

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V



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

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione
Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V
tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

CLASSE 5A

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA



Indice

	Pag.
1. DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE	4
Presentazione della scuola	
Profilo dell'indirizzo	
2. STORIA DELLA CLASSE	8
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	
Elenco candidati	
Quadro riepilogativo classe	
Profilo della classe	
3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA	13
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	
Aggiornamento normativa Covid2023	
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.2022/23	
Percorsi per competenze trasversali e per l'orientamento	
Relazione tutor PCTO	
Scheda riepilogativa PCTO triennio	
Consuntivi delle attività disciplinari	
4. ATTIVITÀ E PROGETTI	46
Recupero, potenziamento e approfondimento	
Attività in preparazione dell'Esame di Stato e INVALSI	
Uda Educazione Civica	
Uda professionalizzanti	
Rubrica per la valutazione delle Unità di Apprendimento	
Rubrica di autovalutazione dello studente per le UDA	
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	

5.ALLEGATI	85
Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline Allegato n. 2: Prima simulazione Prima Prova di Italiano Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Simulazione Prima Prova (Tipologie A, B, C) prima di o.m. 9 marzo 2023 Allegato n.4: Seconda Simulazione Prima Prova di Italiano Allegato n.5: Griglie di valutazione Seconda Prova di Italiano (Tipologia A, B, C) dopo o.m.9 marzo 2023 Allegato n.6: Simulazione Seconda Prova Allegato n.7: Griglia di valutazione Seconda Prova Allegato n.8: Griglia colloquio Orale.	
6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti	

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione istituto

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

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

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

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

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

Il territorio nel quale opera l'Istituto è organizzato con strutture amministrative e comunali, come la Procura, il Tribunale, il Catasto e conta Istituti scolastici di ogni ordine e grado. L'Istituto oltre a organizzare l'attività di PCTO per le classi del triennio, realizza progetti che prevedono stage presso strutture alberghiere e della ristorazione distribuite sul territorio nazionale ed internazionale; favorisce inoltre la partecipazione di gruppi di studenti ad iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti.

I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

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

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

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

La seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento

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

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

Il Profilo educativo culturale e professionale

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

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

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

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

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

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Prodotti dolciari e artigianali.

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

Servizi per Enogastronomia: l'allievo affronterà e svilupperà le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente

professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentiranno di operare in strutture ristorative di ogni livello ma anche di creare e gestire un'impresa in proprio. Il diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
CORTELLINI FRANCESCA	ITALIANO/STORIA			X
COLELLA JESSICA	MATEMATICA			X
TECCHIATI INES	INGLESE			X
COLUCCI ANNA MARIA	FRANCESE	X	X	X
FIORITO ORNELLA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	X	X	X
GIRETTI MAURIZIO	ECONOMIA AZIENDALE	X	X	X
FAVORITO SERGIO	CUCINA			X
CASTAGNA NICOLA	SALA E VENDITA			X
RINALDI LUCIANA	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
TARTAGLIONE NICOLINO	RELIGIONE	X	X	X
ASPRI FABRIZIO	SOSTEGNO			X
RIZZA EMANUELA	SOSTEGNO			X

Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti**Coordinatrice di classe Prof.ssa Luciana Rinaldi****Data di approvazione****12/05/2023**

Elenco dei candidati

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

Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	19
Maschi	13
Femmine	7
Cert. 104/92	2
DSA	3

Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	<p>La classe nel corrente anno scolastico risulta composta inizialmente da 20 alunni (13 ragazzi e 7 ragazze), di cui due alunni con certificazione (L.104/92), tre alunni DSA.</p> <p>Nel corso del secondo quadrimestre una alunna si è ritirata per problemi di salute.</p> <p>All'inizio dell'anno scolastico sono stati eletti due rappresentanti di classe degli studenti, assente la componente dei genitori.</p>
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 20 17, prot.10719)	<p>Fanno parte della classe</p> <p>due alunni con certificazione (L.104/92), i cui dati sensibili verranno resi disponibili alla commissione d'esame tramite fascicolo riservato in formato cartaceo, per il quale il Consiglio di Classe suggerisce, alla Commissione d'Esame la presenza di personale esperto come previsto dall'art. 24 co. 4 dell'O.M.65 del 14/03/2022. Per questi alunni il Consiglio di Classe ha redatto e seguito un PEI;</p> <p>tre alunni con disturbo specifico di apprendimento (DSA), la documentazione verrà resa disponibile nel fascicolo personale riservato in formato cartaceo, il Consiglio di Classe richiede alla Commissione d'Esame quanto previsto dall'art. 24 dell'O.M.65 del 14/03/2022. Per questi alunni il Consiglio di Classe ha redatto e seguito un PDP.</p>

<p>Situazione di partenza</p>	<p>Per quanto riguarda il consiglio di classe non c'è stata continuità per le seguenti discipline: sostegno, inglese, italiano e storia, enogastronomia e matematica. La continuità per tutti e tre gli anni è stata invece mantenuta dai docenti di economia aziendale, scienze motorie, scienze degli alimenti e religione.</p> <p>Nel terzo anno la classe è partita da un livello di generale sufficienza, mostrando tuttavia problemi a livello didattico e disciplinari rese ancora più evidenti dal periodo di pandemia e dalle lezioni in DAD.</p> <p>Durante il quarto anno di studio la classe ha manifestato ancora una certa insofferenza e una discontinuità alle lezioni in presenza.</p> <p>Pochi elementi si sono contraddistinti per il profitto e l'impegno costante nello studio.</p> <p>La classe a livello disciplinare ha dimostrato di essere sempre esuberante ed impegnativa dimostrando poca partecipazione al dialogo educativo.</p> <p>Nel quinto anno di studio la classe ha mantenuto lo stesso comportamento degli anni precedenti con un appiattimento nel rendimento scolastico.</p> <p>Infatti anche i più bravi hanno avuto un calo nel rendimento scolastico e nel comportamento.</p>
	<p>Il livello di profitto generale raggiunto dalla classe è più che sufficiente. La maggior parte degli alunni, pur presentando lacune nella preparazione generale e in alcuni casi nelle abilità di base con un livello basso nei tempi di attenzione e concentrazione, ha raggiunto un livello di preparazione nel complesso sufficiente e in alcuni casi discreto o buono.</p> <p>È stato necessario agevolare l'apprendimento attraverso la realizzazione e l'uso di mappe concettuali e sintesi degli argomenti di studio che hanno permesso di conseguire dei lievi progressi nell'acquisizione dei contenuti, nello stabilire rapporti tra fatti e fenomeni e nella memorizzazione di informazioni da utilizzare anche nell'ambito di nuovi contesti.</p> <p>La classe durante il corrente anno scolastico ha svolto lo stage relativo al PCTO nel mese di settembre 2022.</p> <p>Il numero di ore è riportato nella scheda riepilogativa.</p> <p>La classe durante il terzo anno non ha svolto lo stage aziendale causa pandemia, mentre durante il quarto anno la classe ha potuto svolgere lo stage presso le strutture convenzionate.</p>

	La classe tuttavia ha partecipato ad incontri PCTO online organizzati dalla scuola.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	<p>Per quanto riguarda l'aspetto relazionale, la classe ha dimostrato collaborazione sia nel rapporto tra pari sia nel rapporto con i docenti. Tuttavia la frequenza è risultata a volte discontinua, infatti alcuni alunni hanno raggiunto una percentuale di assenze elevata. Tale comportamento ha rallentato spesso la programmazione dei docenti in molte discipline e ha reso difficile colmare le lacune nella preparazione di base.</p> <p>Si è reso spesso necessario sollecitare impegno e motivazione in quanto alcuni di loro hanno mostrato una non sempre attiva partecipazione in classe e un impegno a casa non sempre costante; pur richiamati alla necessità di uno studio approfondito per il conseguimento di risultati duraturi, alcuni hanno lavorato in modo superficiale e saltuario; si è comunque evidenziato nel corso della seconda parte dell'anno scolastico un maggior impegno in tutte le discipline.</p>
Altro	Durante l'anno scolastico si sono svolti due ricevimenti pomeridiani con le famiglie, oltre agli incontri in presenza predisposti nell'ambito dell'orario antimeridiano dei diversi docenti.

Due alunni con certificazione L.104/92 sono stati seguiti da due insegnanti di sostegno. La documentazione e la relazione finale predisposta dal consiglio di classe sono allegati con documento riservato al Presidente di Commissione al documento di classe.

Per gli alunni DSA si applicheranno gli strumenti compensativi e le misure dispensative predisposti dai rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP) e si utilizzerà una specifica griglia di valutazione per le prove scritte e per il colloquio orale.

Anche per gli alunni con programmazione differenziata verrà adottata una griglia per le prove scritte e per il colloquio orale.

3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Organi interni coinvolti:

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

Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

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

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

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

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

NOTA AGGIORNAMENTO 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 previsto dal vigente regolamento sugli Esami di Stato.

Valutazione degli apprendimenti

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

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

Valutazione dei comportamenti

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

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

Pertanto si ritiene che sia:

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

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

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

INSUFFICIENTE (voto 5).

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

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

Art.11 O.M. 45_2023 comma 1

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

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

Tabella attribuzione credito scolastico

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

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

CREDITI FORMATIVI		PUNTI da aggiungere alla media scolastica
1	CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE INFORMATICHE (ECDL) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
2	CERTIFICAZIONI EUROPEE DI LINGUE STRANIERE (solo organismi accreditati) conseguita nell'anno scolastico in corso	0,8
3	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, di ATTIVITA' SPORTIVA a livello agonistico con società o associazioni riconosciute dal CONI a: <ul style="list-style-type: none"> • livello provinciale • a livello regionale • livello nazionale 	0,1 0,2 0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto: <ul style="list-style-type: none"> • per meno di 25 ore • da 25 a 50 ore • con oltre 50 ore 	0,1 0,2 0,3
5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3
Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:		
6	• a livello provinciale	0,1
	• a livello regionale	0,2
	• a livello nazionale	0,3
	se posizionato ai primi tre posti:	+ 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	0,3
	Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 3°)	

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

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

oggetto	luogo	titolo	PERIODO
Orientamento in uscita	Università Europea di Roma	"Fare Turismo"	22 Marzo 2023
Orientamento in uscita	Università UNI Roma 4	Foro Italico	18 Aprile 2023
Progetto Legalità	Auditorium Tognazzi	Giornata internazionale della donna	8 Marzo 2023
		Gionata internazionale contro la violenza sulle donne	25 Novembre 2023
Progetto Orientare per orientarsi	Auditorium Tognazzi Sala Rossini (Tognazzi)	Incontro Associazione cuochi di Roma	19 Dicembre 2022
Progetto Sportivo	Palestra e Campetto esterno	Matching Aziendale	29 Novembre 2022
		Tornei interni	Novembre/Aprile
Progetto di classe	Uda ed. civica	Cittadini in un modo sostenibile	Intero anno scolastico
	Uda professionalizzanti:		
	Uda 1	La cucina di domani	Nov./Dic.
	Uda 2	Made in Italy	Dic./Gen.
	Uda 3	La mia attività nel mondo	Mar./Apr.
	Uda 4	Lo organizzo io Catering	Apr./Mag.
Recupero e Potenziamento Approfondimento	In presenza	Potenziamento Esame di Stato	Intero anno scolastico Maggio 2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

- preparare gli studenti ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando le conoscenze teoriche e le esperienze pratiche;
- abituare gli alunni alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;

- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- formare gli studenti con l’approccio di learning by doing;
- motivare gli studenti all’apprendimento;
- valorizzare l’esperienza concreta che gli allievi possono vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.
- favorire la definizione del progetto di vita di ogni studente.

