



**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 V C

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA



Indice

	Pag.
1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE	3
Presentazione della scuola	3
Profilo dell'indirizzo	5
2.STORIA DELLA CLASSE	7
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	7
Elenco candidati	8
Quadro riepilogativo classe	9
Profilo della classe	9
3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA	11
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	12
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	13
Nota sulla gestione dei casi covid nella scuola durante l'anno scolastico 2022/2023	13
Valutazione degli apprendimenti	14
Valutazione dei comportamenti	15
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	16
Tabelle di conversione dei crediti assegnati	16
Criteri attribuzione dei crediti formativi	17
Consuntivo attività svolte dalla classe a.s. 22/23	19
Percorsi per competenze trasversali e per l'orientamento	20
Relazione tutor PCTO	21
Scheda eventi e PCTO a.s.2022-2023	23
Scheda riepilogativa PCTO triennio	24
Consuntivi delle attività disciplinari	26
ATTIVITÀ E PROGETTI	38
Recupero, potenziamento e approfondimento	38
Attività in preparazione dell'Esame di Stato e INVALSI	38
Uda Educazione Civica	39
Uda professionalizzante	42
Rubrica per la valutazione delle Unità di Apprendimento	49

Rubrica di autovalutazione dello studente per le UdA	53
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	54
5.ALLEGATI	56
Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline	57
Allegato n. 2: Simulazione Prima Prova di Italiano	73
Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)	99
Allegato n. 4: Simulazione Seconda Prova Sc degli Alimenti e Lab. Cucina	114
Allegato n.5: Griglie di valutazione della Seconda Prova	119
Allegato n.6: Griglia colloquio orale	121
6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti	123

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

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

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

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

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

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		3 °	4 °	5 °
Giannini Cecilia	Italiano e Storia			X
De Gori Maria Caterina	Matematica	X	X	X
Tiano Sandro	Scienze degli Alimenti	X	X	X
Pagliaricci Sara	Discipline economiche	X	X	X
Bongianni Marco	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Santangelini Daniela	Inglese			X
Bezzi Francesca	Francese	X	X	X
Oliva Ornella	Enogastronomia	X	X	X
Massaro Luigi	Sala e Vendita			X
Uffredi Damiano	IRC			X
Mancini Martina	Sostegno		X	X
Brini Alessandra	Sostegno			X
Ferraro Michela	Sostegno			X
Daniela Santangelini	Potenziamento			X

Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatore di classe Prof.ssa Oliva Ornella

Data di approvazione

12/05/2023

Elenco dei candidati

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

Quadro riepilogativo della classe

Iscritti	18
Maschi	13
Femmine	5
Cert. 104/92	3
DSA	1
Ritirati	0

Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	<p>La classe nel corrente anno scolastico risulta composta da 18 alunni (13 ragazzi e 5 ragazze), di cui tre alunni con certificazione (L.104/92).</p> <p>All'inizio dell'anno scolastico sono stati eletti due rappresentanti di classe degli studenti e un rappresentante 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 2017, prot.10719)	<p>I dati sensibili verranno resi disponibili alla commissione d'esame tramite fascicolo riservato.</p>
Situazione di partenza	<p>Per quanto riguarda il consiglio di classe non c'è stata continuità per le seguenti discipline: Sostegno, Inglese, Italiano, Storia, IRC, Lab. Sala e Vendita. La continuità per tutti e tre gli anni è stata invece mantenuta dai docenti di Economia Aziendale, Scienze Motorie, Scienze degli Alimenti, Matematica, Lab Enog. Cucina, Ling Francese.</p> <p>Nel terzo anno la classe è partita da un livello di generale sufficienza, mostrando tuttavia problemi a livello didattico.</p> <p>Durante il quarto anno di studio la classe ha manifestato ancora una certa insofferenza e una discontinua presenza alle lezioni in DaD e delle lezioni in presenza. Verso la fine</p>

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V

	<p>del secondo quadrimestre, un allievo ha partecipato alle lezioni come uditore, per poi sostenere le prove ed essere ammesso in classe quinta.</p> <p>La classe a livello disciplinare non ha avuto problemi, ma tuttavia ha sempre dimostrato difficoltà nella 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, si rileva inoltre una frequenza poco assidua da parte degli alunni, elemento questo che incide anche sugli studenti più bravi.</p> <p>Infatti anche i più bravi hanno avuto un leggero calo nel rendimento scolastico.</p>
	<p>Il livello di profitto generale raggiunto dalla classe è sufficiente. La maggior parte degli alunni, pur presentando lacune nella preparazione generale e in alcuni casi nelle abilità di base a causa di un basso livello di attenzione, ha raggiunto livelli di preparazione accettabile e in alcuni casi soddisfacente. 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>In alcune materie 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, che nella metodologia di studio 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 ottobre 2022.</p> <p>Il numero di ore è riportato nella scheda riepilogativa.</p> <p>La classe durante il quarto anno ha svolto lo stage nel mese di Giugno 2022, nel terzo anno scolastico a causa della pandemia ha svolto le ore di PCTO in modalità di webinar, con il progetto "Stellati per la Dad".</p>
<p>Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo</p>	<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 molto 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</p>

	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.
Altro	Durante l'anno scolastico si sono svolti due ricevimenti generali in presenza con le famiglie, oltre agli incontri previsti dell'orario antimeridiano dei diversi docenti.

ALUNNI CERTIFICATI L.104/92

Per gli alunni con certificazione L.104/92 la documentazione e la relazione finale predisposta dal consiglio di classe sono allegati con documento riservato al Presidente di Commissione al documento di classe.

ALUNNI DSA E ALTRI BES

Il CdC individua e predispone il PdP-BES. La documentazione e la relazione finale predisposta dal consiglio di classe sono allegati con documento riservato al Presidente di Commissione al documento di classe, così come per i DSA.

3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Organi interni coinvolti:

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

Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

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

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

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

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

NOTA SULLA GESTIONE DEI CASI COVID NELLA SCUOLA DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023.

Nel caso di positività al covid_19, sono previsti 5 gg di isolamento, si può ritornare alle normali attività sia con tampone negativo, anche precedente al termine dei 5gg, sia nel caso di persistenza della positività ma in assenza di sintomi (febbre, tosse, mal di gola ecc.). Pertanto, come nei casi di malattia già previsti, si dovrà rimandare la prova d'esame alla sessione suppletiva, come previsto dal vigente regolamento sugli Esami di Stato.

Valutazione degli apprendimenti

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

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

Valutazione dei comportamenti

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

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

Pertanto si ritiene che sia:

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

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

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

INSUFFICIENTE (voto 5).

