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano e Inglese)</b>		
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	4	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, scopo e destinatari
	3	Ha un linguaggio soddisfacente per il contesto e lo scopo
	2	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico
	1	Utilizza un linguaggio lacunoso, non sempre idoneo al contesto ed ai destinatari
<b>ASSE MATEMATICO (Matematica)</b>		
	4	Ha un linguaggio scientifico-matematico ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, scopo e destinatari
	3	Ha un linguaggio scientifico-matematico soddisfacente per il contesto e lo scopo
	2	Utilizza un linguaggio scientifico-matematico standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico
	1	Utilizza un linguaggio scientifico-matematico lacunoso, non sempre idoneo al contesto ed ai destinatari
<b>ASSE STORICO-SOCIALE (Storia, Geografia, Diritto e Economia)</b>		
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto specifico e tecnico delle materie di ASSE	4	Ha un linguaggio attinente alle materie di asse ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo al contesto, scopo e destinatari
	3	Ha un linguaggio attinente alle materie di asse soddisfacente per il contesto e lo scopo
	2	Utilizza un linguaggio attinente alle materie di asse standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico
	1	Utilizza un linguaggio attinente alle materie di asse lacunoso, non sempre idoneo al contesto ed ai destinatari
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
<b>TOTALE</b>		

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

## 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 Scienza e Cultura Degli Alimenti
- **Allegato n.5:** Griglie di valutazione della Seconda prova
- **Allegato n.6:** Griglia di valutazione del colloquio orale

### Allegato 1: programmi delle singole discipline

#### PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Alfredo Vassalluzzo

Classe e indirizzo III periodo, sez.carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint.

##### UdA nr.1:

##### ***Promuovere il "Made in Italy": trasformazione, conservazione e commercializzazione***

L'importanza della comunicazione e delle modalità comunicative

Linguaggio verbale e non verbale

Gli scrittori e i versi: l'allegoria quale strumento comunicativo evocativo

I metodi di scrittura: il narratore

Narratore interno ed esterno

**Giovanni Verga:** il Verismo e la scomparsa del narratore tra i personaggi

"*I Malavoglia*" e i personaggi che "fanno" il romanzo

Verga e la realtà oggettiva: le condizioni lavorative nella Sicilia dell'800

"*Rosso Malpelo*" e la remissione progressiva della sofferenza

Il mondo borghese e l'espressione letteraria

**Gabriele D'Annunzio** e la concezione della vita come opera d'arte

Similitudini e differenze con Verga

L'estetismo dannunziano: "*Il Piacere*"

Le raccolte in versi di D'Annunzio: Myrica, "*La Pioggia nel Pineto*"

Il panismo, verso il Decadentismo

##### UdA nr. 2:

##### ***L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo***

La scrittura "tecnica". Il saggio breve, il testo argomentativo, la manualistica.

La cultura alimentare quale specchio della società

La società intesa da Luigi Pirandello

**Luigi Pirandello:** dal Verismo alla personale concezione del mondo

Il senso del contrario e l'umorismo

La maschera, il mondo come palcoscenico

Il teatro di Pirandello, il teatro nel teatro: "*Sei personaggi in cerca d'autore*"

"*Il fu Mattia Pascal*" e la crisi dell'io

"*Uno, nessuno e centomila*" e la disintegrazione dell'io.

L'io della Psicoanalisi: la scoperta dell'inconscio di **Freud** e fascinazioni letterarie

La letteratura europea: **James Joyce** e il romanzo psicologico

**Italo Svevo**: il romanzo del flusso di coscienza

"La coscienza di Zeno", e l'inetitudine. Il concetto di malattia

Il mondo visto da **Cesare Pavese**: "*La luna e i falò*"

Il sogno americano e l'alimentazione oltreoceano

**Uda nr. 3:**

***Il Lazio e la dieta mediterranea***

Il Mediterraneo, crocevia di culture e ispiratore di poesia

La Liguria di **Eugenio Montale** e il suo rapporto con l'ambiente: il male di vivere

Eugenio Montale: l'importanza delle Cinque Terre e "*Ossi di seppia*"

La poesia di Montale tra antico e moderno

"*La casa dei doganieri*" e le suggestioni oniriche del passato

"*Ho sceso dandoti il braccio*" e l'amore come devozione

Le espressioni letterarie del Lazio: **Pier Paolo Pasolini** e i "*Ragazzi di vita*"

## PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

Prof. Alfredo Vassalluzzo

Classe e indirizzo III periodo, sez. carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint

### **UdA nr.1:**

#### ***Promuovere il "Made in Italy": trasformazione, conservazione e commercializzazione***

L'Italia all'indomani dell'Unità e il divario Nord-Sud

L'inchiesta parlamentare di Franchetti e Sonnino: le condizioni lavorative dei contadini del sud  
"I carusi" rappresentanti di una classe sociale dimenticata

La seconda rivoluzione industriale e la Belle Époque

L'ottimismo di inizio '900 fino alla crisi del 1929

### **UdA nr. 2:**

#### ***L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo***

Il sogno americano e l'emigrazione

Il mondo alla vigilia della Prima Guerra Mondiale

L'evento scatenante e gli sviluppi militari

Le novità della guerra: la guerra di logoramento o di trincea

Verso la fine del conflitto, la sconfitta della Germania

I trattati di pace: il trattato di Versailles

I regimi totalitari: nazismo, fascismo, comunismo

L'avvento del fascismo in Italia e l'ascesa di Benito Mussolini

Le leggi fascistissime

Verso la Seconda Guerra Mondiale

### **Uda nr. 3:**

#### ***Il Lazio e la dieta mediterranea***

La Seconda Guerra Mondiale: premesse e sviluppi

L'asse Mussolini-Hitler e il ruolo degli Alleati

I partigiani e la liberazione dell'Italia

La fine della Guerra e l'inaugurazione della Guerra Fredda

"Roma città aperta": il Neorealismo in Italia

## PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Prof.ssa Immacolata Matrone

Classe e indirizzo III periodo, sez.carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint

### **UdA nr.1:**

***Promuovere il "Made in Italy": trasformazione, conservazione e commercializzazione***

#### MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE

Contaminazione chimica, fisica e biologica

Le malattie trasmesse dagli alimenti: agenti biologici e modalità di contaminazione

I virus: Epatite A ed E (cenni)

I fattori che influenzano la crescita batterica: ossigeno, temperatura, pH, umidità, tempo, luce

Le principali malattie da contaminazioni biologiche: Salmonellosi, intossicazioni da stafilococco, Botulismo.

Le parassitosi: Anisakidosi

#### MODULO 2: IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE

Igiene degli alimenti e pacchetto igiene

Sicurezza alimentare ed HACCP

La qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità

### **UdA nr. 2:**

***L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo***

#### MODULO 3: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E STILI ALIMENTARI

La dieta nell'età evolutiva, nel neonato e nel lattante

La dieta in gravidanza

La dieta del bambino

La dieta dell'adolescente, dell'adulto, dell'anziano.

La dieta mediterranea

La dieta vegetariana e vegana (cenni)

La dieta e lo sport (cenni)

#### MODULO 4: LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Le malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare, ipertensione arteriosa e aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche: l'obesità, il diabete mellito, l'iperuricemia e la gotta

#### MODULO 5: ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le reazioni avverse al cibo: le allergie e le intolleranze alimentari

**Uda nr. 3:**

***Il Lazio e la dieta mediterranea***

**MODULO 6: ALIMENTAZIONE, TUMORI E DISTURBI ALIMENTARI**

Tumori: definizione e classificazione

Fattori di rischio e cancerogeni presenti negli alimenti

Prevenzione a tavola e sostanze protettive presenti negli alimenti

Anoressia nervosa (cenni)

Bulimia nervosa (cenni)

**MODULO 7: NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Alimenti arricchiti, Alimenti alleggeriti o light

Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici

Alimenti OGM

Alimenti di gamma (cenni)

Alimenti biologici (cenni)

I Novel foods

La dieta sostenibile e la doppia piramide alimentare.

Filiera agro-alimentare: filiera corta e le tipologie; filiera lunga (GDO)

## PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

Prof. Filippo Marini

Classe e indirizzo III periodo, sez.carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: "*Tecniche di cucina e pasticceria*" – Alma editrice

Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint.