RELAZIONE FINALE TUTOR PCTO

IPSSAR "UGO TOGNAZZI"

Via S. D'Acquisto, 61 – Velletri

RELAZIONE FINALE TUTOR P.C.T.O

A.S. 2022/23

Classe: 5^A Cucina

Materia: Enogastronomia (Cucina)

Docente: Francesco Sergio Favorito Sciammarella

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

La classe 5^A A Cucina, composta da 19 alunni di cui 13 maschi e 6 femmine, è stata assegnata, in qualità di tutor scolastico, al sottoscritto in questo ultimo anno accademico 2022/2023, alla fine del loro percorso scolastico. Gli alunni della 5^A A Cucina hanno svolto le attività di PCTO dal 01/09/23 al 03/10/23. Il sottoscritto, in qualità di tutor scolastico, ha assistito e guidato gli studenti nel percorso PCTO e nei progetti svolti nell'ultimo anno scolastico. Gli studenti hanno avuto la possibilità di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali, locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico sanitarie. Il PCTO ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in una situazione di apprendimento in ambienti di lavoro pertinenti al loro percorso scolastico. Il livello di preparazione degli alunni della 5^A A Cucina è stato apprezzato dai tutor aziendali e dalle strutture, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni, spesso anche superiori alla loro preparazione. Per tutta la durata del PCTO, gli alunni hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità; in alcuni casi il rapporto di collaborazione si è esteso anche nei fine settimana e, a volte, sono state avanzate proposte di lavoro stagionali. Gli allievi della 5^A A Cucina purtroppo, non sono mai stati, coinvolti, come tutte le altre quinte classi, nelle attività di formazione pratico-operativa mediante l'organizzazione e la partecipazione, da parte dell'Istituto, ad eventi, gare e dimostrazioni culinarie presso enti o istituzioni che ne hanno fatto richiesta, comprese tutte le manifestazioni esterne del territorio.

In conclusione si può affermare che l'esperienza del PCTO è stata positiva; ha aiutato gli alunni ad acquisire maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti ma anche delle proprie capacità. Hanno acquisito nuove competenze e migliorato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro.

Velletri 27/04/2023

Docente
Francesco Sergio Favorito Sciammarella


SCHEDA RIEPILOGATIVA PCTO TRIENNIO

IPSSAR "Ugo Tognazzi"

A.S. 2022-2023

Classe: 5° A Enogastronomia settore cucina

Tutor: prof. Sergio Favorito

 Nome alunno	Ore totali classe 3 [^]	Sede dello stage classe 3 [^]	Ore totali classe 4 [^]	Sede dello stage classe 4 [^]	Voto	Ore totali classe 5 [^]	Sede dello stage 5 [^]	Voto	Eventi, visite aziendali ecc.	Or e	Totale monte ore gener ale
	20	Stellati per la DAD	114	Antonello Colonna "Resort & SPA"	Ottimo	108	Antonello Colonna "Resort & SPA"	Buono/Ottimo	Campionato italiano salami	8	250
	20	Stellati per la DAD	144	"La Fenice"	Ottimo	68	"Antico ristorante e Pagnanelli & compagni" srl	Ottimo	Campionato italiano salami	8	240
	20	Stellati per la DAD	131	"Premiata Trattoria Prati" srl	Ottimo	84	"Premiata Trattoria Prati" srl	Discreto	Campionato italiano salami	8	243
	20	Stellati per la DAD	119	"Il Bottegone"	Ottimo	91	"Il Bottegone"	Buono/Ottimo	Campionato italiano salami	8	238
	20	Stellati per la DAD	147	NH Italia SpA Collection Vittorio Veneto	Discreto				Campionato italiano salami	8	175
	20	Stellati per la DAD	145	Sugo food & beverage srls l'Aquolina	Ottimo	91	"Antico ristorante e Pagnanelli & compagni" srl	Ottimo	Campionato italiano salami	8	264
	20	Stellati per la DAD	147	Agriturismo "Casale Malatesta"	Insufficiente	120	Osteria "Dar Matriciano"	Sufficiente	Campionato italiano salami	8	295

				<i>a" srl Velletri</i>							
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	138	<i>Ristorante Cavour Cisterna</i>	<i>Discreto</i>	102	<i>"Vino & Caffè"</i>	<i>Buono/Ottimo</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	268
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	144	<i>Hotel Castel Vecchio Gandolfo</i>	<i>Ottimo</i>	149	<i>"Ristorante Bucci"</i>	<i>Buono/Ottimo</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	321
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	135	<i>"La Forbice"</i>	<i>Ottimo</i>	94	<i>"La Forbice"</i>	<i>Buono/Ottimo</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	257
	18	<i>Stellati per la DAD</i>	130	<i>Eataly SPA</i>	<i>Discreto</i>	103	<i>"NH Italia SPA"</i>	<i>Discreto</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	259
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	168	<i>Osteria da Giovanni di Bigi Paola & C snc</i>	<i>Ottimo</i>	102	<i>"Vini e Cucina"</i>	<i>Buono/Ottimo</i>	<i>- Campionato italiano salami - Open Day 12/12/21</i>	8 8	306
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	154	<i>Pasticceria Cimoroni Genzano di Roma</i>	<i>Ottimo</i>	138	<i>Hotel Ristorante "Villa Aricia"</i>	<i>Buono/Ottimo</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	320
	18	<i>Stellati per la DAD</i>	47	<i>Ristorante "Vino & Caffè"</i>	<i>Ottimo</i>	114	<i>Ristorante "Cavour" Cisterna</i>	<i>Buono/Ottimo</i>	<i>- Campionato italiano salami - Concorso U. Tognazzi 30/11/21</i>	8 8	195
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	126	<i>"L'Acqua Bulle" srls</i>	<i>Ottimo</i>	117	<i>"L'Acqua Bulle" srls</i>	<i>Buono/Ottimo</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	271
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	127	<i>"Il Pagliaccio"</i>	<i>Ottimo</i>	78	<i>"Antico ristorante e Pagnanelli & compagni" srl</i>	<i>Ottimo</i>	<i>- Campionato italiano salami - Concorso</i>	8 8	241

									<i>U. Tognazzi 30/11/21</i>		
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	82	<i>"Cincinnati cooperativa agricola"</i>	<i>Ottimo</i>	77	<i>"Il Bottegone"</i>	<i>Discreto</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	187
	20	<i>Stellati per la DAD</i>	102	<i>Eataly Spa</i>	<i>Discreto</i>	96	<i>"Il Casale di Ariccia"</i>	<i>Buono</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	226
	0	<i>Stellati per la DAD</i>	156	<i>Osteria Dar Matriciano</i>	<i>Ottimo</i>	98	<i>"Fresia" srls</i>	<i>Ottimo</i>	<i>Campionato italiano salami</i>	8	262

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5A

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5° A CUCINA

Materia: MATEMATICA

Insegnante: *PROF.SSA JESSICA COLELLA*

A.S. 2022 - 2023

Testo adottato: Moduli di Matematica Vol. U “Limiti” – Vol. V “Derivate e studio di funzioni” Autori Bergamini, Barozzi, Trifone.

Ore settimanali: 3

Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 72

Temi generali:

- DOMINIO DI FUNZIONE
- STUDIO DEL SEGNO
- LIMITI E ASINTOTI
- DERIVATE E MASSIMI/MINIMI
- UDA: EDUCAZIONE CIVICA E PROFESSIONALE.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5A ENOGASTRONOMIA - IND. CUCINA**Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE****Insegnante: RINALDI LUCIANA****Testo consigliato: Competenze Motorie (Zocca-Gulisano-Manetti-Marella-Sbragi) casa editrice G.D'Anna.****Ore settimanali: 2****Ore annuali previste: 66****Ore annuali svolte: 56**

Temi generali: Lezioni pratiche di tennis tavolo, pallavolo, calcio a 5, pallacanestro, calcio balilla, esercizi a corpo libero. Lezioni teoriche, la storia dello sport dalle origini ai tempi di oggi. Uda ed. civica, gli sport in ambiente naturale. Due uda professionali.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5° A ENOGASTRONOMIA

Materia: FRANCESE

Insegnante: PROF.SSA ANNA MARIA RITA COLUCCI

Testo adottato: Coté Cuisine- Coté Salle. Silvia Ferrari-Henri Dubosc. Minerva Italica ed.

Ore settimanali: 4

Ore annuali previste: 80

Ore annuali svolte: 68 (al 11/04/2023)

Temî generali:

- HACCP
- I COLORI DELLA DIETA EQUILIBRATA
 - PIRAMIDE ALIMENTARE
 - DIETA MEDITERRANEA
 - DIETA VEGANA
 - DIETA DEL BAMBINO
- DIETA DELLA DONNA IN STATO DI GRAVIDANZA
 - DIETA DELLO SPORTIVO/ATLETA

- I PAESI DEL MEDITERRANEO CON I COLORI TIPICI E LE RICETTE
- AGENDA 2030 RECUPERO DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E RISPETTO DELL’AMBIENTE
 - LES PRODUITS BIO/OGM
 - UDA: EDUCAZIONE CIVICA E PROFESSIONALE.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	x
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	x	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì	x	no		in parte	
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	x

Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	x
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	x

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI**Materia:****Scienza dell'alimentazione - 5 A****Insegnante: Prof. Ornella Fiorito****Testo adottato: Silvano Rodato – Alimentazione oggi – Casa Editrice Clitt****Ore settimanali: 3****Ore annuali previste: 99****Ore annuali svolte: 69 al 15 maggio**

Temi generali: contaminazioni chimiche fisiche e biologiche. Sistema di qualità; Haccp; bioenergetica e dietoterapia; sindrome metabolica; alimentazione e tumori;

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	X	no		Prova strutturata	sì		no	X
----------------	----	---	----	--	-------------------	----	--	----	---

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

IND. Enogastronomia

Materia: Lingua e Cultura Inglese

Insegnante:

Ines Federica Tecchiati

Testo adottato: Daily Specials - Caruso Piera Angela - Piccigallo Adriana - LE MONNIER

Ore settimanali: 2 Ore - **annuali previste:** 50 Ore **annuali svolte:** 35 in presenza **__35__**

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ

Materia: Enogastronomia Tecnica di Sala e Vendita

Insegnante: Castagna Nicola

Testo adottato: Maître, Sommelier, Bartender TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA TRIENNIO

Ore settimanali:

2.

Ore annuali previste:

66.

Ore annuali svolte:

Al 17-04.2023 ore 38

Temi generali:

Metodologia

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE _5A ENOGASTRONOMIA - IND. CUCINA

Materia: RELIGIONE

Insegnante: TARTAGLIONE NICOLINO

Testo adottato: A LAUTO CONVITO

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: 33 Ore annuali svolte: 25

Temi generali: il fenomeno religioso nella società italiana dal dopoguerra ad oggi

Rapporti tra stato e chiesa con riferimento particolare alla libertà religiosa nella prospettiva della tra la Costituzione ed il Concilio Vaticano II

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì		no		in parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	sì	X	no		in parte	
Effettuare collegamenti	sì		no		in parte	X
Compiere operazioni di sintesi	sì		no		in parte	X
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì		no		in parte	X
Lavorare in gruppo	sì	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	

Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì		no		in parte	X

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ

A.S. 2022/2023

Classe: 5^A A Cucina

Materia: Enogastronomia (Cucina)

Insegnante: Francesco Sergio Favorito Sciammarella

Testo adottato:

Ore settimanali: 6 Ore annuali previste: 198 Ore annuali svolte: 129

Temi generali: .

Metodologia

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ

A.S. 2022/2023

Classe: 5^ A Cucina

Materia: ITALIANO

Insegnante: Francesca Cortellini

Testo adottato: La mia nuova letteratura 3

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: 75 Ore annuali svolte: 90

Temi generali:

Naturalismo

Verismo

Decadentismo

Ermetismo.