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

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

Art.11 O.M. 45_2023 comma 1

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

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

Tabella attribuzione credito scolastico

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

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

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

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

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

oggetto	luogo	titolo	PERIODO
Progetto legalità	Mostra in auditorium	<i>Contro la violenza sulle donne</i>	25/11/2022
Progetto giornale scolastico	In presenza a scuola	<i>Macroonde</i>	Intero anno scolastico
Incontri con autori:	Progetto biblioteca	Chef Nino Palmieri	29/03/2023
	Progetto biblioteca	<i>Il giorno della memoria</i>	27/01/2023
	Progetto biblioteca	"A tutte le donne"	25-11-2022
	Progetto biblioteca	<i>Io leggo perché</i>	05-11-2023
Gruppo Sportivo	Palestra Roma	<i>La corsa di Miguel</i> Campionati studenteschi di calcio a 5. <i>Internazionali di tennis</i>	22-02-2023 17-02-2023 12-05-2023
Progetto Legalità /Pari Opportunità	Auditorium	8 marzo Giornata Internazionale della Donna.	8 marzo 2023
Orientamento in uscita	esterno	<i>Fare turismo</i>	22-03-2023
il Giorno della Memoria.	Auditorium	"Ogni notte io torno a Birkenau"	27-01-2023
Progetto Orientare per orientarsi,	Auditorium	incontro Associazione Cuochi Roma.	19-12-2022
Progetti corsi professionalizzanti		Schoolfood Uova di Pasqua Corsi vari	Maggio
Progetto Prepariamoci alla maturità	Interno	Prepariamoci alla Maturità: la prima prova scritta e il colloquio	Maggio
Progetto di classe	Uda Ed.Civica	CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE	Intero anno scolastico

	Uda professionalizzanti	UDA n° 1 “La cucina del domani ” UDA n°2: “Il Made in Italy” UDA n°3: “La mia attività ... nel mondo” UDA n°4: “Lo organizzo io... catering e/o banqueting”	Primo quadrimestre Secondo quadrimestre
Recupero Potenziamento Approfondimento	In presenza		Intero anno scolastico Maggio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli obiettivi principali del progetto intendono:

- preparare gli studenti ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando le conoscenze teoriche e le esperienze pratiche;
- abituare gli alunni alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- formare gli studenti con l'approccio di learning by doing;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- valorizzare l'esperienza concreta che gli allievi possono vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.
- favorire la definizione del progetto di vita di ogni studente.

RELAZIONE FINALE TUTOR PCTO

CLASSE	V C	ITP Ornella Oliva
Lab. Enogastronomia		
Cucina		

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).

1. FINALITA'

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

Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;

Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;

Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;

Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

2.OBIETTIVI:

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

Tale percorso ha dato modo agli studenti di consolidare le conoscenze ed ha offerto loro

l'opportunità di crescita professionale ed umana, l'acquisizione di precise competenze teoriche e

pratiche unite all'opportunità per gli studenti di un'esperienza che potesse, in un prossimo futuro, facilitarne l'inserimento nel mondo del lavoro o di una più serena ed obiettiva scelta al termine degli

studi. Tutti gli allievi impegnati nell'attività hanno manifestato fin da subito una decisa ed

entusiastica adesione all'iniziativa e sono stati in questo ampiamente supportati dalle loro famiglie.

ATTIVITA' DEL TUTOR SCOLASTICO

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

SINTESI DELLE ATTIVITA'

Gli allievi hanno svolto per il Progetto PCTO:

- Attività in aziende situate sul territorio.

MODALITA' DI MONITORAGGIO

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

SINTESI DELLE VALUTAZIONI: (tutor interno)

Il percorso è un valido progetto per testare l'interesse e l'adeguatezza del percorso scelto. Gli allievi hanno inoltre imparato a cogliere positivamente vari aspetti del mondo del lavoro, e in particolare l'importanza del rispetto degli orari di lavoro, dei tempi di consegna, del lavoro di gruppo. La maggior parte degli allievi ha ottenuto delle valutazioni da parte dei tutor aziendali più che soddisfacente, ciò a conclusione che la formazione scolastica è stata adeguata.

CONCLUSIONI

L'alternanza, come si deduce da quanto scritto finora, ha avuto un più che soddisfacente apprezzamento dalle parti interessate e questo farebbe deporre a favore di una loro ripetibilità e potenziamento per il futuro. Si evidenzia che alcuni allievi hanno avuto da parte dei tutor aziendali delle valutazioni molto positive e sono stati apprezzati le loro competenze e la loro formazione scolastica. Una criticità rilevata è relativa al recupero della documentazione da parte della tutor scolastico che è stata particolarmente difficile, in quanto molti allievi non ha rispettato la data di consegna e per questo sono stati sollecitati più volte per tale adempimento.

Velletri li 10-11-2022**Firma Oliva Ornella**

Nome e cognome alunno	class e	Dal	Al	ore svolte	Sede stage	Valutazione azienda
1. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	140	Ristorante Cavour	Discreto
2. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	121	Ristorante L'Archeologia	Buono
3. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	150	Ristorante Pagnanelli	Ottimo
4. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	104	Ristorante L'Archeologia	Buono
5. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	126	Ristorante L'Acqua Bulle	Ottimo
6. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	108	Ristorante La Perla	Ottimo
7. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	124	Ristorante Il Casale di Ariccia	Ottimo
8. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	36	Osteria da Giovanni Vini e Cucina	Ottimo
9. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	96	Ristorante Il Pagliaccio	Buono
10. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	126	Cimoroni srls	Ottimo
11. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	104	Ristorante La Forbice	Ottimo
12. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	95	Enosteria	Buono
13. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	146	Panificio Iacoangeli	Ottimo

14. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	84	Il Bottegone	Buono
15. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	105	Pizzeria Da Francone	Buono
16. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	120	NH V.Veneto	Discreto
17. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	115	Cimoroni srls	Discreto
18. *****	V C	03/10/20 22	31/10/20 22	144	Antonello Colonna Resort &Spa	Ottimo

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

Tutor

Oliva Ornella

Coordinatore

Oliva Ornella

nominativo	as 2020-21	as 2021-22	as 2022-23	totale ore svolte	note
	3 anno	4 anno	5 anno		
1. *****	20	0	120	140	
2. *****	20	156	121	297	
3. *****	20	163,2	150	333,2	
4. *****	20	182	104	306	
5. *****	20	140	126	286	
6. *****	20	98,5	108	226,5	
7. *****	20	144	124	288	
8. *****	20	40,8	36	96,8	
9. *****	20	126	96	242	
10. *****	20	217	126	363	
11. *****	20	82,9	104	206,9	
12. *****	20	95,5	95	210,5	
13. *****	0	0	146	146	
14. *****	20	156	84	260	
15. *****	20	123	105	248	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V

16. *****	20	177	120	317	
17. *****	20	132	115	267	
18. *****	20	156	144	320	

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI Classe 5° C Enogastronomia****Materia: Matematica****Insegnante: M Caterina De Gori**

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

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 60

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

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVI ATTIVITÀ DISCIPLINARI**CLASSE 5 C- SECONDO BIENNIO ENOGASTRONOMIA****MATERIA: ITALIANO**

Insegnante: CECILIA GIANNINI

Testo adottato: AA.VV La mia nuova letteratura, dall'Unità d'Italia a oggi, vol.3

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste: 132 Ore annuali svolte: in presenza 80

Temi generali: Naturalismo e Verismo(g. Verga); Decadentismo e Simbolismo (G.D'Annunzio e G. Pascoli); Sguardo generale sui temi della letteratura del Novecento; L.Pirandello,, G. Ungaretti,U. Saba, E. Montale,; Il Neorealismo: l'esperienza della guerra e della Resistenza nella letteratura di Pavese, Fenoglio e Primo Levi.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVI ATTIVITÀ DISCIPLINARI

CLASSE 5 C secondo biennio enogastronomia

MATERIA: Storia

Insegnante: Cecilia Giannini

Testo adottato: AA.VV, Storia in movimento, l'età contemporanea, vol.3

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: in presenza 42

Temi generali: l'Età di Giolitti, la grande guerra e le sue conseguenze; i totalitarismi con approfondimento sul Fascismo; La seconda guerra mondiale; Storiografia: la Resistenza italiana; il mondo nel bipolarismo: la Guerra fredda; l'Italia Repubblicana; Storiografia: la caduta dei regimi comunisti

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5°C CUCINA

Materia: Scienze Motorie

Insegnante: Marco Bongiani

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

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 44

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO FINALE

Classe 5° C (cucina) a.s. 2022-2023

Materia: Religione

Insegnante: Uffredi Damiano

Testo adottato: A LAUTO CONVITO – Massimo Salani, EDB

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: 33 Ore annuali svolte: 22 al 15/5

Temi generali: concetto di persona e dignità di persona; aborto ed eutanasia; la Chiesa e i regimi totalitari; il Concilio Vaticano II e il significato e valore della sessualità.