### **UdA nr.1:**

***Promuovere il "Made in Italy": trasformazione, conservazione e commercializzazione***

La salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro

HACCP

La conservazione degli alimenti e lo spreco alimentare

### **UdA nr. 2:**

***L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo***

Gli stili di cucina e la cucina nel mondo

La carne

I prodotti ittici

I metodi di cottura

La pasticceria

La ristorazione

I menu

Catering e Banqueting

### **Uda nr. 3:**

***Il Lazio e la dieta mediterranea***

Le gamme dei prodotti e i nuovi alimenti

I prodotti a marchio: DOP, IGT, STG

Il food cost



## **PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA**

Prof.ssa Rosalba Carratù  
Classe e indirizzo III periodo, sez.carceraria  
Anno Scolastico 2022/2023  
Libri di testo in uso: Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint.

### **UdA nr.1:**

#### ***Promuovere il “Made in Italy”: trasformazione, conservazione e commercializzazione***

Il “Made in Italy” nei menu e nella successione delle portate  
Il servizio “a buffet” e la sua organizzazione  
Il catering e il banqueting

### **UdA nr. 2:**

#### ***L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo***

Tecniche avanzate di bar.  
Le bevande analcoliche  
Le bibite analcoliche, i succhi freschi, i frullati e i frappè, gli sciroppi  
La birra e il suo servizio  
I distillati e i liquori  
Le bevande miscelate e la codificazione IBA  
Il caffè: Raccolta e lavorazione

### **Uda nr. 3:**

#### ***Il Lazio e la dieta mediterranea***

Dalla vite al vino: i vini italiani e del Lazio  
La legislazione vitivinicola  
La degustazione e l'abbinamento dei vini

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

Prof. Francesco Paoletti

Classe e indirizzo III periodo, sez. carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint.

### **UdA nr.1:**

***Promuovere il "Made in Italy": trasformazione, conservazione e commercializzazione***

Promouvoir le fabriqué en Italie: transformation, conservation et commercialisation

HACCP

Les 7 principes

Le Fabriqué en Italie et sa defense

Les 5 M la Marche en avant

L'hygiene preventive

La securite sur le liu de travail

Santé et sécurité

### **UdA nr. 2:**

***L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo***

Alimentation et culture gastronomique dans le monde

L'alimentation dans le monde

La culture alimentaire dans les monde et en France

Les produits BIO les OGM

### **Uda nr. 3:**

***Il Lazio e la dieta mediterranea***

Le régime crétois et les produits typiques du Latium

Le regime mediterraneen

Les caracteristiques de la diète et le rapport entre cuisine et santé

le vin responsable: du paradoxe francais et en Italie?

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa Antonella Di Cristofaro

Classe e indirizzo III periodo, sez.carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: Flavours, Daily Specials Vol. U

Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint.

### **UdA nr.1:**

***Promuovere il "Made in Italy": trasformazione, conservazione e commercializzazione***

Food Ingredients, Vegetables-origin ingredients

Vegetables

Fruit, Pulses, cereals Herbs and spices

Animal-origin ingredients

Meat, fish, Eggs, milk and diary products

### **UdA nr. 2:**

***L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo***

Diets and nutrients, food allergies, special diets

Banqueting and catering, a wedding banquet, preparing a buffet table

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning, food spoilage and safe storage

Good storage and food classification, food preservation and food packaging

The HCCP system, HCCP principles

Safety at work, Food safety, Main risks

Safety regulations, main risks and prevention, food safety, Hccp system and principles

### **Uda nr. 3:**

***Il Lazio e la dieta mediterranea***

The Eatwell Guide (UK)

Food groups Nutrients

The food pyramid

The Mediterranean diet Pyramid, a real lifestyle

Alternative & special diets, special diets for food allergies and intolerances

Celiac disease

## **PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICA AMM.VA**

Prof. Maurizio Giretti

Classe e indirizzo III periodo, sez.carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint,

Oltre alle UdA previste, sono stati trattati i seguenti argomenti:

### **Modulo 1)**

#### **IL MERCATO TURISTICO**

- 1) Dinamiche del turismo internazionale
- 2) Domanda e offerta turistica
- 3) Fonti normative internazionali e organismi internazionali e comunitari
- 4) Fonti normative interne e organismi interni

### **Modulo 2)**

#### **IL MARKETING**

- 5) Il marketing: concetti generali
- 6) Marketing strategico e operativo
- 7) Fasi del marketing strategico
- 8) Tipi di analisi del marketing
- 9) Web marketing
- 10) Marketing plan

### **Modulo 3)**

#### **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

- 11) Scelte strategiche
- 12) Budget e differenze con il bilancio
- 13) Articolazioni del budget
- 14) Controllo budgettario
- 15) Business plan

### **Modulo 4)**

#### **NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO ALBERGHIE**

- 16) Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

## PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Prof. Galasso Virginia

Classe e indirizzo III periodo, sez.carceraria

Anno Scolastico 2022/2023

Libri di testo in uso: Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint.