Metodologia

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ

A.S. 2022/2023

Classe: 5^A A Cucina

Materia: STORIA

Insegnante: Francesca Cortellini

Testo adottato: Storia in movimento 3

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 60 Ore annuali svolte: 41

Temi generali:

La società di massa e il consumismo

La seconda rivoluzione industriale

L'età giolittiana

Le guerre mondiali

I regimi totalitari

Metodologia

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°A Enogastronomia**Materia: Diritto e tecniche amministrative - economia aziendale****Insegnante: PROF. Maurizio Giretti****Testo adottato: "Gestire le imprese ricettive" Rascioni - Ferriello ed. Tramontana****Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 90 al
15/05/2023 in presenza****Temi generali: Domanda turistica, Marketing, Pianificazione programmazione e controllo, Budget,
analisi dei costi e definizione dei prezzi.****Metodologia:**

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

4. ATTIVITÀ E PROGETTI**Recupero potenziamento e approfondimento**

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

ATTIVITA' IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

- SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA (14/12/2021 e 27/04/2023)
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA (20/04/2023)
- PROVE INVALSI (1-2-3 marzo sessione ordinaria)
- PROVE INVALSI SERALE CARCERE E RECUPERO (22-23-24 maggio 2023)

IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI EDUCAZIONE CIVICA

Classe quinta A



LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

Titolo UDA: CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

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

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

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

Compiti da affrontare (non usuali in ambiente scolastico):

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

Abilità da acquisire:

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

Tempi: novembre-maggio

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): internet, riviste, quotidiani, esperti esterni.

Criteri di valutazione: griglia di valutazione approvata dal collegio docenti.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE: CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE

classe VA ENOGASTRONOMIA

Insegnante Coordinatore	L'insegnante che avrà il maggior numero di ore nell'attività
Obiettivo finale del percorso	<p>Conoscere l'aspetto legislativo legato alle tematiche dell'ambiente.</p> <p>Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale.</p> <p>Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti dall' agenda ONU 2030.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p>
Tempo	Intero anno scolastico per 33 ore totali. Ogni Cdc valuterà quante ore assegnare ad ogni singola disciplina.
Docenti coinvolti nel percorso. Specificare la parte del percorso assegnata ad ogni docente	<p>Docente di:</p> <p>Lettere/storia</p> <p>Lingua inglese e francese</p> <p>Matematica</p> <p>Scienza degli alimenti</p> <p>Diritto e tecniche amministrative</p> <p>Lab. Di enogastronomia</p> <p>Lab. Di sala e vendita</p>

	S. Motorie e Sportive
Strumenti e risorse	<ul style="list-style-type: none"> - Libri (costituzione...) - Documenti - Web - Video - Uso di office word e excell
Metodologia	<p>Privilegiare gli strumenti attivi e partecipativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura guidata di un documento, articolo di giornale - Analisi guidata delle fonti - Lezione partecipata - Debate - Elaborazione di schemi e mappe - Problem-solving - Lavoro di gruppo - Classe capovolta
Valutazione	<p>Valutazione della sfera cognitiva: ricaduta sulle competenze disciplinari; capacità di portare a termine il compito assegnato.</p> <p>Valutazione della sfera comportamentale: metodo di studio, capacità di lavorare in gruppo, partecipazione alle attività integrative e ricadute sul comportamento.</p>

Allegato 1

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Italiano e storia Raccogliere, selezionare, sintetizzare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca. Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline. Ricostruire processi di trasformazione. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale. Avere consapevolezza dei propri diritti a livello territoriale, nazionale e internazionale</p>	<p>Italiano e storia Le fasi della ricerca Le tipologie di scrittura I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e di un elaborato multimediale interdisciplinare L'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali Riferimenti storici rispetto alla nascita della costituzione (Visione di filmati relativi all'ambiente/disastri ambientali ad opera dell'uomo) (Visione filmato YouTube Articolo 9 di Ainis Michele" costituzionalista commento del filmato. Favorire una mobilità sostenibile. Goal 11 "Città e comunità sostenibili". 11.6: Entro il 2030 garantire a tutti l'accesso a un sistema di trasporti sicuro, conveniente, accessibile e sostenibile.</p>
<p>Scienze motorie e sportive Sport in ambiente naturale</p>	<p>Sport in ambiente naturale: effetti positivi e negativi che un determinato tipo di sport arreca alla natura.</p>
<p>Prima e seconda lingua</p>	<p>Prima e seconda lingua</p>

Raccogliere, selezionare, sintetizzare informazioni utili per attività di ricerca Utilizzare registro comunicativo adeguato	L'ambiente nelle carte costituzionali francese e inglese, facendo un raffronto con la costituzione italiana.
Scienze degli alimenti Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale	Scienze degli alimenti Impatto ambientale delle produzioni agroalimentari (Piramide ambientale, Km 0, produzione biologica) Agenda 2030 goal 3: salute e benessere Goal 11: biodiversità
Matematica Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica.	Matematica i Conoscere le relazioni e funzioni: approfondimento su uno dei punti dello studio di funzione. O Agenda 2030 goal 11 città e ambienti inclusivi e sostenibili 11.6 qualità dell'aria e gestione rifiuti.
Diritto e tecniche amministrative Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio e importanza dell'economia circolare.	Diritto e tecniche amministrative Rapporti tra turismo e ambiente naturale, l'economia sostenibile e circolare. Art 2, 9, 32 costituzione Agenda 2030 goal 8 lavoro dignitoso e crescita economica. 1 goal 12 consumo e produzione responsabile 12.b impatto sviluppo per turismo sostenibile
Lab. di enogastronomia Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione	Lab. di enogastronomia Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12 consumo e produzione responsabile prodotti a km 0 La tracciabilità
Lab. di sala e vendita Saper intensificare i modelli di consumo e produzione sostenibile indirizzando il cliente verso una scelta responsabile.	Lab. di sala e vendita Le disposizioni legislative in materia, Agenda 2030 goal 12, consumo e produzione responsabile prodotti a Km 0: filiera produttiva corta, vantaggi e svantaggi per il consumatore.

Tempi	Intero anno scolastico
Metodologia	Brain storming Problem solving Lezioni frontali dialogate Lezioni laboratoriali Lavoro di gruppo Altro
Risorse umane interne e esterne	I docenti del Cdc Quinta A
Strumenti	Libri ti testo Fotocopie

	Siti internet Laboratorio
Valutazione	Schede di valutazione

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLO STUDENTE

ALUNNO	
CLASSE	
PERIODO	
TITOLO UDA	
REFERENTE UDA	
INDIRIZZO PROFESSIONALE	

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

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

Comportamento organizzativo e sociale	4	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto ed uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità
	3	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto
	2	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli
	1	Non è sempre rispettoso dei tempi e delle consegne
TOTALE		

DISCIPLINE DI INDIRIZZO		
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO (Alimentazione, Sc. Integrate, Chimica, TIC, Economia,)		
Competenza	4	Conosce in modo appropriato la materia, applica le conoscenze con abilità e consapevolezza, dimostra a pieno la competenza acquisita
	3	Conosce in modo adeguato la materia, applica in modo automatico le conoscenze con sufficiente abilità e dimostra di possedere le competenze necessarie
	2	Conosce in modo lacunoso la materia, deve essere istruito e condotto continuamente non dimostrando piena competenza
	1	Non conosce bene la materia, deve essere istruito e condotto, dimostrando scarsa competenza
LABORATORI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Pasticceria)		
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	4	Conosce tutte le operazioni di cura e 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
TOTALE		

RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

VOTAZIONE	5	6	7-8	9-10
LIVELLO	PARZIALE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTE
DESCRIZIONE COMPORTAMENTI OSSERVATI	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.	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.	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.	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.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DIDATTICHE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
CONSAPEVOLEZZA RIFLESSIVA E CRITICA RISPETTO ALLE PROBLEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	10-9

	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	8-7
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	6
	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	5-4
AUTOVALUTAZIONE DEL PROPRIO METODO DI LAVORO NELL'APPROCCIO ALLA DISCIPLINA DI EDUCAZIONE CIVICA	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	10-9
	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	8-7
	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	6
	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	5-4
CAPACITA' DI COGLIERE LE PROBLEMATICHE AFFERENTI ALL'EDUCAZIONE CIVICA	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	10-9
	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	8-7
	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	6
	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	5-4
CREATIVITA' NELL'INDIVIDUAZIONE DI SOLUZIONI E STRATEGIE AFFERENTI ALL'AMBITO DISCIPLINARE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	10-9
	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche	8-7

	contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e problematiche disciplinari, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	6
	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	5-4
AUTONOMIA NEL METODO DI LAVORO RELATIVO ALLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	10-9
	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	8-7
	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	6
	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	5-4

La classe nel corrente anno scolastico ha svolto anche quattro UDA professionali: due UDA nel primo quadrimestre (la cucina di domani e made in Italy); due UDA nel secondo quadrimestre (la mia attività nel mondo e lo organizzo io il catering), attraverso lavori di gruppo valutati nelle singole discipline.

UDA PROFESSIONALIZZANTI**UNITA' DIDATTICA N 1****"La cucina del domani "**

CLASSE V A	UDA 1	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	A.S. 2022/23
ALUNNI N 19	PERIODO: NOVEMBRE-DICEMBRE		N. ORE 25
PRODOTTO FINALE: Elaborato multimediale			

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*.

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.

Concetti di sostenibilità e certificazione.

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.

Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

INSEGNAMENTI E COMPETENZE DI RIFERIMENTO	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE DA CIASCUN INSEGNAMENTO/CONTENUTI	ORE INDICATIV E
LAB DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA Competenza 1,2,3,4,	- Elaborare un menu per clienti con esigenze dietetiche particolari, utilizzando in laboratorio di cucina e pasticceria ingredienti senza glutine o senza lattosio, oppure un menù vegetariano o vegano, con metodi di cottura innovativi. -Elaborare un menu ecosostenibile, con un minimo di scarto alimentare	25
ITALIANO E STORIA		
INGLESE	Pasto del Thanksgiving celebration che rispetti le esigenze di un pubblico con esigenze dietetiche particolari: vegano/vegetariano/sz glutine/sz lattosio	4h

MATEMATICA		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
I.R.C.		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Disturbi dell'alimentazione: allergie ed intolleranze. Alimentazione nelle varie condizioni patologiche: sindrome metabolica. Elaborazione menù	6
Sala e Vendita	Realizzazione di un menù seguendo tutte le regole elencate durante la lezione	2

UNITA' DIDATTICA N 2

"Il Made in Italy "

CLASSE V A	Uda 2	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	A.S. 2022/23
ALUNNI N 19	PERIODO: Novembre -Gennaio		N. ORE 25
PRODOTTO FINALE: Elaborato multimediale			

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.

Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione

Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.

Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.

INSEGNAMENTI E COMPETENZE DI RIFERIMENTO	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE DA CIASCUN INSEGNAMENTO/CONTENUTI	ORE INDICAT IVE
<p>LAB DI ENOGASTRONOMI A SETTORE CUCINA</p> <p>Competenza 1,2,3,4,</p>	<p>- Elaborare un menu con tecniche innovative a base di alimenti a marchio garantito di tutela (DOP,IGP,STG) per garantire la salvaguardia del Made in Italy.</p> <p>-Elaborare una carta dei dessert, che racchiuda il patrimonio dolciario italiano, con tecniche di pasticceria moderna, per portarlo nella ristorazione gourmet.</p> <p>- Dall'esperienza del PCTO in Eataly leader della salvaguardia del Made in Italy nel mondo, preparare un menù degustazione attraverso i prodotti offerti da questa società.</p>	<p>25</p>
<p>ITALIANO E STORIA</p>		

INGLESE		
MATEMATICA		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
I.R.C.		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZI ONE	Nuovi prodotti alimentari. Marchi europei, regionali e comunali	2h

UNITA' DIDATTICA N 3

"La mia attività ... nel mondo"

CLASSE V A	Uda 3	Il locale (locanda, pasticceria, ristorante, hotel, bar, ...) che vorresti e come vorresti. Scelta dello stato, delle caratteristiche del locale, del menù, delle attrazioni da proporre per	A.S. 2022/23
-----------------------	------------------	---	-------------------------

	<p>soddisfare il maggior numero possibile di clienti. Tu saresti il titolare.</p> <p>Dal tuo locale devi organizzare un evento / catering / banqueting per 150 persone. Proponi il menù tenendo conto che ci saranno 8 bambini, 2 intolleranti al lattosio, 5 celiaci, 1 diabetico</p> <p>Predisponi:</p> <p>l'ordine di magazzino – determinazione del food cost</p> <p>la lista degli utensili e delle attrezzature necessarie</p> <p>l'organizzazione della brigata di cucina e relativo costo</p>	
ALUNNI N 19	PERIODO: Marzo -Aprile	N. ORE 25
DATI DI ANALISI		
<p>FINALITÀ</p> <p>Analizza uno stato e individua le potenzialità che offre ai fini commerciali e le tecniche utili per la sua valorizzazione e promozione; individua le aziende produttive, le strutture ricettive e alberghiero – ristorative presenti in funzione del successo turistico registrato e/o possibile.</p>		

PRODOTTO FINALE: Elaborato multimediale**COMPETENZA 1-2-3-4-5-6-7-8-9 (D.L. 13/04/2017)**

- 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.**
- 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.**
- 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**
- 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati**
- 5. Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative**
- 6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**
- 7. Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.**

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality

Management, rapportandosi con altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

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.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del made in Italy.