Metodologia:

Lezione frontale	si	Lezione interattiva	si
Lavori di gruppo	No	Esercitazioni guidate	No
Lavori individuali	Si	Prove strutturate	no

Supporti didattici:

Biblioteca	no	Computer	si
Laboratori	no	Registratore	no
Audiovisivi	no	Lavagna luminosa	si

Strumenti di verifica:

Interrogazione	si	Prova strutturata	No
Esercitazione	No	Relazione	si
Prova pratica	No	Problema	no

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVI ATTIVITÀ DISCIPLINARI
CLASSE 5 C Enogastronomia Cucina
MATERIA: Lab Enogastronomia Cucina

Insegnante: Oliva Ornella

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

Ore settimanali: 7 Ore annuali previste: 231 Ore annuali svolte: in presenza 146 (da aggiungere le altre ore fino al termine dell'attività didattica)

Temi generali:

Sostenibilità e Ambiente alimentare (Uda ed.Civica);

“La cucina del domani ” (UDA professionale n°1)

“Il Made in Italy ” (UDA professionale n°2)

“La mia attività ... nel mondo” (UDA professionale n°3)

“Lo organizzo io... catering e/o banqueting.” (UDA professionale n°4)

Ristorazione commerciale e collettiva

Il menù

L'economato e la gestione delle derrate alimentari

HACCP

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

I metodi di cottura

I metodi di conservazione degli alimenti

La filiera e i nuovi prodotti alimentari

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

La cucina nel mondo

I nuovi stili di cucina (Vegana, Vegetariana, Macrobiotica).

La cucina in funzione alla religione.

Conoscenze di base sulla pasticceria internazionale

Il food cost

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Relazioni	No X							
-----------	------	--	--	--	--	--	--	--

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVI ATTIVITÀ DISCIPLINARI

CLASSE 5 C Enogastronomia

MATERIA: LINGUA INGLESE

Insegnante: Daniela SantangeliTesto adottato: *Daily Specials, Piera Angela Caruso, Adriana Piccigallo, Le Monnier Scuola.*

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: in presenza 37

Temi generali: Consolidamento della grammatica di base, Argomenti linguistici e professionalizzanti relativi al settore inerente l'enogastronomia e la cucina.

The Mediterranean diet, Food allergies and special diets, Effects of cooking nutrition: loss of water, heating, freezing, eating raw food, The cooking ways to avoid the loss of nutrients, Food labelling, Innovations and new trends in the kitchen, The wine making processes affect wine, Basic bartending techniques, Banquet and catering, Good stations and plated dinner, HACCP system, Hazards to consider when storing cooked/chilled/raw food(HACCP), How to become a food blogger, Religion and food.

Metodologia:

Lezione frontale	x				Lezione interattiva				
Lavori di gruppo	x				Esercitazioni guidate	x			
Lavori individuali	x				Prove strutturate	x			
Videolezioni					Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	x			

Supporti didattici:

Biblioteca					Computer	x			
Laboratori	x				Piattaforma Office_365	x			
Audiovisivi	x				LIM	x			

Strumenti di verifica:

Interrogazione	x				Prova strutturata	x			
Esercitazione	x				Elaborati su Attività	x			
Prova pratica	x				Test su Forms	x			
Relazioni	x								

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente							
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	x					
Effettuare collegamenti						
Compiere operazioni di sintesi	x					
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo						
Lavorare in gruppo	x					
Acquisizione di conoscenze specifiche	x					
Leggere criticamente fatti ed eventi						

02/05/2023

Materia: SCIENZA e CULTURA DEGLI ALIMENTI

Insegnante: TIANO SANDRO

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

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: _____

Temi generali:

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

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5 C ENOGASTRONOMIA

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative

Insegnante: Prof.ssa Sara Pagliaricci

Testo adottato: GESTIRE le IMPRESE RICETTIVE

Stefano Rascioni Fabio Ferriello Tramontana

Ore settimanali: 3 ore Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: 66 in presenza

Temi generali: Il Mercato Turistico .Il Marketing Strategico e Operativo. La Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	sì		no		Computer	sì	x	no	
Laboratori	sì	x	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	

Prova pratica	sì		no		Test su Forms	sì	x	no	
Relazioni	si	x	no						

Obiettivi conseguiti:

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 5 C ENOGASTRONOMIA

Materia: **FRANCESE**

Insegnante: **Bezzi Francesca**

Testo adottato: **Côté Cuisine Côté Salle S. Ferrari, H. Dubosc MINERVA SCUOLA**, Materiale fornito dall'insegnante e altro scaricato da Internet

Ore settimanali :4 Ore annuali previste: 132 Ore annuali svolte: 100 in presenza
a distanza ____

Temi generali: Conoscenza della cultura/civiltà francese in riferimento a ciò che riguarda la ristorazione e altri temi trasversali.

Les groupes alimentaires et les princips nutritifs, le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire, les produits Bio, les différents types de restauration et les différents types de cuisine dans le monde, A. Dumas "écrivain et... cuisinier, Le CV européen, le Slow Food, l'alimentation soutenable. La gastronomie des régions :L'Alsace

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	x	no		Materiale didattico in formato elettronico attraverso RE e piattaforma	si	x	no	

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

Interrogazione	sì	x	no		Prova strutturata	sì	x	no	
Esercitazione	sì	x	no		Elaborati su Attività	sì	x	no	
Prova pratica	sì	x	no		Test su Forms	sì	x	no	
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		no		in parte	x
Compiere operazioni di sintesi	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	sì	x	no		in parte	
Lavorare in gruppo	sì	x	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì		no		in parte	x
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	x
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	x	no		in parte	

Velletri 2-05-2023

CONSUNTIVO FINALE
a.s. 2022/2023

Disciplina: laboratorio sala-bar e vendita

Classe 5C – indirizzo enogastronomia

Insegnante: Massaro Luigi

Testo adottato: Sala e vendita per cucina – Alma plan

Ore settimanali: 2

Ore annuali previste: 66

Ore svolte: 47 al 15 Maggio 2023

Temi generali: le bevande, enologia di base, vini aromatizzati e liquorosi, servizio del vino e dello spumante, la birra, il bere miscelato.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	si
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	si
Effettuare collegamenti	si
Compiere operazioni di sintesi	si
Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo	in parte
Lavorare in gruppo	si
Acquisizione di conoscenze specifiche	si