- - Gli insiemi numerici
- - Concetto di insieme; operazioni tra insiemi
- - Proprietà delle potenze
- - Multipli, divisori, MCD, mcm
- - I numeri interi: le somme algebriche
- - Moltiplicazioni, divisioni, potenze tra numeri interi: espressioni.
- - I numeri naturali: proprietà delle operazioni
- - Introduzione alla statistica. Frequenza relativa e assoluta, diagrammi

(aerogramma e istogramma), media aritmetica e ponderata.

- - L'unità frazionaria
- - Frazioni proprie, improprie e apparenti
- - Frazione complementare
- - Frazioni equivalenti
- - Riduzione di una frazione ai minimi termini
- - Riduzione al minimo comune denominatore

Le operazioni con le frazioni

- - Addizione di frazioni
- - Sottrazione di frazioni
- - Moltiplicazione di frazioni
- - Divisione di frazioni
- - Potenza di una frazione
- - Espressioni con le frazioni

Le percentuali

- Percentuale

- Rappresentazione grafica delle percentuali

Rapporti e proporzioni

- - Rapporto tra due numeri
- - La proporzione e la proprietà fondamentale
- - I numeri relativi e la loro rappresentazione grafica
  
- - Le caratteristiche dei numeri relativi
- - L'addizione di numeri relativi
- - La sottrazione di numeri relativi
  
- - La somma algebrica
- - La moltiplicazione di numeri relativi

- - La divisione di numeri relativi
- - Le espressioni algebriche
- - La potenza di un numeri relativo: potenza con esponente positivo,  
proprietà di potenze, potenza con esponente negativo
- Le espressioni algebriche letterali
- - I monomi: il grado di un monomio
- - L'addizione algebrica di monomi
- - La moltiplicazione e la divisione di monomi
- - La potenza di un monomio
- - I polinomi
- - L'addizione algebrica di polinomi
- - La moltiplicazione di polinomi: la moltiplicazione di un polinomio per  
un monomio, la moltiplicazione di due polinomi
- - La divisione di un polinomio per un monomio
- - I prodotti notevoli

Ed. Civica

- Energia pulita e accessibile: assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni
- Introduzione alle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado

### **Partecipazione alle attività interdisciplinari (unità didattica di apprendimento)**

Il corso è strutturato per fornire ai discenti le conoscenze, abilità e competenze necessarie allo sviluppo delle tematiche previste nelle uda previste per il corrente a.s., in particolare per le uda : "Made in Italy"; "alimentazione e cultura enogastronomica nel mondo"; "la dieta mediterranea e i prodotti tipici del lazio".

**ALLEGATO N.2: SIMULAZIONE PRIMA PROVA DI ITALIANO (14/12/2021)**

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

**ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

**Eugenio Montale**, *Le parole*, in *Satura*, Arnoldo Mondadori, Milano 1971, pp. 1067.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul

piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di rappresentare la condizione esistenziale dell'uomo, descrivendo con la parola l'essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

## Comprensione e Analisi

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

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

## Interpretazione

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

### **PROPOSTA A2**

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

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

“Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi de' viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi 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 varii oggetti che mi stavano intorno.

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo più qual 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. [...]

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

*novembre 1941* Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

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

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

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

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

## Comprensione e Analisi

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

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

## Produzione

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

### **PROPOSTA B2**

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

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

Ma perché è importante capire la distinzione tra complicato e complesso? Questa distinzione sta alla base degli approcci necessari per risolvere in maniera efficace i problemi corrispondenti. I problemi complicati possono essere risolti molto spesso utilizzando un approccio riduzionista, dove l’oggetto di analisi, per esempio uno smartphone, può essere scomposto nelle sue componenti fondamentali che, una volta comprese, permettono di intervenire, con un costo noto e la certezza di risolvere il problema. Purtroppo, per i problemi complessi questo approccio è destinato a fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno

luogo a effetti che non possono essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un’osservazione simile fu fatta da Philip Anderson, 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 evuzionisti, 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 sui porsi domande e dubitare, in una continua interazione che procede comprovando i dati fino all’avanzamento della conoscenza. Durante una pandemia gli approcci riduzionistici non sono sufficienti, e la mancanza di comunicazione e confronto tra le discipline coinvolte alle varie scale permette di costruire solo una visione parziale, simile a quella in cui vi sono alcune tessere di un puzzle ma è ancora difficile intuirne il disegno finale. L’interdisciplinarietà non può, e non deve, più essere un pensiero illusorio, ma dovrebbe diventare il motore della risposta alla battaglia contro questa pandemia. Soprattutto, dovrebbe essere accompagnata da una comunicazione istituzionale e scientifica chiara e ben organizzata, per ridurre il rischio di infodemia e risposte comportamentali impreviste.

## Comprensione e Analisi

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

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

## Produzione

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

### PROPOSTA B3

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

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

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

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del *festina lente* latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile.

Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...] All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

## Comprensione e Analisi

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

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

## Produzione

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

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

#### **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 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>

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

SECONDA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA (27 APRILE 2023)

**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA  
SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

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

**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 crepe di valeriane.  
Nascondi le cose lontane:  
le cose son ebbre di pianto!  
15 Ch'io veda i due peschi, i due meli, soltanto,  
che danno i soavi lor mieli pel nero mio  
pane.  
Nascondi le cose lontane  
20 che vogliono ch'ami e che vada!  
Ch'io veda là solo quel biancodi strada  
che un giorno ho da fare tra stanco



*don don* di campane...

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

## 1) 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?

## 2) INTERPRETAZIONE

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

## PROPOSTA A2

### **Italo Svevo Preambolo**

da *La coscienza di Zenò*, cap. II

Vedere la mia infanzia? Più di dieci lustri<sup>1</sup> me ne separano e i miei occhi presbiti<sup>2</sup> forse potrebbero arrivarci 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 essi<sup>3</sup> e sopra tutto le immaginazioni e i sogni della notte prima. Ma un po' d'ordine pur dovrebb'esserci e per poter cominciare *ab ovo*<sup>4</sup>, appena abbandonato il dottore che di questi giorni e per lungo tempo lascia Trieste, solo per facilitargli il compito, comperai e lessi un trattato di psico-analisi. Non è difficile d'intenderlo, ma molto noioso.

Dopo pranzato, sdraiato comodamente su una poltrona Club<sup>5</sup>, ho la matita e un pezzo di carta in mano. La mia fronte è spianata perché dalla mia mente eliminai ogni sforzo. Il mio pensiero mi appare isolato da me. Io lo vedo. S'alza, s'abbassa... ma è la sua sola attività. Per ricordargli ch'esso è il pensiero e chesarebbe 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 matita<sup>6</sup> che ho in mano, resto desto, oggi. Vedo, intravvedo delle immagini bizzarre che non possono avere nessuna relazione col mio passato: una locomotiva che sbuffa su una salita trascinando delle innumerevoli vetture; chissà donde venga e dove vada e perché sia ora capitata qui!

Nel dormiveglia ricordo che il mio testo asserisce che con questo sistema si può arrivar a ricordare la prima infanzia, quella in fasce. Subito vedo un bambino in fasce, ma perché dovrei essere io quello? Non mi somiglia affatto e credo sia invece quello nato poche settimane or sono a mia cognata e che ci fu fatto vedere quale un miracolo perché ha le mani tanto piccole e gli occhi tanto grandi. Povero bambino! Altro che ricordare la mia infanzia! Io non trovo neppure la via di avvisare te, che vivi ora la tua, dell'importanza di ricordarla a vantaggio della tua intelligenza e della tua salute. Quando arriverai a sapere che sarebbe bene tu sapessi mandare a mente la tua vita, anche quella tanta parte di essa che ti ripugnerà? E intanto, inconscio<sup>7</sup>, vai investigando il tuo piccolo organismo alla ricerca del piacere e le tue scoperte deliziose ti avvieranno al dolore e alla malattia cui sarai spinto anche da coloro che non lo

vorrebbero<sup>8</sup>. Come fare? È impossibile tutelare la tua culla. Nel tuo seno – fantolino!<sup>9</sup> – si va facendo una combinazione misteriosa. Ogni minuto che passa vi getta un reagente. Troppe probabilità di malattia vi sono per te, perché non tutti i tuoi minuti possono essere puri. Eppoi – fantolino! – sei consanguineo di persone ch'io conosco. I minuti che passano ora possono anche essere puri, ma, certo, tali non furono tutti i secoli che ti prepararono.