Realizzare pacchetti di offerta turistica, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare la tipicità del territorio.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

ABILITA'

INSEGNAMENTI E COMPETENZE DI RIFERIMENTO	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE DA CIASCUN INSEGNAMENTO/CONTENUTI	ORE INDICAT IVE
LAB DI ENOGASTRONOMI A SETTORE CUCINA Competenza 1,2,3,4,	La ristorazione collettiva -Il catering -Il banqueting: le caratteristiche del banqueting; le tipologie di banchetto; le nuove figure professionali; l'organizzazione di un evento o banchetto; la scheda di planning operativo - Menu per clienti con esigenze dietetiche particolari -Il food cost	25
ITALIANO E STORIA		

INGLESE	Un evento di Raccolta Fondi rivolto alla raccolta di risorse per ristrutturare un cinema/sala convegni destinato a finalità culturali e artistiche nella comunità. Il Menù farà riferimento a titoli di Film	4h
MATEMATICA		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
I.R.C.		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZI ONE	Menù in soggetti con patologie metaboliche	2h

UNITA' DIDATTICA N 4	
	Lo organizzo io... catering e/o banqueting.
	Schedario con descrizione prodotto in bilingua,
Competenze assi culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Asse tecnologico e professional e - Laboratorio di sala e vendita - Laboratorio di cucina - Scienze e cultura degli alimenti
Tecniche di elaborazione menu	Redigere di un menu secondo
Norme igieniche e procedure	Organizzare il servizio in
Regimi alimentari, Larn,	Applicare correttamente i
Gestione economica di un	Consigliare il giusto
	Gestire tecniche di servizio ed
	Alunni delle classi 5 di sala
	Conoscenze basilari di alimentazione, economia,
	Da marzo a maggio
	Realizzazione di un evento
Risorse umane	Docenti delle materie coinvolte. Assistenti di laboratorio per attività pratiche.
	Laboratorio di sala. Schede di analisi

	Singola e collegiale. Formativa e sommativa.
--	---

IL PIANO DI LAVORO E IL DIAGRAMMA DI GANTT

Il piano di lavoro è necessario per scandire le fasi dell'UDA stabilendo con chiarezza chi fa cosa e quando e le tipologie di verifiche nelle varie fasi, in itinere, a fine fase ecc.

Il diagramma di Gantt ci obbliga ad una ottimizzazione delle risorse, consentendo una contemporanea visualizzazione delle attività, non soltanto in modo sequenziale ma anche in parallelo, dei soggetti coinvolti e della tempistica.

Il Consiglio di Classe, nel programmare l'attività della classe, definisce gli obiettivi trasversali comportamentali e cognitivi da organizzare in termini di competenze e le strategie da mettere in atto per il loro conseguimento, individuando i fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale; sceglie o elabora le griglie comuni di osservazione dei comportamenti e del processo di apprendimento.

Piano di lavoro UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: lo organizzo io... catering e/o banqueting.
--

Totale ore <u>20 + 2 di valutazione</u>
--

Coordinatore Prof. Favorito Sergio

Collaboratori:

Specificazione delle Fasi

				Tempi e	
	Realizzazione di un menù da	PC, Libri di testo, etichette	Cartella di informazioni utili allo	Scienze degli alimenti,	Di Gruppo, per il lavoro
	Attività di analisi dei	Attrezzature e di	Schede di analisi	Docente economia	Lavoro singolarmente
	Attività di analisi degli	Laboratori o fabbrica birra	Appunti personali sulla visita	Docente di alimenti	Nessuna
	I menù, del catering e del	PC, Stampante.	Documento stampato	Docenti di italiano/storia	Singolarmente e di Gruppo.
	Traduzione del materiale	Pc, stampante	Documento stampato	Docenti di lingue	Singolarmente e di gruppo
	Presentazione del prodotto	PC e stampante	Opuscolo stampato	Docenti delle materie	Singolarmente e di gruppo

DIAGRAMMA DI GANTT

	Marzo	Aprile	Maggio			
	X					
	X					
		X				
		X				
		X				
			X			
			X			

La consegna agli studenti

La consegna è un momento molto importante dove i docenti comunicano e spiegano i prodotti attesi, i comportamenti conformi ed i criteri di valutazione che intendono adottare.

Questo momento deve essere previsto dal gruppo docenti ed effettuato in due-tre responsabili dell'UDA.

È necessario che i docenti utilizzino un linguaggio accessibile, semplice e comprensibile per rendere immediatamente partecipi gli allievi del compito da raggiungere.

Verrà consegnata una copia ad ogni allievo specificando che l'UDA mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

L'UDA prevede dei compiti/problema che richiedono agli studenti competenze, attraverso conoscenze, abilità, capacità, che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA

Cosa si chiede di fare

In che modo (singoli, gruppi)

Quali prodotti

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Tempi

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Criteri di valutazione

**Peso della UDA in termini di voti in riferimento agli assi culturali
ed alle discipline**

La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una pro- posta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu Indica quali
crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte Che cosa hai
imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora
imparare
Come valuti il lavoro da te svolto.

RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APRENDIMENTO

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLO STUDENTE

ALUNNO	
CLASSE	
PERIODO	
TITOLO UDA	
REFERENTE UDA	
INDIRIZZO PROFESSIONALE	

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

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

Comportamento organizzativo e sociale	4	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto ed uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità
	3	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto
	2	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli
	1	Non è sempre rispettoso dei tempi e delle consegne
TOTALE		

DISCIPLINE DI INDIRIZZO		
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO (Alimentazione, Sc. Integrate, Chimica, TIC, Economia,)		
Competenza	4	Conosce in modo appropriato la materia, applica le conoscenze con abilità e consapevolezza, dimostra a pieno la competenza acquisita
	3	Conosce in modo adeguato la materia, applica in modo automatico le conoscenze con sufficiente abilità e dimostra di possedere le competenze necessarie
	2	Conosce in modo lacunoso la materia, deve essere istruito e condotto continuamente non dimostrando piena competenza
	1	Non conosce bene la materia, deve essere istruito e condotto, dimostrando scarsa competenza
LABORATORI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Pasticceria)		
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	4	Conosce tutte le operazioni di cura e 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
TOTALE		

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

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

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

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

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

Concorsi interni ed esterni	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperienziale	
Eventi speciali	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperienziale	Vedi tabella eventi e PCTO presente nel documento
Corsi professionalizzanti	Implementare il processo di apprendimento attraverso una didattica esperienziale	
PCTO	-promuovere l'orientamento, favorendo lo sviluppo di competenze personali, sociali, di cittadinanza e imprenditoriali	Vedi sezione PCTO del presente documento
Potenziamento	<p>potenziamento delle competenze linguistiche in lingua straniera</p> <p>-potenziamento delle competenze settoriali</p> <p>-potenziamento delle competenze matematiche</p> <p>-potenziamento delle conoscenze storiche e relative all'educazione Civica</p> <p>-preparazione alle INVALSI</p> <p>-sostegno all'attività didattica curricolare</p>	<p>ore frontali nelle classi</p> <p>-ore frontali nelle classi</p>
GIOVANI E VOLONTARIATO	maturare nei ragazzi la sensibilità e la conoscenza dei bisogni nuovi mediante l'esperienza diretta, esplorando anche la propria interiorità	- Incontri con la CARITAS

5. ALLEGATI

- ✓ Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- ✓ Allegato n. 2: Prima Simulazione Prima Prova (14/12/2022)
- ✓ Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)
- ✓ Allegato n. 4: Seconda Simulazione Prima Prova (27/04/2023)
- ✓ Allegato n. 5: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologia A, B, C)
- ✓ Allegato n. 6: Simulazione Seconda Prova (20/04/2023)
- ✓ Allegato n. 7: Griglia simulazione Seconda Prova
- ✓ Allegato n. 8: Griglia valutazione prova orale

Allegato 1: PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE 5^A ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA COLELLA JESSICA

TESTO: Bergamini, Barozzi, Trifone – Vol.U. “Limiti”, Vol.V “Derivate e studio di funzioni”

In base a quanto stabilito nella riunione per dipartimento e alla situazione d’ingresso della classe il programma svolto si è sviluppato nei seguenti moduli:

Ripasso dai *volumi dello scorso anno* sui concetti di:

- FUNZIONE,
- DOMINIO DI UNA FUNZIONE (intera, fratta, irrazionale),
- SIMMETRIE (funzioni pari e dispari),
- INTERSEZIONE DI UNA FUNZIONE CON GLI ASSI CARTESIANI,
- STUDIO DEL SEGNO (funzione intera, fratta, irrazionale).

Vol. U “Limiti”

- Definizione di limite e limiti destro/sinistro
- Limite per x che tende a valori finiti e come limite un risultato finito
- Limite per x che tende a valori finiti e come limite un risultato infinito
- Limite per x che tende a valori infiniti e come limite un risultato finito
- Limite per x che tende a valori infiniti e come limite un risultato infinito
- Forme indeterminate (casi: $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$)
- Definizione funzioni continue e discontinue
- Asintoti verticale, orizzontale e obliquo.

Vol. V “Derivate e studio di funzione”

- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale e significato geometrico (calcolo solo per funzioni polinomiali di primo grado)
- Derivabilità e punti di non derivabilità

- Algebra delle derivate: funzione costante, funzione identità, funzione potenza, prodotto per una costante, derivata della somma, derivata del prodotto, derivata del quoziente
- Applicazione delle derivate allo studio di funzione, i massimi e minimi
- Rappresentazione funzione sul piano.

In relazione alle attività di educazione civica sono state affrontate le tematiche:

CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE

- **Abilità:** Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica. Grafici di funzione, istogrammi o a torta su app sostenibili (TooGoodToGo, Vinted,..)
- **Conoscenze:** Conoscere le relazioni e funzioni: approfondimento su uno dei punti dello studio di funzione. **Agenda 2030 goal 11 città e ambienti inclusivi e sostenibili**

Velletri, 15/5/2023

-

La Docente

Colella Jessica

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ANNO SCOLASTICO

2022/2023

CLASSE 5°A enogastronomia

Lezioni pratiche:

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

Lezioni teoriche: ° **La storia delle Olimpiadi antiche e moderne.**

- ° **La storia dello sport dalle Olimpiadi antiche ai nostri giorni.**
- ° **Principi di alimentazione sportiva.**

Velletri 15/05/2023

L'insegnante

Luciana Rinaldi

PROGRAMMA RELIGIONE CATTOLICA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

CLASSE 5 sez. A

SOCIOLOGIA DELLA RELIGIONE

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

I rapporti tra stato e chiesa: concordato, costituzione, concilio vaticano II La libertà religiosa nella Costituzione e nel Concilio Vaticano II

Prof. Nicolino Tartaglione

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI

Programma di Francese – A.S. 2022/23

Classe 5°A Cucina

DOCENTE: Prof.^{ssa} Colucci

LIBRO DI TESTO: Côté Cuisine- Côté Salle. Silvia Ferrari-Henri Dubosc. Minerva Italica ed

ARGOMENTI:

- **HACCP.**
- **Les méthodes de conservation.**
- **Les produits BIO.**
- **Les produits OGM.**
- **Cours d'introduction à l'alternance.**
- **Sécurité sur le lieu de travail.**
- **Santé et sécurité.**
- **Relazione sullo stage PCTO.**
- **Le régime méditerranéen :**
 - **Équilibrée.**
 - **Les couleurs du bien-être.**
 - **Les féculentes.**
 - **Les matières grasses.**
 - **Différents types de huiles.**
 - **Viandes/poissons.**
 - **Fruits/végétales.**
- **Les caractéristiques de la diète et le rapport entre cuisine et sante.**
- **Menus :**
 - **Végétarien.**
 - **Végan.**
 - **Sans lactose.**
 - **Sans glutine.**

- **Produits des régions italiennes**
- **La région française : l’Alsace**
- **L’influence de Catherine de Médicis**
- **Le régime équilibré :**
 - o **De la femme enceinte.**
 - o **De l’enfant.**
 - o **Du sportif.**
- **Recettes de proximité pour le respect de l’environnement (recettes avec les écarts alimentaires).**

Ogni alunno ha presentato un paese del mediterraneo con sapori ed i profumi del nostro mare.