Velletri, 10 Maggio 2023

Il docente

Luigi Massaro

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 CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE

Educazione civica classi quinte

EDUCAZIONE CIVICA : CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE



IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI
EDUCAZIONE CIVICA
Classe V C

Pianificazione educazione civica classi quinte	
Denominazione	CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE
Compito-prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni classe realizzerà un prodotto a scelta tra: un breve spot, un racconto, un video, un'immagine fotografica, ALTRO ... • Relazione e riflessione individuale relativa dell'attività di documentazione effettuata attraverso la lettura di testi, visione di film e la partecipazione a eventi e progetti sostenuti dalla scuola
	<p>Competenze in chiave europee:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 3. Competenza matematica e competenza in scienze 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 7. Competenza imprenditoriale 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p>Gli alunni al termine del corso di studi dovranno avere acquisito competenze in materia di cittadinanza cioè capacità di agire da cittadini responsabili e capaci di partecipare pienamente alla vita civica e sociale</p> <p>Finalità</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Favorire lo sviluppo di un'etica della responsabilità 1. Promuovere la conoscenza di uno sviluppo sostenibile per maturare comportamenti coerenti con una cittadinanza attiva, planetaria, e idonei a salvaguardare l'ambiente e le sue risorse 2. Proporre di riconoscere criticamente la diversità nelle forme in cui si manifesta come un valore e una risorsa da proteggere (biodiversità, diversità culturale...)
ABILITA'	CONOSCENZE
Italiano e storia Raccogliere, selezionare, e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca	Italiano e storia Le fasi della ricerca Le tipologie di scrittura

<p>Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici</p> <p>Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare eventuali testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali in collaborazione con altre discipline</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale</p> <p>Avere consapevolezza dei propri diritti politici a livello territoriale, nazionale e internazionale</p>	<p>I criteri per la redazione di un rapporto, di una relazione e di un elaborato multimediale interdisciplinare</p> <p>L'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali</p> <p>Conoscere il titolo IV della Costituzione (rapporti politici) e conoscere l'evoluzione storica del diritto di voto</p>
<p>Prima e seconda lingua</p> <p>Individuare i prodotti del territorio</p>	<p>Prima e seconda lingua</p> <p>Prodotti locali a Km 0</p>
<p>Scienze degli alimenti</p> <p>Saper riconoscere i prodotti a basso impatto ambientale</p>	<p>Scienze degli alimenti</p> <p>Impatto ambientale delle produzioni agroalimentari (Piramide ambientale, Km 0, produzione biologica)</p>
<p>Matematica</p> <p>Saper utilizzare correttamente le procedure di raccolta e elaborazione dati, calcolo anche sotto forma grafica</p>	<p>Matematica</p> <p>Conoscere le relazioni e funzioni: elementi di statistica descrittiva</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative</p> <p>Riconoscere e analizzare gli effetti delle attività turistiche sul territorio e importanza dell'economia circolare</p>	<p>Diritto e tecniche amministrative</p> <p>Rapporti tra turismo e ambiente naturale</p>
<p>Lab. di enogastronomia</p> <p>Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione</p>	<p>Lab. di enogastronomia</p> <p>Le disposizioni legislative in materia</p> <p>La tracciabilità</p>
<p>Lab.di sala e vendita</p> <p>Saper interpretare i bisogni del cliente ed individuare beni e servizi ad essi correlati</p>	<p>Lab.di sala e vendita</p> <p>Cibo e sostenibilità, prodotti a Km 0</p>
<p>Scienze motorie</p> <p>Usare materiali ecosostenibili</p>	<p>Scienze motorie</p> <p>Conoscere l'origine dei materiali</p>
<p>Religione</p> <p>Riconoscere gli elementi di condivisione in una società equa e solidale</p>	<p>Religione</p> <p>Conoscere la terminologia di riferimento e gli elementi necessari per lo sviluppo di una società solidale</p>

UDA PROFESSIONALIZZANTE**Unità Didattica****“La cucina del domani ”**

CLASSE V_____	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_____	PERIODO: GENNAIO-APRILE		N. ORE_25__
PRODOTTO FINALE:			

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.

UDA n° 2

Unità Didattica
“Il Made in Italy ”

CLASSE V_____	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_____	PERIODO:		N. ORE_25__
PRODOTTO FINALE:			

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 distruzionazioni, 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.

UDA n°3

Unità Didattica
“La mia attività ... nel mondo”

CLASSE V _____	UDA 3	<p>Il locale (locanda, pasticceria, ristorante, hotel, bar, ...) che vorresti e come vorresti. Scelta dello stato, delle caratteristiche del locale, del menù, delle attrazioni da proporre per soddisfare il maggior numero possibile di clienti. 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: l'ordine di magazzino – determinazione del food cost</p>	A.S. 2022/23
DATI DI ANALISI			
FINALITÀ			
<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:			
COMPETENZA 1-2-3-4-5-6-7-8-9 (D.L. 13/04/2017)			
<ol style="list-style-type: none"> 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/iniziative 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'

- Comprendere che i diritti e i doveri esplicitati nella Costituzione italiana rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.
- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.
- Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare: bambini, anziani, diversamente abili).
- Raccogliere informazioni e dati da varie fonti e con vari strumenti
- Organizzare e presentare i dati elaborati utilizzando vari linguaggi e strumenti anche multimediali.
- Traduzione dal linguaggio verbale al linguaggio matematico.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.
- Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative.
- Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.
- Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.
- Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue
- Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.
- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.
- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.
- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- 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
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura

UDA n° 4

CLASSE V _____	UDA 4	Lo organizzo io... catering e/o banqueting.	A.S. 2022/23
ALUNNI N _____	PERIODO:		N. ORE _____

Schedario con descrizione prodotto in bilingua, analisi organolettico, apporto calorico e storia.

<ul style="list-style-type: none"> - Asse tecnologico e professionale - Asse dei linguaggi - Asse storico - sociale 	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio di sala e vendita - Laboratorio di cucina - Scienze e cultura degli alimenti - Economia/diritto - Inglese - Italiano/storia
<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>
<p>Tecniche di elaborazione menu a seconda della clientela a disposizione</p>	<p>Redigere di un menu secondo esigenze della clientela</p>
<p>Norme igieniche e procedure Haccp</p>	<p>Organizzare il servizio in funzione del menù e dell'evento</p>
<p>Regimi alimentari, Larn, Indicazioni Ministero della Salute</p>	<p>Applicare correttamente i principi dell'Haccp</p>
<p>Gestione economica di un evento, partita iva, food cost, markup, elaborazione di contratto</p>	<p>Consigliare il giusto abbinamento con il cibo in dieta equilibrata</p>
	<p>Gestire tecniche di servizio ed organizzazione dell'evento</p>
<p>Alunni delle classi 5</p>	
<p>Conoscenze basilari di alimentazione, economia, tecniche di servizio, stesura del menu e gestione della clientela</p>	
<p>Da marzo a maggio</p>	
<p>Realizzazione di un evento</p>	
<p>Docenti delle materie coinvolte. Assistenti di laboratorio per attività pratiche.</p>	
<p>Laboratorio di sala. Schede di analisi organolettica della birra. Attrezzature per la realizzazione del prodotto finale.</p>	
<p>Singola e collegiale. Formativa e sommativa.</p>	