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

1. **dieci lustri:** *cinquant'anni* (il lustro è un periodo di cinque anni).
2. **presbiteri:** la presbiopia è un disturbo della vista che si verifica solitamente nelle persone anziane, a causa del 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 reso difficoltoso dagli anni trascorsi e dalle esperienze recenti.

1. **per essi:** per gli psicoanalisti.
2. **ab ovo:** “dall'uovo”, espressione latina usata per indicare un fatto narrato dalle sue origini.
3. **poltrona Club:** poltrona in pelle con seduta profonda e ampi braccioli.
4. **Mercé la matita:** *Grazie alla matita.*
5. **inconscio:** *non consapevole.*
6. **coloro che non lo vorrebbero:** i genitori, i primi a produrre danni nella psiche del bambino con un eccesso di indulgenza o di proibizioni.
7. **Nel tuo seno – fantolino!:** *Nel tuo animo, o bambino!*

## 1. COMPrensione E ANALISI

1. Sintetizza il contenuto del testo.
2. Per quale motivo Zeno dice di aver comprato e letto un trattato di psicoanalisi? Si tratta di un motivo reale o ve ne può essere un altro che Zeno non ammette con sé stesso?
3. Quali immagini interferiscono con il tentativo di Zeno di ricordare il passato?
4. A quali fattori “positivisti” capaci di incidere sul processo di formazione di un individuo fa riferimento Zeno?
5. Chiarisci quali significati Zeno attribuisce ai concetti di «salute» e «malattia», in un più ampio riferimento ai vari capitoli del romanzo

## 2. 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 Zenò*. La dinamica tra il fluire della memoria involontaria e la riflessione razionale sui ricordi, alla ricerca del "tempo perduto", è un tema frequente nella letteratura del Novecento. Approfondiscilo elaborando un discorso coerente e organizzato, a partire dalle tue letture, conoscenze ed esperienze personali.

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

#### ARGOMENTATIVO - PROPOSTA B1

##### ***Giuseppe Ungaretti*** ***Sull'insegnamento umanistico***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3. 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.

### 4. PRODUZIONE

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

## **PROPOSTA B2**

### **Ambito letterario e tecnologico**

Umberto Eco, *La tecnologia del libro*

*A partire dal 1985 Umberto Eco (1932-2016), celebre scrittore e saggista, ha curato una personale rubrica sul quotidiano "L'Espresso", intitolata La bustina di Minerva, in cui ha espresso i propri pensieri, spesso ironici, sulla realtà contemporanea. La scelta del 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 aggeggio elettronico. Sono fatti per essere presi in mano, anche a letto, anche in barca, anche là dove non ci sono spine elettriche, anche dove e quando qualsiasi batteria si è scaricata, possono essere sottolineati, sopportano orecchie e segnalibri, 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 leggervi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sapere.

Il libro da leggere appartiene a quei miracoli di una tecnologia eterna di cui fan parte la ruota, il coltello, il 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)

### **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 leggermi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sapere» (rr. 8-9) è presente una ridondanza linguistica. Individuala e motivane l'uso.
4. Rifletti sul registro linguistico e sulla struttura sintattica del testo

### **Produzione**

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





## PROPOSTA B3

### **Ambito filosofico e sociale**

Barbara Carnevali

#### **Apparire: la società come spettacolo**

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

Chi vive nel mondo è un essere pubblico, e l'apparenza che proietta intorno a sé, il suo *aspetto*, lo segue in ogni situazione mondana come un'ombra o come quell'atmosfera 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 condizionatazza: 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 privilegiato per lo sfoggio del corpo e per l'esaltazione della sua bellezza, ma lo riparano, lo proteggono dal freddo e dagli altri elementi, nascondono i difetti, tutelano il pudore. Le buone maniere e gli altri cerimoniali, a volte eccessivamente vistosi o affettati

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 è anche ciò che esibisce, e viceversa: come la conchiglia splendida-

35 mente colorata, come il coperchio dello scrigno intarsiato, o come l'arrossire o il 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)

## 5. 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?

## 6. PRODUZIONE

Secondo la studiosa Barbara Carnevali, l'apparenza è il primo e

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

## **PROPOSTA C1**

**Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

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

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

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

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

La pandemia generata dalla diffusione del Covid-19 ha provocato una crisi globale ad oggi ancora non risolta e ha anche modificato velocemente le abitudini di tutti.