Ogni alunno ha presentato un lavoro di ricerca su:

- **Catering e banqueting.**
- **Soirée brésilienne.**
- **Histoire de la fête de la femme.**
- **Histoire de Halloween.**
- **Le FAST FOOD/FAST GOOD.**

La classe ha partecipato alle UDA di Ed. Civica e Professionalizzante approvato in CDC.

Velletri li, 13 Maggio 2023

Il Docente

COLUCCI ANNA MARIA RITA

PROGRAMMA DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI - ANNO SCOLASTICO 2022/23

CLASSE 5 A - Prof. Ornella Fiorito

Testo : S. Rodato - Alimentazione oggi - Casa Editrice CLITT

- **SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI** : Tipi di contaminazioni. Contaminazioni fisiche; Contaminazione chimiche ; Contaminazione da metalli pesanti; Contaminazione da fertilizzanti e pesticidi; PET, PE, PVC; Contaminazione da IPA; Additivi alimentari; Contaminazioni biologiche; Modalità di contaminazione; Prioni e malattie prioniche; Virus: modalità di trasmissione delle malattie virali; l'epatite A; Batteri: classificazione, riproduzione, spore batteriche, crescita batterica, tossine batteriche; Principali malattie da contaminazioni biologiche: Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e infestazioni; Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi, colera, botulismo, tossinfezione da *Staphylococcus aureus*, Listeriosi; Lieviti e muffe; Intossicazioni da muffe: le micotossine, aflatossine, zeralotossine, ocratossine. Parassitosi da metazoi: platelminti e nematodi. Parassitosi da protozoi: amebiasi e giardiasi.
- **SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**: Requisiti generali d'igiene ; Igiene dei locali; Sanificazione: detergenza, disinfezione, disinfestazione; Igiene del personale; Il Sistema HACCP; Analisi dei pericoli e dei CCP; Qualità degli alimenti; Qualità totale; Controllo di qualità; Certificazioni di processo e certificazioni di prodotto; Direttive e norme; I prodotti tipici, tradizionali e biologici; Frodi alimentari ; Frodi sanitarie: adulterazione, sofisticazione e alterazione; Frodi commerciali : Contraffazione.
- **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN** : Bioenergetica; Calorimetria diretta e indiretta .Metabolismo basale. Fabbisogno energetico totale giornaliero ed attività fisica; Valutazione dello stato nutrizionale Peso teorico ;Tipo morfologico ;Indice di massa corporea; Composizione corporea: massa grassa e massa magra. Peso teorico durante l'accrescimento: curve percentili; misure antropometriche; LARN e dieta equilibrata ; Valutazione del fabbisogno di energia; fabbisogno proteico; fabbisogno lipidico; fabbisogno glucidico; fabbisogno di vitamine e Sali minerali ; fabbisogno di acqua; metabolismo e dieta equilibrata; Linee guida per una sana alimentazione; Dieta mediterranea e modelli alimentari italiani; Piramide alimentare; L'esperienza americana : dalla piramide al my plate; Restrizione calorica intelligente.
- **ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE** : Alimentazione in gravidanza, in allattamento, nella prima infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età, nello sport; Fast food e slow food; Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, cronodieta; Limiti delle diete dimagranti.
- **DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE** : Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete; Gotta; Malattie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, gastrite, ulcera, sindrome del colon irritabile, Morbo di Crohn, Meteorismo flatulenza ed aerofagia; Allergie ed intolleranze alimentari; Allergie alimentari; Intolleranza al lattosio ; Intolleranza al glutine (celiachia) ; Diagnosi di allergie ed intolleranze; Allergeni ed etichette alimentari.
- **INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI** : Protocollo di Milano e i 3 impegni; Spreco di alimenti; Agricoltura sostenibile; Eliminare la fame e promuovere stili di vita sani; La natura del cibo: una sola Terra per nutrire il pianeta; Evoluzione dei consumi; Filiera agroalimentare; Innovazioni di filiera; Filiera corta o Km 0 ; Sviluppo sostenibile; Doppia piramide alimentare ed ambientale; Nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati, arricchiti, supplementati; Functional food; Alimenti OGM; Novel food; Alimenti di gamma ; Convenience food; Alimenti integrali; Alimenti biologici; Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; Integratori alimentari: Nutrigenomica e nutraceutica; Nanotecnologie.

Successivamente alla data odierna sono da svolgere e approfondire i seguenti argomenti:

- **Alimentazione e cancro; Fattori alimentari cancerogeni; Fattori alimentari anticancerogeni; Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia nervosa, Bulimia nervosa, binge eating disorder o DCA non specificati; Malnutrizioni da carenze di nutrienti; Malattie da carenza di alcune vitamine ; Malattie da carenza di alcuni sali minerali; relazione tra nutrienti e patologie;**

- **SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI: Requisiti generali d'igiene ; Igiene dei locali; Sanificazione: detergenza, disinfezione, disinfestazione; Igiene del personale; Il Sistema HACCP; Analisi dei pericoli e dei CCP; Qualità degli alimenti; Qualità totale; Controllo di qualità; Certificazioni di processo e certificazioni di prodotto; Direttive e norme; I prodotti tipici, tradizionali e biologici; Frodi alimentari ; Frodi sanitarie: adulterazione, sofisticazione e alterazione; Frodi commerciali : Contraffazione.**

Velletri, 10/05/2023

Prof. Ornella Fiorito

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

CLASSE V A

Anno scolastico 2022 -23

DOCENTE: Prof.ssa I.F. Tecchiati

Testo: Daily Specials - Caruso Piera Angela - Piccigallo Adriana - LE MONNIER

Lungo il corso dell'anno scolastico sono stati fatti interventi didattici di rinforzo su aspetti comunicativi della Lingua che, seppure avrebbero dovuto essere acquisiti, andavano rinforzati: **VERBS TIMELINE: SIMPLE PRES., SIMPLE PAST, (reg and irreg), PRE.CONT, MODAL VERBS, (must, have to, may, would, might, can, could) in reference to Floor language. Would like and like.**

Comparative, superlative (Some, any; quantifiers)

FUNCTIONS:

Offering, receiving, welcoming, (I would rather, would you rather, what can I do for you)

CASUAL DINING AND FINE DINING LANGUAGE: SEQUENCE

Tutta l'attività didattica è stata orientata ad approfondire, ampliare e consolidare lo sviluppo di conoscenze e competenze sull'utilizzo della Lingua nell'ambito Enogastronomico applicata ai diversi ambienti interessati: Area Cucina, rapporto coi fornitori, rapporto coi clienti, promozione della propria professionalità e della propria impresa commerciale.

Sviluppare una consapevolezza sul ruolo della *CUCINA tout cour* nell'identità dei popoli e conoscerne il valore sociale- politico – economico e culturale. Consapevolezza di una cultura del cibo su principi di etica e sostenibilità.

METODO E MODALITA'

Si è lavorato principalmente attraverso l'Approccio Comunicativo e contemporaneamente è stata curata l'acquisizione del lessico specialistico. Attività di acquisizione personale con produzione di dialoghi, presentazioni scritte guidate, guida all'utilizzo delle *chunks expressions*, pratica sulla pronuncia attraverso utilizzo di materiale multimediale, drammatizzazione dei materiali prodotti, produzione di documenti (CV, ricettari, materiali promozionali della propria attività, etc.).

ARGOMENTI:

Kitchen equipment and cooking methods/cooking process:

Utensils and devices in the kitchen; Tools and their use; techniques; Methods in deep; Plating.

Kitchen Stations and layout.

Healthy Eating:

Food families; Food Pyramid; Mediterranean Diet; Balanced diet and their benefits; Diet and Sport; Food Allergies and special needs; Ethical and Health alternative choices.

Purchasing and storing food: (Unit 9 plus Maps)

- **Buying Food : buyers and suppliers**
- **The purchasing department**
- **The standard recipe**
- **Complaining about a food delivery**
- **Storing food**

- **Zero mile products**

Meals and Methods:

Types of Menu; Designing a menu

The Pastry Chef

Tools; Bread; Types of Flour; Special Diet needs in Pastry.

Matching food and Wine:

Basics to know.

An International Glimpse to cooking:

Butter Sculpture (pg 72)

A Plate full of Caviar (pg 134)

The Roman Culinart conquest of Britain (pg272)

La classe ha partecipato alle UDA di Ed. Civica e Professionalizzante approvato in CDC:

La Cucina di Domani: dopo una presentazione in cui sono stati esposti i riferimenti necessari sulla celebrazione statunitense del Thanksgiving i diversi gruppi hanno lavorato in forma di cooperative learning e prodotto in Power Point una ricerca/presentazione, sul contesto storico della nascita della tradizione culinaria dell'evento con Menu tradizionali e destinati a popolazioni con esigenze dietetiche alternative.

Sul Concetto di Sustainability: Dopo una presentazione del modello *UCLA Sustainability*, i gruppi hanno lavorato sul modello approfondendo diversi aspetti collegati all'agricoltura, ai consumi e trasporti nell'ambito della ristorazione e l'applicazione del concetto di *sustainability* nella quotidianità e nello specifico dell'applicazione nella Cucina.

Obiettivi minimi

Food Groups:

General vocabulary

Kitchen equipment and cooking methods:

Utensils and devices in the kitchen;

Tools and their use: verbs

COOKING PROCESSES:general knowledge

Microlanguage - Functions:

Guided description of one's experience (individually and as a team), in the cooking lab (during co-presence/Foreign Language upgrading);

Understanding recipes;

Vocabulary:

Foods and beverages, microlanguage use of the verbs and chunks expressions;

Types of Menu:

Basic Vocabulary

Bakers and Pastry Chef:

Basic vocabulary.

An International cultural glimpse to Cooking

- Butter Sculpture (pg.72)
- A plate full of Caviar (pg 134)
- The Roman Culinary conquest of Britain (pg 272)

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

13 Maggio, 2023

Prof.ssa Ines Federica Tecchiati

Programma svolto nell’anno scolastico 2022-2023

Materia: Enogastronomia (Cucina)

Classe VA Sez.A Enogastronomia

Docente: Francesco Sergio Favorito Sciammarella

Testo Adottato: Tecniche di cucina e pasticceria

Ed. Plan ALMA

CONTENUTI

Ripasso sugli argomenti del quinquennio

- ***Lo Chef Executive e la brigata di cucina***
- ***Le fasi di lavoro in cucina, le miche en place***
- ***Le salse, i fondi o brodi in cucina, i Roux.***
- ***Gli impasti di base di cucina e pasticceria***
- ***La carne da macello e le fasi di macellazione***
- ***Tecniche di cottura***
- ***I prodotti ittici***

Le tipologie di ristorazione

Ristorazione commerciale e collettiva

La neo ristorazione

I fast-food

Lo street food

Il Menù

- *Menù alla carta e gran carta*
- *Menù fisso*
- *Menù concordato*
- *Menù a tema*

Il food cost

- *food cost attivo e passivo*

IL sistema H.A.C.C.P.