RUBRICA PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE UNITÁ DI APPRENDIMENTO

ALUNNO	
CLASSE	
PERIODO	
TITOLO UDA	
REFERENTE UDA	
INDIRIZZO PROFESSIONALE	

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

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

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

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

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

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

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

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

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: Simulazione Prima Prova di Italiano
- ✓ Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)
- ✓ Allegato n. 4: Simulazione Seconda Prova Sc. Alimentazione Lab. Enogastronomia
- ✓ Allegato n. 5: Griglie di valutazione della Seconda Prova
- ✓ Allegato n. 6: Griglia di valutazione del colloquio orale

Allegato 1: programmi delle singole discipline



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

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

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

tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it

CLASSE 5^oC Enogastronomia CONTENUTI DISCIPLINARI MATEMATICA A.S. 2022/2023

Prof.ssa Maria Caterina De Gori

Richiami

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

INSIEME R

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

FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE

- Definizione di funzione
- Semplici esempi di funzioni
- Classificazione di una funzione
- Funzione elementare: le funzioni razionali, intere, fratte. Irrazionali intere
- Dominio di una funzione
- Segno di una funzione
- Intersezioni con gli assi cartesiani

LIMITI E CONTINUITA'

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

ASINTOTI

- Asintoti verticali
- Asintoti orizzontali
- Asintoti obliqui

DERIVATA

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

UDA: professionale e di educazione civica

I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”

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

Programma Lingua Inglese 5C anno scolastico 2022-2023

Prof.ssa Daniela Santangeli

Libro di testo: Daily Specials - Piera Angela Caruso, Adriana Piccigallo -
Le Monnier SCUOLA

Unit 10

Healthy Eating:

- **Diets and Nutrients** - Balanced diet and their benefits, The Mediterranean diet
- **Food allergies and special diets** - Talking about special diets
- **Cooking Healthily** - The effects of cooking nutrition
- **Food labeling** - How much do food labels actually tell us?

Unit 11

Sommeliers and Bartenders:

Wine tasting

- The Sommelier’s job
- Sensory analysis of wine - Wine tasting
- Wine making techniques - how wine making processes affect wine

Matching food and wine

- Pairing menu and wine

Mixing cocktails

- Basic bartending techniques - The bartender workstation
- Cocktail recipes

Unit 12

Organising Banquets:

- **Banqueting and catering** - Banquets, The Banquet manager's duties and functions, catering
- **A wedding banquet** - Wedding banquet organization, Meeting the customer
- Arranging a function - Work scheduling, Table arrangement for functions, Preparing a buffet table

Unit 14

Safety in the Catering Industry:

Safety at work

- Food safety - the HACCP SYSTEM and its seven stages
- Application of HACCP principles

Hot Points in Cooking:

- New food trends
- Religion and food
- Food blogging

UDA svolte (Lingua inglese + Educazione civica) : “Nuovi food trend e innovazioni”, "La mia attività nel mondo", “I cibi a km 0”.

GRAMMAR (revision):

Present Simple and adverbs of frequency

Adverbs and time expressions

Present Continuous

Past Simple

Comparative and superlative adjectives

Present Perfect simple



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

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

tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it

**CLASSE 5°C Enogastronomia
CONTENUTI DISCIPLINARI ITALIANO
A.S. 2022/2023**

Prof.ssa Cecilia Giannini

NATURALISMO E VERISMO, cenni generali

- **Giovanni Verga**, vita, opere, pensiero e poetica
Le Novelle
- **Vita dei campi**, *la lupa*
- **Novelle rusticane**, *la roba*
- **I Malavoglia**: *la famiglia Malavoglia*

DECADENTISMO E SIMBOLISMO, caratteri generali

- **Gabriele D'Annunzio**, vita, opere, pensiero e poetica
- **La prosa**: *il Piacere: l'attesa dell'amante*
- **Alcyone**: *la pioggia nel pineto; I pastori*,

- **Giovanni Pascoli**, vita , opere, pensiero, poetica
- **Myricae**, *X agosto, la cavalla storna*

SGUARDO GENERALE SULLE TEMATICHE DEL NOVECENTO

- **Luigi Pirandello**, vita, opere, pensiero e poetica
- **Novelle per un anno**: *il treno ha fischiato*
- **Il Fu Mattia Pascal**: *la nascita di Adriano Meis*
- *Cenni sulla riforma e le opere teatrali pirandelliane*
- **Italo Svevo**, cenni sul romanzo *la coscienza di Zeno*

- **LA POESIA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE**
- **Giuseppe Ungaretti**, vita, opere, pensiero e poetica
- **L’Allegria**, *i fiumi*
- **Sentimento del tempo e il dolore**: *la madre*
- **Umberto Saba**, vita, opere, pensiero e poetica
- **IL Canzoniere**, *Amai, Ulisse*,
- **Eugenio Montale**, vita, opere, pensiero e poetica
- **Ossi di seppia**, *i limoni*
- **Occasioni**, *non recidere, forbice quel volto*

IL NEOREALISMO: *l’esperienza della guerra e della Resistenza nelle opere di :*

Cesare Pavese, (*e dei caduti cosa ne facciamo?* Tratto da *la casa in collina* cap.XXIII)

Beppe Fenoglio (*la battaglia finale*, tratto dal *Partigiano Johnny*, cap.39)

Primo Levi (*questo è l’inferno*, tratto da *Se questo è un uomo*, cap.2)

UDA: professionale e di educazione civica



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

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

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

tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it

CLASSE 5°C Enogastronomia
CONTENUTI DISCIPLINARI STORIA
A.S. 2022/2023

Prof.ssa Cecilia Giannini

- **La stagione della Belle Epoque**, *cenni generali, l’Età di Giolitti, lo scenario mondiale*
- **La Grande guerra e le sue conseguenze**: *la grande guerra, il mondo dopo la guerra, gli Stati Uniti e la Crisi del ‘29*
- **I Totalitarismi e la Seconda Guerra Mondiale**: *l’Italia dal dopoguerra al Fascismo, l’Germania da Weimar al Terzo Reich (cenni), l’Urss di Stalin (cenni)*

- **La Seconda Guerra mondiale:** *cause e la svolta del 1941, la controffensiva degli Alleati,, il nuovo ordine nazista e la Shoah, la guerra dei civili, il crollo del Fascismo e la resistenza in Italia, la vittoria degli Alleati.*
- **Storiografia:** *La Resistenza italiana: un fenomeno complesso*
- **Il Mondo nel bipolarismo:** *la guerra fredda*
- **L'Italia Repubblicana**
- **Storiografia:** *la caduta dei regimi comunisti (V.Zaslavsky, E.J. Hobsbawm)*

UDA: professionale e di educazione civica

**I.P.S.S.A.R. “U. TOGNAZZI”
VELLETRI CLASSE 5° C**

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

Prof.ssa Oliva Ornella

La sicurezza sul posto di lavoro

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

HACCP

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

La ristorazione

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

I metodi di cottura

- Conduzione
- Irraggiamento
- Convenzione
- Cotture innovative: CBT

I metodi di conservazione

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

Pasticceria Nazionale e Internazionale

- L'evoluzione

- Principali prodotti della pasticceria

I prodotti a Marchio di qualità

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

Gli alimenti

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

Il food cost

UDA PROFESSIONALIZZANTI

UDA n.1: “La cucina di domani”.