Secondo molti sociologi è cambiato il nostro modo di percepire il flusso del tempo, di vivere le relazioni sociali ed affettive, di dedicarsi alle attività lavorative e di svago.

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

## PROPOSTA C2

**ARGOMENTO:** La guerra

La guerra esiste da sempre: se ne hanno testimonianze sin dalle più antiche civiltà. E nonostante sia qualcosa di oggettivamente distruttivo e deleterio per gli uomini, anche fra gli intellettuali il pensiero su di essa si è diviso: da un lato i detrattori, dall'altro chi la esalta come simbolo di forza e potenza.

Fra chi si schiera contro la guerra troviamo **Renato Serra**, che vede il conflitto come perdita, dolore, sperpero, distruzione. Nel suo "Esame di coscienza di un letterato" tratto da "La Voce" del 30.4.1915 afferma:

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

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

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

### Allegato n. 3:

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

##### Griglia di valutazione - Tipologia A

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b. Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c. Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabile</li> <li>d. Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e. Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>5</li> <li>1-4</li> </ul>	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b. Testo coerente e coeso</li> <li>c. Testo nel complesso coerente</li> <li>d. Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b. Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c. Alcune improprietà di linguaggio e/o lessico accettabile</li> <li>d. Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b. Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c. Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d. Testo a tratti scorretto</li> <li>e. Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>14-15</li> <li>11-13</li> <li>10</li> <li>7-9</li> <li>1-6</li> </ul>	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b. Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</li> <li>c. Riferimenti abbastanza sommari</li> <li>d. Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b. Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c. Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d. Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>	<p style="text-align: center;">9-10 7-8 6 1-5</p>	/10
7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b. Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c. Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d. Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	<p style="text-align: center;">5 4 3 1-2</p>	/5
8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>b. Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>c. Comprensione complessiva accettabile</li> <li>d. Non ha compreso il senso complessivo del testo</li> </ul>	<p style="text-align: center;">13-15 10-12 10 1-9</p>	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Analisi puntuale e approfondita</li> <li>b. Analisi puntuale e accurata</li> <li>c. Analisi sufficientemente puntuale</li> <li>d. Analisi carente</li> </ul>	<p style="text-align: center;">9-10 7-8 6 1-5</p>	/10
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate</li> <li>b. Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide</li> <li>c. Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita</li> <li>d. Interpretazione insufficiente</li> </ul>	<p style="text-align: center;">9-10 7-8 6 1-5</p>	/10
			Totale	/100

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

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



**Griglia di valutazione - Tipologia C**

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

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

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

**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**

**Griglia di valutazione - Tipologia A**

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

		c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
		<b>Correttezza lessicale</b> d) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio e) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico f) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	1,5 1 0,5	3 2 1
2.	<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo</b> 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.	<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Comprensione del testo</b> a) Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive b) Sufficiente comprensione del testo	1,5 1	2,5 2 – 1,5

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

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

		f) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1
		<b>Correttezza lessicale</b>		
		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
3.	<b>Capacità logico – critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura testuale</b>		
		d) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1,5	2,5
		e) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali	1	2 – 1,5
		f) Conoscenza parziale e lacunosa	0,5	1
		<b>Capacità di riflessione e sintesi</b>		
		e) Riflessioni critiche appropriate e considerazioni personali apprezzabili	2	3
		f) Buoni punti di vista critici in prospettiva personale	1,5	2,5 – 2
		g) Sufficiente spunto critico con un accettabile apporto personale	1	1,5
			0,5	1

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

		h) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative		
--	--	---	--	--

**Griglia di valutazione - Tipologia C**

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



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V – DISTRETTO 39

		f) Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni	1	1,5
		g) Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni	0,5	1
		h) Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative		

# ALLEGATO N.4

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

### INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

20/04/2023

Sessione Straordinaria 2017  
Seconda prova scritta

## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

### I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**Indirizzi:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

#### **PRIMA PARTE**

#### **7. DOCUMENTO**

#### **INTOLLERANZE ALIMENTARI** **Aspetti epidemiologici**

“Esistono molte incertezze riguardo l'esatta prevalenza delle intolleranze e delle allergie alimentari. Le cause di questo sono numerose: confusione nella terminologia, differenze nei criteri diagnostici e mancanza di procedure diagnostiche idonee, disuguaglianze nelle valutazioni da parte dei genitori nel caso di bambini.