Le corrette azioni da compiere per garantire l'igiene dei prodotti

L'HACCP per gli operatori

I metodi di conservazione degli alimenti

Conservazione degli alimenti in atmosfera protetta (controllata e modificata)

La pastorizzazione e la sterilizzazione degli alimenti

Sottovuoto

Conservazione dei cibi sott'olio

Conservazione dei cibi sotto aceto

Salagione/salamoia

I nuovi prodotti alimentari

- *La filiera alimentare*
- *La tracciabilità dei prodotti agroalimentari, il km 0.*

Le gamme dei prodotti

I prodotti a marchio (DOP, IGP, STG, PAT, De. Co.)

La differenza tra DOP e IGP

I prodotti integrati, dietetici

I prodotti biologici e gli OGM

I nuovi stili di cucina e le nuove tendenze

- *La cucina tradizionale e regionale*
- *La cucina internazionale/multi-etnica*
- *La cucina macrobiotica*
- *La cucina vegetariana/vegana*
- *La dieta mediterranea*

La sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/08)

Il TUSL

Gli obblighi del datore e del lavoratore

UDA

- *“La cucina di domani” (primo quadrimestre)*
- *“Made in Italy” (primo quadrimestre)*
- *“La mia attività nel mondo” (secondo quadrimestre)*
- *“Lo organizzo io...Catering & Banqueting” (secondo quadrimestre)*

ESERCITAZIONE PRATICA DI LABORATORIO

Menù del 11/11/22

- *Piadina di ceci con zucca, squacquerone, nocciole e pancetta croccante*
- *Fusilli con crema di peperoni, olive, capperi, alici, pomodori confit e pane saporito*
- *Salmone scottato al sesamo con maionese al limone, cozze e carciofi croccanti*
- *Torta della foresta nera*
- *Pane/focaccia/grissini*

Menù del 02/12/2022

- *Tacos con salmone*
- *Crema di patate viola e gel di peperoncino*
- *Pasta gluten free con vellutata di pesce, vongole e limone*

- *Baccalà (CBT) con peperoncini verdi, mandorle, cocco e crema di pecorino*
- *Cinnamon rolls al cioccolato bianco e cannella*
- *Pane/focaccia/grissini*

Menù del 13/01/2023

- *Fiori di zucca ripieni e fritti in pastella*
- *Spaghetti con fiori di zucca essiccati, limone candito, ricotta e basilico*
- *Baccalà in tempura con gazpacho di ciliegie e infuso di camomilla*
- *Sbriciolata ricotta e gocce di cioccolato*
- *Pane/focaccia/grissini*

Menù del 27/01/2023

- *Spuma di pistacchi, mortadella e fonduta di pecorino*
- *Caserecce alla Nerano con pesto di basilico, burrata e pinoli tostati*
- *Filetto di maiale (CBT) caramellato al riso, arancia candita, pane alla cannella, mela annurca e cioccolato fondente*
- *Plum cake alla zucca con cioccolato fondente e amaretto*
- *Pane/focaccia/grissini*

Menù del 17/02/2023

- *Montanara scarola, alici e provola, montanara classica*
- *Pasta patate, provola, gamberi e lime*
- *Calamaro ripieno*
- *Tiramisù limone e menta*
- *Pane/focaccia/grissini*

Menù del 10/03/2023

- *Plum cake alla zucca con funghi e salsa al parmigiano*
- *Gnocchi di patate con broccolo romanesco e alici*
- *Terrina di pollo con zucchine alla “Scapece” e gel di aceto balsamico*
- *Crema di ricotta con purea di melanzane, frolla al cioccolato, menta e liquirizia*
- *Pane/focaccia/grissini*

Menù del 24/03/2023

- *Tartare di manzo aromatizzata al caffè*
- *Risotto al profumo di caffè con tartare di manzo*
- *Controfiletto in salsa BBQ con crema di cipolla caramellata*

- *Pizza dolce caramellata con mela annurca, cremoso al pecorino, marmellata di albicocche e “crumble” al cioccolato e rum*
- *Pane/focaccia/grissini*

Menù del 14/04/2023

- *Chips di patate con quenelle di baccalà mantecato e salsa guacamole*
- *Linguine cacio e pepe, fave e lime*
- *Fesa di vitello con cremoso al caprino*
- *Torta ricotta e pera*
- *Pane/focaccia/grissini*

Velletri 27/04/2023

Prof. Francesco Sergio Favorito Sciammarella

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

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

PIANO DI LAVORO ANNO SCOL. 2022/2023

DOCENTE: Nicola Castagna

MATERIA: Laboratorio di servizi Enogastronomici

INDIRIZZO: settore sala e vendita

CLASSE: 5A Enogastronomia

FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA

Far acquisire agli studenti una solida base di istruzione tecnico ed etico professionale che consenta di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore alberghiero.

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

▪ UNITA'

La qualità degli alimenti

COMPETENZE	MODULI/UNITÀ	ABILITÀ	CONOS
	Unità La qualità degli alimenti		
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Conoscere e riconoscere i prodotti di qualità in base all'etichettatura, ai loghi e/o marchi specifici.</p>	<p>1.0 Riconoscere la qualità</p> <p>1.1 La qualità percepita;</p> <p>1.2 Sistemi di qualità;</p> <p>1.3 I prodotti di qualità;</p> <p>1.4 Le etichette alimentari;</p> <p>2.0 I diversi aspetti della qualità alimentare.</p> <p>2.1 Dalla quantità alla qualità;</p> <p>2.2 Valutare la qualità;</p> <p>2.3 La qualità;</p> <p>2.4 Qualità enogastronomia e ristorazione etica e sostenibile.</p>	<p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Conoscenze:</p> <p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.</p> <p>Lessico e fraseologia anche in lingua straniera.</p> <p>Abilità:</p> <p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</p>	<p>Classific</p> <p>alimenti</p> <p>bevande</p> <p>criteri di</p>

		Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	
	Unità Dalla Gastronomia all'Enogastronomia		
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	1.0 Le abitudini alimentari. 1.1 Cibo e cultura; 1.2 Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy; 1.3 Le diete alimentari; 2.1 I fattori che influenzano le scelte gastronomiche- 2.1 Le scelte gastronomiche; 2.2 Fattori dietetici; 2.3 Fattori culturali.	Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela le dinamiche del mercato.	Principi alimentari accostamenti enogastronomici

UNITA'

La produzione del vino

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODO
Conoscere i diversi sistemi di produzione dei vini, i disciplinari e la qualità degli stessi in base alle normative nazionali e comunitarie, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	La produzione vitivinicola. 1.1 Il vino e l'enologia; La viticoltura; Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione; I vini speciali.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.	Classificazione alimenti e secondo criteri

	La normativa del settore vitivinicolo. 2.1 Normativa nazionale e comunitaria; 2.2 I disciplinari di produzione; 2.3 L'Etichetta.		
	Unità 7 Il Vino in Italia		
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Distinguere le differenti tecniche di produzione e le denominazioni dei vini italiani.	La produzione vitivinicola delle regioni italiane. Le caratteristiche della produzione italiana; La produzione regionale.	Riconoscere il sistema enografico nazionale.	Enografia

UNITA'

L'offerta enogastronomica

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze linguistiche professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le	1.0 Pianificare l'offerta enogastronomica. 1.1 Principi di marketing; 1.2 Gli strumenti di vendita. 2.0 Programmare l'offerta enogastronomica. 2.1 Il menu; 2.2 Tipologie di menu; 2.3 Determinare l'offerta enogastronomica; 2.4 Determinare i prezzi di vendita. 3.0 Comunicare l'offerta enogastronomica. 3.1 I mezzi di comunicazione;	Conoscenze: Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Lessico e fraseologia anche in lingua straniera. Abilità: Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela le dinamiche del mercato.

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.	a. L'analisi delle caratteristiche organolettiche. 1.1 L'analisi sensoriale; 1.2 La degustazione dei cibi; 1.3 Il degustatore; 1.4 La degustazione dell'olio d'oliva. 3.0 L'abbinamento tra il cibo e il vino. 3.1 I principi di abbinamento;	Conoscenze: Principi di analisi sensoriale dei vini e degli alimenti Abilità: Eseguire analisi sensoriali di alimenti e bevande.	Lezio Uso

UNITA' 7

Analisi sensoriale e degustazione

UNITA'

Eventi speciali

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Saper organizzare e realizzare eventi esterni.	1.0 Il banqueting 1.1 L'attività di banqueting; 1.2 Gli operatori; 1.3 Le occasioni e le tipologie di eventi; 1.4 L'attrezzatura speciale. 2.0 Il catering. 2.1 L'attività di catering; 2.2 Tecniche di produzione e trasporto; 2.3 La produzione e la distribuzione itinerante; 2.4 Il catering – banqueting. 3.0 La preparazione di un evento speciale 3.1 La vendita di un evento speciale; 3.2 La pianificazione del lavoro; 3.3 La preparazione della sala; 3.4 Il buffet.	Conoscenze: Tecniche di catering e banqueting. Lessico e fraseologia anche in lingua straniera. Abilità: Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Lezione Uso di i

UNITA'

Tecniche di gestione

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze linguistiche professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il</p>	<p>1.0 La gestione delle aziende turistico-ristorative.</p> <p>1.1 Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici;</p> <p>1.2 Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze;</p> <p>1.3 Le risorse umane;</p> <p>1.4 Le principali normative del settore.</p> <p>1.0 La gestione degli acquisti</p> <p>2.1 Il valore strategico dell'approvvigionamento;</p> <p>2.2 La gestione del magazzino;</p> <p>2.0 Informatica ed enogastronomia.</p> <p>3.1 Le tecnologie informatiche;</p> <p>3.2 I vantaggi per le aziende enogastronomiche.</p>	<p>Conoscenze:</p> <p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>Lessico e fraseologia anche in lingua straniera.</p> <p>Software del settore turistico-ristorativo.</p> <p>Abilità:</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Utilizza il sistema informativo di un'impresa</p>	<p>Lezione f</p> <p>Uso di in</p> <p>Laborato</p>

Velletri 17/04/2023

Docente Prof. Nicola Castagna

PROGRAMMA DI ITALIANO

ANNO SCOLASTICO 2022/23

CLASSE 5^A (Cucina)

Prof. ssa *Francesca Cortellini*

Testo : *La mia nuova letteratura*, Volume 3

- **POSITIVISMO:** arco cronologico, contesto storico-culturale, linee guida, principi fondamentali, influenze, teorie scientifiche.
- **NATURALISMO:** contesto culturale e letterario di appartenenza, nuclei fondanti, autori rappresentativi e loro opere principali (Flaubert- Zola)
- **VERISMO:** situazione socio culturale italiana, etimologia, diffusione della corrente, autori rappresentativi, parole chiavi, tecniche espressive, linguaggio.
- **DIFFERENZE NATURALISMO/VERISMO**
- **G.VERGA:** vita, corrente di appartenenza, stile e lingua, produzione letteraria da *Vita dei canti* al *Ciclo dei Vinti*. *I malavoglia* e *Mastro don Gesualdo*.
- **IL DECADENTISMO:** arco cronologico, contesto storico e culturale, diffusione europea e sue espressioni. Quindi **ESTETISMO** e **SIMBOLISMO** (Linee generali). Principi fondanti e caratteri. Autori rappresentativi.
- **RAPPORTO TRA POSITIVISMO E DECADENTISMO** (Differenze)
- **G.D'ANNUNZIO:** vita, pensiero, temperamento, l'impegno politico, poetica, lingua e stile. Estetismo, Panismo, Superomismo dannunziano. Produzione letteraria sintetica dell'autore.
- *Le Laudi* e sua suddivisione. *Alcyone* e i suoi temi. Analisi de *La sera fiesolana*, *La Pioggia nel pineto* e *Meriggio*.
- **Il ciclo dei romanzi.** *Il Piacere*, *La Vergine delle rocce* e *Fuoco*: trama e temi.
- **G.PASCOLI:** vita, pensiero, temperamento, l'impegno politico, poetica, lingua e stile. La poetica del fanciullino e analisi della prosa *Il fanciullino*.
- *Myrica*: temi, contenuti, lingua e stile
- *X Agosto*
- **Differenze stilistiche e contenutistiche tra D'annunzio e Pascoli**
- **IL ROMANZO DELLA CRISI:** principi fondamentali e differenza con il romanzo verista/positivista
- **I.SVEVO:** vita, pensiero, stile. *L'Inettitudine*. La prosa: lingua e stile.
- *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno*: nuclei fondanti ed evoluzione del concetto di inettitudine.
- **L.PIRANDELLO:** vita e pensiero.
- **IL RELATIVISMO PSICOLOGICO E CONOSCITIVO.**
- *Il Fu Mattia pascal* e *Uno, nessuno e centomila*: trama e concetti essenziali.
- **L'UMORISMO PIRANDELLIANO.**
- **LA POESIA DEL 900**
- **L'ERMENTISMO:** arco cronologico, principi fondanti, lingua e stile.

