

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V



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

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

III PERIODO SEZIONE CARCERARIA

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

Indice

	Pag.
1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE	3
I nuovi istituti professionali	4
Profilo dell'indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione	5
2.STORIA DELLA CLASSE	
Composizione del consiglio di classe e continuità didattica	6
Elenco candidati	7
Composizione della classe	8
Profilo della classe	9
3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA	11
Obiettivi educativi-interdisciplinari	11
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	12
Valutazione degli apprendimenti	13
Valutazione dei comportamenti	14
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	15
Tabelle di conversione dei crediti assegnati	16
Consuntivo attività svolte dalla classe a.s. 2024-2025	18
Consuntivi delle attività disciplinari	19
ATTIVITÀ E PROGETTI	
Attività in preparazione dell'Esame di Stato e INVALSI	29
Uda educazione civica	30
Uda professionalizzanti	34
Griglia di valutazione UDA	38
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 alimenti e alimentazione Allegato n.5 Griglie di valutazione della seconda prova Allegato n.6 Griglia colloquio orale	41-89

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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 820 alunni provenienti da un vasto bacino di utenza comprendente oltre Velletri, anche i comuni limitrofi della provincia di Roma e alcuni della provincia di Latina.

L'I.P.S.S.A.R. ha sede in via Salvo D'Acquisto in un edificio di nuova costruzione, costituito da un adeguato numero di aule e altri locali adibiti ad uso didattico, tra i quali tre laboratori di enogastronomia, un nuovo laboratorio di pasticceria, tre laboratori di sala bar, due laboratori di accoglienza turistica, un'aula didattica adibita a sala bar, 2 laboratori di informatica, un'aula 3.0, una biblioteca, un auditorium, una palestra e un campo da calcio a cinque esterno da poco completato.

L'Istituto per fare fronte alle problematiche della dispersione scolastica, del disagio affettivo e dell'assenteismo, specie nelle classi iniziali, attiva, già da qualche anno, progetti in orario extrascolastico in diversi ambiti. Quest'anno sono stati attivati: il progetto PCTO, il progetto orientamento “La scuola siamo noi”; il progetto “Orientare per orientarsi”; il progetto di gemellaggio “Accorciamo le distanze”; il progetto “Legalità e Pari opportunità”; il progetto “Giovani e volontariato”; i progetti dell'area inclusione: “Oggi tocca a noi; ”I am because we are”; il progetto “Istruzione domiciliare e scuola in ospedale”; il progetto sportivo scolastico (tornei interni e campionati studenteschi esterni); il progetto “Scacchi a scuola”; il progetto “Concorsi interni ed esterni”; il progetto “Eventi”; il progetto “HACCP: gestione delle derrate alimentari”; il progetto “Biblioteca”; il progetto “Teatro”; il progetto “Giornalino: La voce del Tognazzi”; il progetto: corsi professionalizzanti per approfondire specifiche tematiche degli indirizzi: “Il panettone” e “Decorazione della uova di Pasqua”.

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.

Da qualche anno la scuola ha attivato anche il percorso di istruzione per adulti nello specifico indirizzo enogastronomia.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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.C.U.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.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

2. STORIA DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di classe e continuità didattica

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
	Ling. Str. Francese		X	X
	Italiano e Storia			X
	Religione			X
	Matematica			X
	Tec. Sev. Es. Pr. Bar			X
	Lingua Str. Inglese			X
	Dir. Ec. Amm. Alb.			X
	Tec. Serv. Es. Pr.Cuc.			X
	Princ. di Alimentaz.			X

Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti

Coordinatrice di classe Prof.

Data di approvazione: 15/05/2025

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

ELENCO CANDIDATI

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

Profilo della classe

Parametri	Descrizione
Composizione	La classe è costituita da un solo corsista con percorsi formativi ed esperienziali differenti, anche se caratterizzati dalla ripresa degli studi dopo un iniziale abbandono del percorso scolastico.
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719)	Il corsista, per ragioni lavorative, ha fatto registrare un elevato numero di assenze che ha inciso, talvolta, sul regolare svolgimento dei programmi scolastici. Nonostante ciò, i risultati raggiunti sono soddisfacenti. Il Consiglio di classe ha più volte sollecitato il corsista a far registrare una presenza assidua alle lezioni.
Situazione di partenza	<p>Il corsista ha affrontato il percorso didattico contemporaneamente ad una attività lavorativa quotidiana e questo ha inciso sulla frequenza delle lezioni. L'attività lavorativa si è sovrapposta alle lezioni. Lo studente, seppur motivato, non ha sempre avuto a disposizione il tempo necessario per svolgere le attività didattiche in modo costante.</p> <p>Le competenze acquisite dal corsista risultano adeguate. Il livello di scolarizzazione è parimenti adeguato, in particolare in riferimento al saper ascoltare, sapersi relazionare e interagire positivamente con tutti i docenti.</p>
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	L'atteggiamento dell'alunno è sempre stato corretto e rispettoso delle regole scolastiche, l'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo sono stati significativi. La frequenza, è stata nel complesso sufficiente.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

Variazioni nel Consiglio di Classe	Non sono state registrate variazioni dall'inizio dell'anno scolastico.
---	--

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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).