[...]

A livello nazionale i dati sulla prevalenza delle reazioni avverse al cibo sono piuttosto scarsi. Lo studio ICONA 2003 sulla copertura vaccinale, condotto dall'Istituto superiore di sanità, ha raccolto anche il dato sulle allergie alimentari: l'8% delle madri ha riferito che il proprio bambino ha sofferto o soffre di intolleranze, ma su questo dato ci sono forti differenze regionali. Studi europei stimano una percentuale di reazioni avverse al cibo intorno al 7,5% nei bambini e al 2% negli adulti.

[...]

La diffusione delle diverse intolleranze alimentari è legata in gran parte alle abitudini di vita: in Italia le intolleranze più comuni sono quelle al latte, al grano, all'uovo e alla soia (quest'ultima è diffusa soprattutto tra i bambini, la cui alimentazione è particolarmente ricca di questa sostanza). Negli Stati Uniti l'intolleranza più diffusa è quella alle arachidi, nei paesi scandinavi quella al pesce”.

(Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/problemi/intolleranze/epid.asp>)

**Il candidato elabori una trattazione del tema “le reazioni avverse al cibo”, sviluppando i seguenti aspetti:**

- a. spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni tossiche e non tossiche;
- b. illustri un esempio di reazione tossica riportandone le cause, gli effetti sulla salute e le azioni da adottare per la prevenzione;
- c. chiarisca le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a: cause, meccanismo d'azione, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, raccomandazioni dietetiche generali;
- d. descriva, infine, il caso particolare della celiachia e proponga per un soggetto celiaco motivate fonti alimentari di amido.

## Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **SECONDA PARTE**

**Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.**  
*Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.*

1. Il candidato spieghi gli obblighi di legge riguardo alla somministrazione – in ristoranti, bar, mense ... – di alimenti contenenti sostanze che possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari e riferisca come intende procedere nell'adempimento degli stessi.
2. La terza delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana (revisione 2003) recita: “*Grassi: scegli la qualità e limita la quantità*”. Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione.
3. Il candidato scelga un prodotto alimentare o un piatto tipico del territorio e ne valorizzi la qualità nutrizionale: indichi i nutrienti in esso contenuti, richiamandone le funzioni svolte nell'organismo.
4. Conoscere i fattori che favoriscono la riproduzione dei batteri è fondamentale per la gestione dei pericoli di tipo biologico. Il candidato chiarisca quali sono tali fattori di crescita e come agiscono sulla velocità della loro moltiplicazione.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

**ALLEGATO N.5**

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO  
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

<b><u>INDICATORE</u></b>	<b><u>DESCRITTORE</u></b>	<b><u>PUNTI</u></b>	<b><u>ATTRIBUITI</u></b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	NULLA: trattazione non aderente alla traccia	1	
	SUFFICIENTE: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	PIENAMENTE ADERENTE: traccia pienamente aderente e pertinente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	FRAMMENTARIA: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	1-2	
	LACUNOSA: conosce i contenuti in maniera minima	3-4	
	COMPLETA: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	ESAUSTIVA: contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	FRAMMENTARIA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	1-2	
	LACUNOSA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3-4	
	SUFFICIENTE: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e fornisce soluzioni pertinenti senza una adeguata motivazione	5-6	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE  
 “UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

	DISCRETA: individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente le soluzioni trovate	7	
	BUONA: individua le strategie appropriate per la soluzione delle problematiche evidenziate	8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	SUPERFICIALE: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta e non pertinente	1	
	ADEGUATA: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	APPROFONDITA: argomenta in maniera critica ed usa terminologia tecnica appropriata	3	
	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>		<b>...../20</b>

**ALLEGATO N.6**

**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	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	



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE**  
**“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39**

in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
<b>Punteggio totale della prova</b>			

**6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Italiano e Storia	
Matematica	
Scienza e cultura dell'alimentazione	
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	
Inglese	
Francese	
Sala	
Enogastronomia	

VELLETRI, 15/05/2023