- **UNGARETTI: vita, opere (in sintesi), pensiero e poetica**
- **MONTALE: vita, opere (in sintesi), pensiero e poetica.**

Velletri, 10/05/2023

Prof. Francesca Cortellini

PROGRAMMA DI STORIA

ANNO SCOLASTICO 2022/23

CLASSE 5^A (Cucina)

Prof. ssa *Francesca Cortellini*

Testo : *Storia in movimento, Volume 3*

- ✓ **La società di fine 800**
- ✓ **Il consumismo**
- ✓ **La Belle époque**
- ✓ **La seconda rivoluzione industriale**
- ✓ **Destra e sinistra storica**
- ✓ **L'età giolittiana**
- ✓ **La prima guerra mondiale**
- ✓ **La rivoluzione russa**
- ✓ **Lo stalinismo**
- ✓ **Il Fascismo**
- ✓ **Il nazismo**
- ✓ **La seconda guerra mondiale.**

Velletri, 10/05/2023

Prof. Francesca Cortellini

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

CLASSE 5°_A__INDIRIZZO_Enogastronomia DOCENTE Prof. Maurizio Giretti

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

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 ALBERGHIERO

16) Norme sulla costituzione dell'impresa

17) Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

18) Norme sull'igiene alimentare

Il docente

Prof. Maurizio Giretti

ALLEGATO 2: PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (14/12/2022)

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA

(14/12/2022)

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Le parole

le parole

se si ridestano

rifiutano la sede

preferiscono il sonno

nella bottiglia al ludibrio⁴

di essere lette, vendute,

imbalsamate, ibernate;

più propizia, la carta

di Fabriano¹, l'inchiostro

di china, la cartella

di cuoio o di velluto

che le tenga in segreto;

le parole

sono di tutti e invano

si celano nei dizionari

perché c'è sempre il marrano⁵

che dissotterra i tartufi

più puzzolenti e più rari;

le parole

quando si svegliano

si adagiano sul retro

delle fatture, sui margini

dei bollettini del lotto,

sulle partecipazioni

matrimoniali o di lutto;

le parole

dopo un'eterna attesa

rinunziano alla speranza

di essere pronunziate

una volta per tutte

e poi morire

le parole

non chiedono di meglio

che l'imbroglio dei tasti

nell'Olivetti portatile²,

che il buio dei taschini

del panciotto, che il fondo

del cestino, ridottevi

in pallottole;

con chi le ha possedute.

le parole

non sono affatto felici

di esser buttate fuori

come zambracche³ e accolte

con furore di plausi



e disonore;

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

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

³ *zambracche*: persone che si prostituiscono.

⁴ *ludibrio*: derisione.

⁵ *marrano*: traditore.

COPIA CONFORME ATTI MI

Pag. 2/7

Sessione suppletiva 2022

Prima prova scritta

Ministero dell’Istruzione

Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale

in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di rappresentare

la condizione esistenziale dell’uomo, descrivendo con la parola l’essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

Comprensione e Analisi

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

proposte.

- 1. Sintetizza i principali temi della poesia come si presentano nelle strofe.**
- 2. A tuo parere, perché le parole, quasi personificate e animate di vita propria dal poeta, preferiscono luoghi e ambienti umili e dimessi ed evitano sistemazioni più nobili e illustri?**
- 3. Quali sono le scelte lessicali della poesia e in che misura risultano coerenti con la tematica complessiva del testo?**

Proponi qualche esempio.

- 4. Quale significato, a tuo avviso, si potrebbe attribuire alla strofa conclusiva della poesia?**
- 5. La ‘vita’ delle parole è definita dal poeta attribuendo loro sentimenti ed azioni tipicamente umane: illustra in che modo Montale attribuisce loro tratti di forte ‘umanità’.**

Interpretazione

La raccolta *Satura*, da cui la poesia è tratta, appartiene all’ultima produzione di Montale, caratterizzata da uno stile

colloquiale e centrata spesso su ricordi personali, temi di cronaca o riflessioni esistenziali. Rifletti sul tema, caro al

poeta, della parola e del linguaggio poetico; puoi approfondire l’argomento anche mediante confronti con altri testi di

Montale o di altri autori a te noti.

PROPOSTA A2

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

Il protagonista de “*Il fu Mattia Pascal*”, dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come

Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l’occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo

di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

“Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m’ero accorto tra gli svaghi de’ viaggi e nell’ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprendevo già un po’ stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c’era un po’ di nebbia, c’era; e faceva freddo; m’accorgevo

che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]

M’ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell’anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto.

Oh, gli sarebbe stato facile, libero com’era e senz’obblighi di sorta!

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



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

viva memoria; e dicevo:

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

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i
varii

oggetti che mi stavano intorno.

COPIA CONFORME ATTI MI

Pag. 3/7

Sessione suppletiva 2022

Prima prova scritta

Ministero dell’Istruzione

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

COPIA CONFORME ATTI MI

Pag. 4/7

Sessione suppletiva 2022

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione

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

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

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

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

Noto che voi vorreste discutere la organizzazione post-bellica della pace, la nostra intenzione è di combattere la guerra, in alleanza ed in costante collaborazione con voi, fino al limite delle nostre forze e comunque sino alla fine, e

quando la guerra sarà vinta, cosa della quale sono sicuro, noi speriamo che Gran Bretagna, Russia Sovietica e Stati

Uniti si riuniranno attorno al tavolo del concilio dei vincitori come i tre principali collaboratori e come gli autori della distruzione del nazismo. [...]

Il fatto che la Russia sia un paese comunista mentre la Gran Bretagna e gli Stati Uniti non lo sono e non lo vogliono

diventare, non è di ostacolo alla creazione di un buon piano per la nostra salvaguardia reciproca e per i nostri legittimi interessi. [...]

Comprensione e Analisi

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

proposte.

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

Ma perché è importante capire la distinzione tra complicato e complesso? Questa distinzione sta alla base degli approcci necessari per risolvere in maniera efficace i problemi corrispondenti. I problemi complicati possono essere

risolti molto spesso utilizzando un approccio riduzionista, dove l’oggetto di analisi, per esempio uno smartphone,



può essere scomposto nelle sue componenti fondamentali che, una volta comprese, permettono di intervenire, con un

costo noto e la certezza di risolvere il problema. Purtroppo, per i problemi complessi questo approccio è destinato a

fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno luogo a effetti che non possono

essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un'osservazione simile fu fatta da Philip Anderson,

COPIA CONFORME ATTI MI

Pag. 5/7

Sessione suppletiva 2022

Prima prova scritta

Ministero dell’Istruzione

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

Questo *excursus* è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come

la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento dei nostri sistemi, dall’immunitario al respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso – la cui incidenza è ancora oggetto di studio – problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall’infezione. Virologi, biologi evolucionisti,

infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l’epidemiologia la

scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali

interventi. Ma l’attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili,

sull’individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall’istruzione all’economia.

A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono

tutti necessari per comprendere il fenomeno.

Il dibattito scientifico, contrariamente a quanto si suppone, poggia sul porsi domande e dubitare, in una continua interazione che procede comprovando i dati fino all’avanzamento della conoscenza. Durante una pandemia gli approcci riduzionistici non sono sufficienti, e la mancanza di comunicazione e confronto tra le discipline coinvolte alle varie scale permette di costruire solo una visione parziale, simile a quella in cui vi sono alcune tessere di un puzzle ma è ancora difficile intuirne il disegno finale. L’interdisciplinarietà non può, e non deve, più essere un pensiero illusorio, ma dovrebbe diventare il motore della risposta alla battaglia contro questa pandemia.

Soprattutto,

dovrebbe essere accompagnata da una comunicazione istituzionale e scientifica chiara e ben organizzata, per ridurre

il rischio di infodemia e risposte comportamentali impreviste.

Comprensione e Analisi

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

proposte.

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



Produzione

Dopo aver letto e analizzato l'articolo, esprimi le tue considerazioni sulla relazione tra la complessità e la conoscenza

scientifica, confrontandoti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue

esperienze personali. Sviluppa le tue opinioni in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in

un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

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

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica

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

COPIA CONFORME ATTIMI

Pag. 6/7

Sessione suppletiva 2022

Prima prova scritta

Ministero dell’Istruzione

piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno 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

COPIA CONFORME ALL'IMM

Pag. 7/7

Sessione suppletiva 2022

Prima prova scritta

Ministero dell’Istruzione

confronto con gli altri. Perché non c’è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero

altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non

vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta

scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci

altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo,

questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri

pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall’articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull’importanza, il

valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima

sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Entrano in Costituzione le tutele dell’ambiente, della biodiversità e degli animali

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

Articoli prima delle modifiche

Art. 9

Articoli dopo le modifiche

Art. 9

**La Repubblica promuove lo sviluppo e la
ricerca scientifica e tecnica.**

**La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca
scientifica e tecnica.**

**Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e
artistico della Nazione.**

**Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico
della Nazione.**

**Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi,
anche nell'interesse delle future generazioni. La
legge dello Stato disciplina i modi e le forme di
tutela degli animali.**

Art. 41

Art. 41

**L'iniziativa economica privata è libera.
Non può svolgersi in contrasto con l'utilità
sociale o in modo da recare danno alla
sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.**

La legge determina i programmi e i

L'iniziativa economica privata è libera.

**Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o
in modo da recare danno alla salute, all'ambiente,**

alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.