UDA n.2: “Il made in Italy”.

UDA n.3: “La mia attività... nel mondo”.

UDA n.4: “Lo organizzo io catering e banqueting”.

UDA EDUCAZIONE CIVICA

La cucina ecosostenibile

PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA-BAR E VENDITA a.s. 2022/2023

Classe 5C – indirizzo enogastronomia

Insegnante: Massaro Luigi

CONTENUTI DISCIPLINARI

Le bevande

- Classificazione delle bevande
- Le bevande analcoliche: bibite, succhi, spremute, sciroppi, energy drink
- Le bevande nervine

Il mondo dell’enologia di base

- Fasi di produzione del vino
- Fermentazione alcolica
- Tipologie di vinificazione
- Altre tecniche produttive: vino frizzante, vino dolce, orange wines, vino passito, vino muffato, vino liquoroso, vino novello
- Il titolo alcolometrico volumico
- Differenza tra spumante e champagne
- Lo spumante: classificazione, metodi di produzione

- La classificazione europea dei vini (Dop e Igp), specificazioni particolari: classico/storico, riserva, superiore
- I vini speciali
- La carta dei vini

Vini aromatizzati e vini liquorosi

- Vini aromatizzati e bevande aromatizzate a base di vino
- Vermouth
- Marsala

Il servizio del vino e dello spumante

- Regole di servizio
- Attrezzi del sommelier
- Temperature di servizio
- La successione dei vini a tavola
- La decantazione

La birra

- Gli ingredienti principali
- La classificazione
- Le fasi di produzione
- Gli stili di birra

Il bere miscelato

- Distillazione e distillati
- Liquori
- Principali famiglie di cocktail
- Tecniche di preparazione
- I cocktail IBA

UDA PROFESSIONALIZZANTI

UDA n.1: “La cucina di domani”.

Attività svolta: ricerca in gruppi sul vino biodinamico, biologico, naturale.

UDA n.2: “Il made in Italy”.

Attività svolta: ricerca sui vini DOP del Lazio.

UDA n.3: “La mia attività... nel mondo”.

Attività svolta: realizzazione di una carta dei vini e una drink list.

UDA n.4: “Lo organizzo io catering e banqueting”.

Attività svolta: descrivere l'organizzazione di un evento speciale da svolgersi nella tipologia outside banqueting (compilazione della check list e della job description).

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Cittadini in un mondo sostenibile.

Attività svolta: il caffè sostenibile.

Velletri, 09 Maggio 2023

Il docente

Luigi Massaro

I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi – Velletri

Programma finale di Ed. Fisica a.s. 2022-2023

Classe 5 C

Nell'anno scolastico 2022/2023 l'attività motoria si è svolta sia in palestra, attrezzata principalmente con impianto di Pallacanestro, Pallavolo, Biliardino e Tennis Tavolo

nonché nel cortile dell'Istituto adiacente alla palestra stessa, sui campi di Calcetto e Pallavolo.

POTENZIAMENTO FISILOGICO

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

RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE

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

CONOSCENZA E PRATICA DEI GIOCHI SPORTIVI

PALLAVOLO:

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

PALLACANESTRO:

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

TENNIS TAVOLO:

- Fondamentali
- Regole di gioco
- Partita

CALCIO A CINQUE:

- Fondamentali
- Regole di gioco
- Partita

BILIARDINO:

- Fondamentali
- Regole di gioco
- Partita

PROGRAMMA TEORICO:

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

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Sport ed ecosostenibilità

Velletri, 09 maggio 2023

PROGRAMMA

ANNO SCOL. 2022-23

MATERIA: Scienza e Cultura degli Alimenti

DOCENTE: Sandro TIANO

INDIRIZZO: Enogastronomia

CLASSE: 5 C

Alimentazione Equilibrata e Larn

- Fabbisogno energetico
- Metabolismo basale
- Termogenesi indotta dalla dieta
- Termoregolazione
- Accrescimento
- Livello di attività fisica
- Fabbisogno energetico totale
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Composizione corporea
- Indice di massa corporea
- Peso teorico

Larn e Dieta Equilibrata:

- Dieta equilibrata
- Fabbisogno proteico, lipidico, glucidico
- Fabbisogno di vitamine, sali minerali e acqua

Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana

- I 10 punti delle linee guida

Sicurezza Alimentare e Filiera Produttiva <ul style="list-style-type: none">• Filiera del sistema agroalimentare• Pericolo e rischio alimentare• Le contaminazioni alimentari: fisica, chimica, biologica• Controllo degli alimenti• Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti• Filiera corta e sviluppo sostenibile• Alimentazione e territorio
Cultura Alimentare <ul style="list-style-type: none">• Comportamento e comportamento alimentare• Commestibile e non commestibile• Cultura del cibo oggi• Precetti e tabù alimentari

VELLETRI, 10 MAGGIO 2023

L'insegnante Tiano Sandro

**PROGRAMMA di DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE 5°C ENOGASTRONOMIA Prof.ssa PAGLIARICCI SARA

IL MARKETING

- Definizione di marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

- Le fasi del marketing strategico
- Analisi interna
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

IL MARKETING OPERATIVO

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

IL WEB MARKETING

IL MARKETING PLAN

- Definizione di marketing plan

- Composizione del marketing plan
- Il marketing plan di un'impresa medio/grande

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- La scelta imprenditoriale strategica
- I fattori dai quali dipende la strategia dell'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra programmazione e pianificazione
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

IL BUDGET

- Definizione di budget
- Differenza tra budget e bilancio d'esercizio

IL BUSINESS PLAN

- Il contenuto del business plan



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

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

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

tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it

PROGRAMMA FRANCESE classe 5C 2022-23

Unité 12

Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente, con particolare riferimento alle competenze grammaticali, al ripasso dei verbi all' imperfetto, al futuro, al condizionale, al passé composé, ai gallicismi.

Raconter les vacances

DOSSIER: SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Les groupes alimentaires et les principes nutritifs

Unité 14 - MYRIADES DE RESTOS

- COMMUNICATION Promouvoir un restaurant sur un site web
- LEXIQUE Le restaurant
- GRAMMAIRE:
- la forme passive,
- les pronoms relatifs simples,
- les pronoms possessifs.
- Se préparer pour un entretien
- **CIVILISATION Les différents types de restauration**

LE SLOWFOOD

Unité 15 -DES CUISINES VARIÉES

- COMMUNICATION Parler des différentes formes de cuisine
- LEXIQUE Les mots pour parler des autres cuisines
- GRAMMAIRE:
- Le gérondif, la conséquence
- **CIVILISATION D'une cuisine à l'autre (fusion, végétarienne, moléculaire. La nouvelle cuisine)**

Unité 16-CUISINE ET SANTÉ

- COMMUNICATION Parler du régime méditerranéen et de la pyramide alimentaire(révision)
- LEXIQUE Les mots pour parler de la cuisine et de la santé
- Décrypter une étiquette
- GRAMMAIRE: les pronoms y et en
- **CIVILISATION (la pyramide alimentaire)**
- **La micronutrition**
- **Le régime de Okinawa**
- **Les français et la santé**

Unité 18-MON JOB DANS UN RESTO

- COMMUNICATION Se présenter, répondre au téléphone, s'accorder pour un entretien. Le CV européen
- LEXIQUE La demande de travail, d'autres professions cuisine ou salle
- L'embauche

CIVILISATION

(Pages littéraires) A. Dumas “écrivain et.....cuisinier”

Da svolgere entro Maggio

Le Grand-Est: L’Alsace(les produits du terroir et ses spécialités)

Les produits Bio

Testo in adozione « Côté salle et Côté cuisine: S. Ferrari.H. Dubosc, Minerva scuola.

Si precisa inoltre la partecipazione all’ Uda di Educazione civica, « Cittadini in un mondo sostenibile » svolta in due differenti momenti, in entrambi i quadrimestri, all’Uda professionalizzante « Made in Italy » nel 1[^] quadrimestre e all’altra Uda professionalizzante del 2[^] quadrimestre 2[^] « La mia attività nel mondo »

Velletri 10 maggio 2023

Francesca Bezzi



**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

PROF. UFFREDI DAMIANO

MATERIA INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE QUINTO SEZ C

A.S. 2022-2023

Le lezioni del corrente anno scolastico sono state incentrate sui seguenti argomenti, tenendo conto delle Indicazioni Nazionali e degli alunni della classe:

- Il concetto di persona e di dignità umana.

- Educazione civica. I diritti fondamentali dell’uomo; la cultura della morte: la questione dell’aborto e dell’eutanasia.

- Illuminismo. Il rapporto tra fede e ragione.
- La Chiesa e i regimi totalitari.
- Dal Concilio Vaticano II ad oggi.
- Il significato e il valore della sessualità.

Velletri, 10 maggio 2023

Il docente

Damiano Uffredi

SIMULAZIONE PRIMA PROVA DI ITALIANO (14/12/2021)

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

Ministero dell’Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA A1

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

Le parole
se si ridestano
rifiutano la sede
più propizia, la carta
di Fabriano¹, l’inchiostro
¹ *carta di Fabriano*: tipo di carta particolarmente pregiata.
² *Olivetti portatile*: macchina da scrivere fra le più diffuse all’epoca.
³ *zambacche*: persone che si prostituiscono.
di china, la cartella
di cuoio o di velluto
che le tenga in segreto;
le parole
quando si svegliano
si adagiano sul retro
delle fatture, sui margini
dei bollettini del lotto,
sulle partecipazioni
matrimoniali o di lutto;
le parole
non chiedono di meglio
che l’imbroglio dei tasti
nell’Olivetti portatile²,
che il buio dei taschini
del panciotto, che il fondo

del cestino, ridottevi
in pallottole;
le parole
non sono affatto felici
di esser buttate fuori
come zambracche³ e accolte
con furore di plausi
e disonore;
le parole
preferiscono il sonno
nella bottiglia al ludibrio⁴
4 ludibrio: derisione.
5 marrano: traditore.
di essere lette, vendute,
imbalsamate, ibernare;
le parole
sono di tutti e invano
si celano nei dizionari
perché c'è sempre il marrano⁵
che dissotterra i tartufi
più puzzolenti e più rari;
le parole
dopo un'eterna attesa
rinunziano alla speranza
di essere pronunziate
una volta per tutte
e poi morire

con chi le ha possedute. 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 vari

oggetti che mi stavano intorno. 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. [...] 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: individuale 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, 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

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

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

Articoli dopo le modifiche

<https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/costituzione> **Articoli prima delle modifiche**

Art. 9

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

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

Art. 9

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

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

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

Art. 41

L'iniziativa economica privata è libera.

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

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

Art. 41

L'iniziativa economica privata è libera.

Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

SECONDA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA (27 APRILE 2023)

PROVA ITALIANO

TIPOLOGIA A1

Giovanni Pascoli

Nebbia

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

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

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

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

involare 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 onomatopée) e analogici.
6. Le due realtà, quella interna e quella esterna, sono rese sul piano lessicale in modi fra loro diversi: quali sono le caratteristiche dell'una e dell'altra?

2. INTERPRETAZIONE

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.

2. PROPOSTA A2

Italo Svevo Preambolo

da *La coscienza di Zeno*, cap. II

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

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

Dopo pranzato, sdraiato comodamente su una poltrona Club⁵, ho la matita e un pezzo di carta in mano. La mia fronte è spianata perché dalla mia mente eliminai ogni sforzo. Il mio pensiero mi appare isolato da me. Io lo vedo. S'alza, s'abbassa... ma è la sua sola attività. Per ricordargli ch'esso è il pensiero e che sarebbe suo compito di manifestarsi, afferro la matita. Ecco che la mia fronte si corruga perché ogni parola è composta di tante lettere e il presente imperioso risorge ed offusca il passato.

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

Mercé la matita⁶ che ho in mano, resto desto, oggi. 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. presbìti: la presbiopia è un disturbo della vista che si verifica solitamente nelle persone anziane, a causa del quale si ha difficoltà a mettere a fuoco oggetti vicini ma si vedono distintamente oggetti lontani. Zeno

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

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

3. 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

4. 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.

5. 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.

6. COMPrensione E ANALISI

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

7. 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.

8. 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 legervi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sape

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 foto-copiatrice ci fascicola i fogli e ce li rilega, in modo che ciascuno possa comporsi delle opere personalizzate. E allora? Saranno scomparsi i compositori, le tipografie, le rilegatorie tradizionali, ma avremmo tra le mani, ancora e sempre, un libro.

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

Milano 1990)

Comprensione e analisi

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

9. PROPOSTA B3

Ambito filosofico e sociale

Barbara Carnevali

Apparire: la società come spettacolo

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

Chi vive nel mondo è un essere pubblico, e l'apparenza che proietta intorno a sé, il suo *aspetto*, lo segue in ogni

situazione mondana come un'ombra o come quell'atmo-sferache chiamiamo significativamente l'*aria* o l'*aura* delle persone. Questo schermodi 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 qualcosache sembra essere, ma che forse non è. Come una maschera, l'apparenza sociale è sempre sospetta, vittima dell'accusa di celare, deformare, travestire o stravolgere una realtà più profonda e più genuina. Senza maschera, tuttavia, non potrebbero darsi né conoscenza né comunicazione alcuna, perché gli esseri umani non avrebbero niente da vedere.

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

psiche e il mondo, tra la realtà soggettiva, privata e segreta, e la realtà oggettiva, accessibile e

pubblica. La maschera è un mediatore diplomatico tra entità distanti, potenzialmente incompatibili. E fa anche da filtro, da ammortizzatore: attraverso la sua superficie porosa, resistente e al tempo stesso flessi-

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

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

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

Gli abiti non solo rappresentano il veicolo privi- legiato per

lo sfoggio del corpo e per l'esaltazione della sua bellezza, ma lo riparano, lo proteggono dal freddo e dagli altri elementi, nascondono i difetti, tutelano il pudore. Le buone maniere e gli altri cerimoniali, a volte eccessivamente vistosi o affettati

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

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

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

10.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?

11.PRODUZIONE

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

12.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 a nostre confidenti nell'epidemia.