**La legge determina i programmi e i controlli
opportuni perché l'attività economica pubblica e
privata possa essere indirizzata e coordinata a fini
sociali e ambientali.**

controlli opportuni perché

l'attività

**economica pubblica e privata possa essere
indirizzata e coordinata a fini sociali.**

**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.

ALLEGATO 3:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Griglia di valutazione - Tipologia A

	<u>Indicatore</u>	<u>Descrittori</u>	<u>Punteggio in decimi</u>	
:	<u>Padronanza e uso della lingua</u>	<p align="center"><u>Correttezza ortografica</u></p> <p>a) <u>Buona</u> <u>1,5</u></p> <p>b) <u>Sufficiente (errori di ortografia non gravi)</u> <u>1</u></p> <p>c) <u>Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)</u></p> <p align="center"><u>Correttezza sintattica</u></p> <p>a) <u>Buona</u> <u>0,5</u></p> <p>b) <u>Sufficiente (errori di sintassi non gravi)</u></p> <p>c) <u>Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)</u> <u>1,5</u></p> <p align="center"><u>Correttezza lessicale</u></p> <p>a) <u>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</u> <u>1</u></p> <p align="center"><u>Correttezza lessicale</u></p> <p>a) <u>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</u> <u>0,5</u></p>		

		<p>b) <u>Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</u></p> <p>c) <u>Improprietà di linguaggio e lessico ristretto</u></p>	<p><u>1,5</u></p> <p><u>1</u></p> <p><u>0,5</u></p>
.	<p><u>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</u></p>	<p><u>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo</u></p> <p>a) <u>Completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa</u></p> <p>b) <u>Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali</u></p> <p>c) <u>Descrive sufficientemente gli espedienti retorico – formali del testo</u></p>	<p><u>2</u></p> <p><u>1,5</u></p>

		<p>d) <u>Dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico – formali</u></p>	<p><u>1</u></p> <p><u>0,5</u></p>
<p>5</p>	<p><u>Capacità logico-critiche ed espressive</u></p>	<p><u>Comprensione del testo</u></p> <p>a) <u>Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive</u></p> <p>b) <u>Sufficiente comprensione del testo</u></p> <p>c) <u>Comprende superficialmente il significato del testo</u></p> <p><u>Capacità di riflessione e contestualizzazione</u></p>	<p><u>1,5</u></p> <p><u>1</u></p> <p><u>0,5</u></p>

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

Griglia di valutazione - Tipologia B

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

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

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

Griglia di valutazione - Tipologia C

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

		<p>a) <u>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</u></p> <p>b) <u>Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</u></p> <p>c) <u>Improprietà di linguaggio e lessico ristretto</u></p>	<p><u>0,5</u></p> <p><u>1,5</u></p> <p><u>1</u></p> <p><u>0,5</u></p>
	<p><u>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</u></p>	<p><u>Sviluppo dei quesiti della traccia</u></p> <p>a) <u>Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)</u></p> <p>b) <u>Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti)</u></p> <p>c) <u>Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti)</u></p> <p>d) <u>Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)</u></p>	<p><u>2</u></p> <p><u>1,5</u></p> <p><u>1</u></p> <p><u>0,5</u></p>

	<p><u>Capacità logico – critiche ed espressive</u></p>	<p><u>Organizzazione della struttura del testo</u></p> <p>a) <u>Testo organicamente ben strutturato</u></p> <p>b) <u>Testo sufficientemente strutturato</u></p> <p>c) <u>Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale</u></p> <p><u>Capacità di approfondimento e di riflessione</u></p> <p>a) <u>Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate</u></p> <p>b) <u>Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni</u></p> <p>c) <u>Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni</u></p> <p>d) <u>Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative</u></p>	<p><u>1,5</u></p> <p><u>1</u></p> <p><u>0,5</u></p> <p><u>2</u></p> <p><u>1,5</u></p> <p><u>1</u></p> <p><u>0,5</u></p>
--	---	---	---

ALLEGATO 4: SECONDA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA (27 APRILE 2023)

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.

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: qual sono le caratteristiche dell'una e dell'altra?

2. INTERPRETAZIONE

3. 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.

1. PROPOSTA A2

Italo Svevo Preambolo

da *La coscienza di Zeno*, cap. II

Vedere la mia infanzia? Più di dieci lustri¹ me ne separano e i miei occhi presbiti² forse potrebbero arrivarci se la luce che ancora ne riverbera non fosse tagliata da ostacoli d'ogni genere, vere alte montagne: i miei anni e qualche mia ora.

Il dottore mi raccomandò di non ostinarmi a guardare tanto lontano. Anche le cose recenti sono preziose per essi³ e sopra tutto le immaginazioni e i sogni della notte prima. Ma un po' d'ordine pur dovrebber esserci e per poter cominciare *ab ovo*⁴, appena abbandonato il dottore che di questi giorni e per lungo tempo lascia Trieste, solo per facilitargli il compito, comperai e lessi un trattato di psico-analisi. Non è difficile d'intenderlo, ma molto noioso.

Dopo pranzato, sdraiato comodamente su una poltrona Club⁵, ho la matita e un pezzo di carta in mano. La mia fronte è spianata perché dalla mia mente eliminai ogni sforzo. Il mio pensiero mi appare isolato da me. Io lo vedo. S'alza, s'abbassa... ma è la sua sola attività. Per ricordargli ch'esso è il pensiero e che

sarebbe suo compito di manifestarsi, afferro la matita. Ecco che la mia fronte si corruga perché ogni parola è composta di tante lettere e il presente imperioso risorge ed offusca il passato.

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

Mercé la matita⁶ che ho in mano, resto desto, oggi. 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, inconscio⁷, vai investigando il tuo piccolo organismo alla ricerca del piacere e le tue scoperte deliziose ti avvieranno al dolore e alla malattia cui sarai spinto anche da coloro che non lo vorrebbero⁸. Come fare? È impossibile tutelare la tua culla. Nel tuo seno – fantolino!⁹ – si va facendo una combinazione misteriosa. Ogni minuto che passa vi getta un reagente. Troppe probabilità di malattia vi sono per te, perché non tutti i tuoi minuti possono essere puri. Eppoi – fantolino! – sei consanguineo di persone ch'io conosco. I minuti che passano ora possono anche essere puri, ma, certo, tali non furono tutti i secoli che ti prepararono.

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

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

2. 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 difficile 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!*

2. COMPrensIONE E ANALISI

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

3. INTERPRETAZIONE

Nel *Preambolo* il protagonista cerca di riportare alla memoria la propria prima infanzia, nella presenza di quel “tempo misto” che caratterizza tutta *La coscienza di Zeno*. La dinamica tra il fluire della memoria involontaria e la riflessione razionale sui ricordi, alla ricerca del “tempo perduto”, è un tema frequente nella letteratura del Novecento. Approfondiscilo elaborando un discorso coerente e organizzato, a partire dalle tue letture, conoscenze ed esperienze personali.

4. TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO

ARGOMENTATIVO PROPOSTA B1

Giuseppe Ungaretti Sull'insegnamento umanistico

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

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

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

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

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

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

A proposito di Romanticismo, vi sembra insignificante che un uomo come Goethe sentisse il bisogno di tradurre e di pubblicare in Germania il *Cinque Maggio* del Manzoni¹, prima ancora che apparisse in Italia? E vi sembra insignificante che il genio di Goethe, abbia sentito il bisogno per maturarsi di lunghi viaggi in Italia? E che abbiano sentito un uguale bisogno gli Shelley, i Byron e i Keats?

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

Ed oggi? Per limitarci ad alcuni esempi, tutti sanno che l'estetica di Croce ha rinnovato da capo 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.

5. COMPrensIONE E ANALISI

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

6. 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.

7. PROPOSTA B2

Ambito letterario e tecnologico

Umberto Eco, *La tecnologia del libro*

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

I libri da leggere non potranno essere sostituiti da alcun aggeggio elettronico. Sono fatti per essere presi in mano, anche a letto, anche in barca, anche là dove non ci sono spine elettriche, anche dove equando 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 leggersi 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 avremo tra le mani, ancora e sempre, un libro.

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

Milano 1990)

Comprensione e analisi

1. Individua la tesi di fondo sostenuta nel testo da Umberto Eco.
2. Quale giudizio esprime l'autore sulla tecnologia e sui suoi potenziali usi?
3. Nella frase «Provate a leggervi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un 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

8. 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 condizionatezza: attraverso di essa si mostra qualcosa

che sembra essere, ma che forse non è. Come una maschera, l'apparenza sociale è sempre sospetta, vittima dell'accusa di celare, deformare, travestire o stravolgere una realtà più profonda e più genuina. Senza maschera, tuttavia, non potrebbero darsi né conoscenza né comunicazione alcuna, perché gli esseri umani non avrebbero niente da vedere.

15 Il ruolo delle apparenze è sempre *mediale*. Esse sono il tramite con cui si calibrano i rapporti reciproci tra persone, tra la

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

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

dell'assimilazione soggettiva.

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

25 a custodire il suo segreto. La pelle, la superficie percettibile che offriamo allo sguardo e al tatto, difende gli organi interni.

Gli abiti non solo rappresentano il veicolo 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)

9. 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?

10. PRODUZIONE

Secondo la studiosa Barbara Carnevali, l'apparenza è il primo e fondamentale elemento con cui ci 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.

11. 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 cisi scrive sempre con le stesse persone, quelle che per qualche ragione abbiamo eletto anostre 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 5: GRIGLIE SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA

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**

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

		<p>Correttezza lessicale</p> <p>d) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</p> <p>e) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</p> <p>f) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto</p>	<p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>
2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo	

		<p>e) Completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa</p> <p>f) Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali</p> <p>g) Descrive sufficientemente gli espedienti retorico – formali del testo</p> <p>h) Dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico – formali</p>	<p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>
3.	Capacità logico-critiche ed espressive	<p>Comprensione del testo</p> <p>d) Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive</p> <p>e) Sufficiente comprensione del testo</p> <p>f) Comprende superficialmente il significato del testo</p>	<p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>

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

--	--	--	--

Griglia di valutazione - Tipologia B

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi
1.	Conoscenza della tipologia e del contesto di riferimento	Acquisizione ed argomentazione dei contenuti richiesti 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.	Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica	

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

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

Griglia di valutazione - Tipologia C

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

		<p>e) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</p> <p>f) Improperità di linguaggio e lessico ristretto</p>	<p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>
2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	<p>Sviluppo dei quesiti della traccia</p> <p>e) Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)</p> <p>f) Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti)</p> <p>g) Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti)</p> <p>h) Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)</p>	<p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	<p>Organizzazione della struttura del testo</p> <p>d) Testo organicamente ben strutturato</p>	<p>1,5</p>

		e) Testo sufficientemente strutturato	1
		f) Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale	0,5
		Capacità di approfondimento e di riflessione	2
		e) Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate	1,5
		f) Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni	1
		g) Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni	0,5
		h) Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative	

ALLEGATO 6: SIMULAZIONE SECONDA PROVA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

La seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento

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

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

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA_SALA E VENDITA

Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti

Documento n. 1

La qualità microbiologica delle insalate in busta

Il rischio di contaminazione associato al processo di trasformazione.

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

Le insalate pronte al consumo

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

Il rischio microbiologico associato

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

Gli studi sperimentali

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

Conclusioni

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

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

Documento 2

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

Salmonella spp.

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

Campylobacter e Listeria

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

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

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

Fonte: Estratto EFSA

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

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

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

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

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

B) Il candidato:

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

C) Il candidato:

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

quali opportuni cambiamenti sarebbe stato utile apportare per rendere gli stessi sicuri per la clientela.

Durata massima della prova: 6 ore.

Consegnare i telefoni cellulari.

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

ALLEGATO 7 : GRIGLIA CORREZIONE SIMULAZIONI DI SECONDA PROVA INDIRIZZO: Enogastronomia materie:

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo pur con incertezze.	1 - 1.5	
	III	Comprende gli aspetti essenziali del testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2.5	
	V	Comprende in modo completo e analitico il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	1 - 1.5	
	II	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono lacunose, parziali o superficiali.	2 - 3	
	III	Possiede conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, che utilizza basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	3.5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4 - 4.5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Le competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	1 - 2	
	II	Le competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici sono lacunose, parziali o superficiali.	2.50 - 4	
	III	Possiede competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici, che utilizza in modo complessivamente coerente.	4.5 - 5	
	IV	Utilizza competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con coerenza, in modo chiaro, riuscendo ad effettuare collegamenti concettuali ed operativi in maniera pertinente.	5.50 - 6.50	
	V	Utilizza competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con piena coerenza, con pertinenza, in modo preciso, incentivando spunti di approfondimento.	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	

specifico di pertinenza del settore professionale	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO 8 : GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

riflessione sulle esperienze personali	IV	E in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
Punteggio totale della prova			

6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	<i>Francesca Cortellini</i>
Matematica	<i>Jessica Colella</i>
Scienze degli alimenti	<i>Ornella Fiorito</i>
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	<i>Maurizio Giretti</i>
Inglese	<i>Ines Tecchiati</i>
Francese	<i>Anna Maria Colucci</i>
Sala e Vendita	<i>Nicola Castagna</i>
Enogastronomia	<i>Sergio Favorito</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Luciana Rinaldi</i>
IRC	<i>Nicolino Tartaglione</i>
Sostegno	<i>Emanuela Rizza</i>
Sostegno	<i>Fabrizio Aspri</i>

Velletri 12 Maggio 2023