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

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

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

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

PROPOSTA C2

Argomento: La guerra

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DIPARTIMENTO LINGUA ITALIANA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ELABORATI SCRITTI ITALIANO

Griglia di valutazione - Tipologia A

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

			1,5	3
			1	2
			0,5	1
2.	Conoscenza dell’argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo a. Completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa b. Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali c. Descrive sufficientemente gli espedienti retorico – formali del testo d. Dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico – formali	2	2,5
			1,5	2
			1	1,5
			0,5	1
3.	Capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo a. Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive b. Sufficiente comprensione del testo c. Comprende superficialmente il significato del testo	1,5	2,5
			1	2 – 1,5
			0,5	1
		Capacità di riflessione e contestualizzazione a. Dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali b. Offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace c. Sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione d. Scarsi spunti critici	2	3
			1,5	2,5 – 2

			1	1,5
			0,5	1

Griglia di valutazione - Tipologia B

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

		c. Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	1	1,5
			0,5	1
		Correttezza sintattica		
		a. Buona		
		b. Sufficiente (errori di sintassi non gravi)		
		c. Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	1,5	2
		Correttezza lessicale		
		a. Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1	1,5
		b. Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	0,5	1
		c. Improprietà di linguaggio e lessico ristretto		
			1,5	3
			1	2
			0,5	1
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	Organizzazione della struttura testuale		
		a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1,5	2,5
		b. Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali	1	2 – 1,5
		c. Conoscenza parziale e lacunosa	0,5	1
		Capacità di riflessione e sintesi		
			2	3

		a. Riflessioni critiche appropriate e considerazioni personali apprezzabili	1,5	2,5 – 2
		b. Buoni punti di vista critici in prospettiva personale	1	1,5
		c. Sufficiente spunto critico con un accettabile apporto personale	0,5	1
		d. Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative		

Griglia di valutazione - Tipologia C

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

		<ul style="list-style-type: none"> d. Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio e. Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico f. Improprietà di linguaggio e lessico ristretto 	0,5	1
			1,5	3
			1	2
			0,5	1
2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia <ul style="list-style-type: none"> a. Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti) b. Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti) c. Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti) d. Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti) 	2	2,5
			1,5	2
			1	1,5
			0,5	1
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del testo <ul style="list-style-type: none"> a. Testo organicamente ben strutturato b. Testo sufficientemente strutturato c. Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale Capacità di approfondimento e di riflessione <ul style="list-style-type: none"> a. Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate b. Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni 	1,5	2,5
			1	2 – 1,5
			0,5	1
			2	3
			1,5	2,5 – 2

		c. Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni	1	1,5
		d. Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative	0,5	1

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

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, 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	Punteggio in quindicesimi	Punteggio in ventesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica			
		a) Buona	1,5	2	3
		b) Sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1	1,5	2
		c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1	1
		Correttezza sintattica			
		a) Buona	1,5	2	3
	b) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5	2	
			0,5	1	1

		c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)			
		Correttezza lessicale	1,5	3	3
		a) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1	2	2
		b) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico			
		c) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	1
2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo			
		a) Completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	2	2,5	4
		b) Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	1,5	2	3
			1	1,5	2

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

		c) Sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	1	1,5	2
		d) Scarsi spunti critici	0,5	1	1

Griglia di valutazione - Tipologia B

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

		c) Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5	1	1
		Correttezza sintattica			
		a) Buona	1,5	2	3
		b) Sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1	1,5	2
		c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5	1	1
		Correttezza lessicale			
		a) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	1,5	3	3
		b) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1	2	2
		c) Improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5	1	1
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	Organizzazione della struttura testuale			
		a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1,5	2,5	3
		b) Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali	1	2 – 1,5	2
		c) Conoscenza parziale e lacunosa	0,5	1	1

		Capacità di riflessione e sintesi			
		a) Riflessioni critiche appropriate e considerazioni personali apprezzabili	2	3	4
		b) Buoni punti di vista critici in prospettiva personale	1,5	2,5 – 2	3
		c) Sufficiente spunto critico con un accettabile apporto personale	1	1,5	2
		d) Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	0,5	1	1

Griglia di valutazione - Tipologia C

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

		c) Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	1	1,5	2
		Correttezza lessicale			
		a) Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	0,5	1	1
		b) Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1,5	3	3
		c) Improperità di linguaggio e lessico ristretto	1	2	2
			0,5	1	1
2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia			
		a) Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2	2,5	4
		b) Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti)	1,5	2	3
		c) Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti)	1	1,5	2
		d) Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)	0,5	1	1
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del testo			
		a) Testo organicamente ben strutturato	1,5	2,5	3
		b) Testo sufficientemente strutturato	1	2 – 1,5	2
		c) Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale	0,5	1	1
		Capacità di approfondimento e di riflessione			

	a) Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate	2	3	4
	b) Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni	1,5	2,5 – 2	3
	c) Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni	1	1,5	2
	d) Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative	0,5	1	1

SIMULAZIONE II PROVA INDIRIZZO

La seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento

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

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

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA_SALA E VENDITA

Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti

Documento n. 1

La qualità microbiologica delle insalate in busta

Il rischio di contaminazione associato al processo di trasformazione

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

Le insalate pronte al consumo

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

Il rischio microbiologico associato

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

Gli studi sperimentali

Diversi studi condotti sulle insalate in busta hanno riportato valori di carica batterica elevati destinati ad aumentare man mano che il prodotto si avvicina alla data di scadenza. La normativa che ne disciplina la produzione non prevede un limite massimo di microrganismi. Tuttavia, cariche superiori a 10⁷ 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.

GRIGLIA CORREZIONE SIMULAZIONI DI SECONDA PROVA (INDIRIZZO: Enogastronomia materie: Sc. Alimenti- Lab Enog. Cucina)**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	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	

rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	III	Possiede competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici, che utilizza in modo complessivamente coerente.	4.5 - 5	
	IV	Utilizza competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con coerenza, in modo chiaro, riuscendo ad effettuare collegamenti concettuali ed operativi in maniera pertinente.	5.50 – 6.50	
	V	Utilizza competenze nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con piena coerenza, con pertinenza, in modo preciso, incentivando spunti di approfondimento.	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
Punteggio totale della prova			

6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	<i>Prof.ssa Giannini Cecilia</i>
Matematica	<i>Prof.ssa De Gori Maria Caterina</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Prof. Tiano Sandro</i>
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva	<i>Prof.ssa Pagliaricci Sara</i>
Lingua Inglese	<i>Prof.ssa Santangeli Daniela</i>
Lingua Francese	<i>Prof.ssa Bezzi Francesca</i>
Lab. Sala-Bar	<i>Prof. Massaro Luigi</i>
Lab. Enogastronomia Cucina	<i>Prof.ssa Oliva Ornella</i>
Scienze Motorie	<i>Prof. Bongianini Marco</i>
IRC	<i>Prof. Uffredi Damiano</i>
Sostegno	<i>Prof.ssa Brini Alessandra</i>
Sostegno	<i>Prof.ssa Ferraro Michela</i>
Sostegno	<i>Prof.ssa Mancini Martina</i>
Materia alternativa	<i>Prof. Fiderio Orazio</i>

VELLETRI, 12/05/2023