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

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,		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

	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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V

CONSUNTIVI ATTIVITA' SVOLTE DALLA CLASSE A. S. 2024/2025

OGGETTO	UDA SVOLTE	TITOLO	PERIODO
Progetto di classe	Uda ed. Civica Uda professionalizzanti	Uda E.C. nr. 1: Obiettivi agenda 2030 Uda nr. 1: Promuovere il made in Italy Uda nr. 2: Alimentazione e cultura enogastronomica nel mondo Uda nr. 3: La dieta mediterranea e i prodotti tipici del Lazio	Intero anno scolastico con scadenze programmate

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE LINGUA STRANIERA FRANCESE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V SC ENOGASTRONOMIA - IND. sezione carceraria

Materia: Francese

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: in presenza: 43
a distanza:

Temi generali: Grammatica e lessico in lingua francese con collegamento alle Uda svolte

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	si		no	X	Computer	si		no	X
Laboratori	si		no	X	Piattaforma Office 365	si		no	X
Audiovisivi	si		no	X	LIM	si	X	no	

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V SC ENOGASTRONOMIA - IND. sezione
 carceraria

Materia: Italiano

Testo adottato: Materiali e dispense fornite dal docente

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste:99 Ore annuali svolte: 61

Temi generali: Temi letterari e attinenti alle UDA professionalizzanti

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

STORIA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V SC ENOGASTRONOMIA - IND. sezione carceraria

Materia: Storia

Testo adottato: Materiali e dispense fornite dal docente

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: 33 Ore annuali svolte: 23

Temi generali: Temi letterari e attinenti alle UDA professionalizzanti

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

Comunicare efficacemente	sì	X	no		in parte	
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		no	X	in parte	
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	X	no		in parte	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

RELIGIONE

CONSUNTIVO FINALE

A.S. 2024-2025

Materia: Religione

Testo adottato: A LAUTO CONVITO – Massimo Salani, EDB

Ore settimanali: 1 Ore annuali previste: 33 Ore annuali svolte: 21

Temi generali: concetto di persona e dignità di persona; cultura della morte: aborto ed eutanasia; fecondazione assistita.

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	no

Strumenti di verifica:

Interrogazione	si	Prova strutturata	si
Esercitazione	No	Relazione	no
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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V – DISTRETTO 39

LINGUA STRANIERA INGLESE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V SC ENOGASTRONOMIA - IND. SEZIONE CARCERARIA

Materia: Lingua Inglese

Testo adottato: Flavours, English for cooking and service – Rizzoli education, E. Assirelli, A. Vetri.; Daily specials, English for chefs, waiters and bartenders-Le Monnier Scuola, P. A. Caruso, A. Piccigallo.

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: in presenza 42
a distanza 0

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE 3 periodo- Sezione Carceraria ENOGASTRONOMIA - IND.

Materia: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Testo adottato: La nuova Alimentazione- Edizione ALMA-PLAN

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: in presenza 44
 a distanza 0

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

TEC.SERV.ESERC.PRATICA SALA BAR

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V SC ENOGASTRONOMIA - IND.

Materia: Sala

Testo adottato:

Ore settimanali: 2 Ore annuali previste: 66 Ore annuali svolte: 39 in presenza 39
a distanza 0

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	si	no	Computer	si	no
Laboratori	si	no	Piattaforma Office 365	si	no
Audiovisivi	si	no	LIM	si	no

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V SC ENOGASTRONOMIA - IND.

Materia: Diritto Economia Amministrazione Alberghiera

Testo adottato: “Gestire le imprese ricettive” Rizzoli Education Vol. 3

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: in presenza 52
 a distanza 00

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

MATEMATICA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE V SC ENOGASTRONOMIA - IND. SEZIONE CARCERARIA

Materia: MATEMATICA

Testo adottato: lezioni preparate all'occorrenza su dispense distribuite a lezione

Ore settimanali: 3 Ore annuali previste: 99 Ore annuali svolte: in presenza 48
 a distanza 0

Temi generali:

Metodologia:

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

Supporti didattici:

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

Strumenti di verifica:

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

Obiettivi conseguiti:

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALL’ESAME DI STATO

- SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA (12/12/2024 e 02/04/2025)
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA (03/04/2025)
- PROVE INVALSI SEZIONE CARCERARIA (3/4/5 marzo 2025)

EDUCAZIONE CIVICA

Modulo nr. 1: Agenda 2030: obiettivi e problematiche

Obiettivi generali:

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

Nuclei tematici:

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

Competenze:

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

Metodologie adottate:

- Lezioni frontali
- Debate
- Problem Solving
- Brainstorming e discussione di casi concreti

Argomenti trattati:

- Alimentazione sostenibile
- La filiera alimentare e le sue criticità
- L'impatto sull'ambiente dell'industria alimentare: agricoltura e allevamento
- L'inquinamento proveniente dal superfluo: le microplastiche

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

- La distribuzione alimentare nel mondo: disequilibri e responsabilità

Modalità di verifica degli apprendimenti:

- Lezione partecipata
- Discussione in classe
- Verifiche orali e scritte
- Compiti da svolgere in autonomia

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA DI EDUCAZIONE CIVICA			
Alunno	Classe		
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
VALUTAZIONE PROVA*			
Completezza, pertinenza, organizzazione delle conoscenze	Livello avanzato Ottimo 10	La prova presenta in forma organica tutte le parti e le conoscenze utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale.	
	Livello avanzato Distinto 9	La prova presenta in forma organica tutte le parti e le conoscenze utili e pertinenti a sviluppare la consegna.	
	Livello Intermedio Buono 8	La prova presenta in modo coerente tutte le parti e le conoscenze utili e pertinenti a sviluppare la consegna.	
	Livello Intermedio Discreto 7	La prova presenta tutte le parti e le conoscenze utili e pertinenti a sviluppare la consegna.	
	Livello Base sufficiente 6	La prova presenta tutte le parti e le conoscenze di base e pertinenti a sviluppare la consegna.	
	Livello non raggiunto Mediocre 5	La prova presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	
	Livello non raggiunto Insufficiente 4	La prova presenta lacune tali da rendere nulle la pertinenza e l'organizzazione.	
Correttezza	Livello avanzato Ottimo 10	La prova è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione.	
	Livello avanzato Distinto 9	La prova è quasi eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione.	
	Livello Intermedio Buono 8	La prova è eseguita correttamente secondo i parametri di accettabilità.	
	Livello Intermedio Discreto 7	La prova è eseguita in modo quasi del tutto corretto secondo i parametri di accettabilità.	
	Livello Base sufficiente 6	La prova è eseguita in modo sufficientemente corretto.	
	Livello non raggiunto Mediocre 5	La prova presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione.	
	Livello non raggiunto Insufficiente 4	La prova presenta gravissime lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione.	
Rispetto dei tempi	Livello avanzato Ottimo 10	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione anche svolgendo attività ulteriori.	
	Livello avanzato Distinto 9	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione.	
	Livello Intermedio Buono 8	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione.	
	Livello Intermedio Discreto 7	Il periodo necessario per la realizzazione è quasi conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo quasi efficace il tempo a disposizione.	
	Livello Base sufficiente 6	Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste.	
	Livello non raggiunto Mediocre 5	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione.	
	Livello non raggiunto Insufficiente 4	Il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con molta superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione.	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Livello avanzato Ottimo 10	Usa strumenti e tecnologie con molta precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	
	Livello avanzato Distinto 9	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	
	Livello Intermedio Buono 8	Usa strumenti e tecnologie con precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con buona manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	
	Livello Intermedio Discreto 7	Usa strumenti e tecnologie con precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, e spirito pratico.	
	Livello Base sufficiente 6	Usa strumenti e tecnologie in modo basilamente corretto. Trova soluzione a qualche semplice problema.	
	Livello non raggiunto Mediocre 5	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	
	Livello non raggiunto Insufficiente 4	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
Rielaborazione e gestione delle informazioni	Livello avanzato Ottimo 10	Rielabora, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Livello avanzato Distinto 9	Rielabora, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e cerca di interpretarle secondo una chiave di lettura.	
	Livello Intermedio Buono 8	Rielabora, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, cercando di dare un contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.	
	Livello Intermedio Discreto 7	Rielabora, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno.	
	Livello Base sufficiente 6	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera sufficientemente adeguata.	
	Livello non raggiunto Mediocre 5	Ricerca le informazioni denotando incertezza nel metodo e non le organizza in modo sufficientemente adeguato.	
	Livello non raggiunto Insufficiente 4	Non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo.	
Autonomia	Livello avanzato Ottimo 10	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni.	
	Livello avanzato Distinto 9	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri in tutte le situazioni.	
	Livello Intermedio Buono 8	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È spesso di supporto agli altri.	
	Livello Intermedio Discreto 7	È discretamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È talvolta di supporto agli altri.	
	Livello Base sufficiente 6	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed ha bisogno spesso di spiegazioni integrative e di guida.	
	Livello non raggiunto Mediocre 5	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato.	
	Livello non raggiunto Insufficiente 4	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con molta fatica e scarsa volontà, anche se supportato.	

- Per prova va intesa l'attività assegnata e valutata, per esempio: relazione scritta o orale, prodotto multimediale, questionario, esposizione orale...

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

UDA PROFESSIONALIZZANTI

	UDA NR. 1	UDA NR. 2	UDA NR. 3
Denominazione	Promuovere il made in Italy: trasformazione, conservazione e commercializzazione	L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	Il Lazio e la dieta mediterranea
Periodo	Ottobre-Gennaio 2025	Gennaio-Marzo 2025	Marzo-Maggio 2025
Compito-Prodotto	Prodotto finale: RELAZIONE SCRITTA E DISCUSSIONE PER OGNI SINGOLA DISCIPLINA	Prodotto finale: RELAZIONE SCRITTA E DISCUSSIONE PER OGNI SINGOLA DISCIPLINA	Prodotto finale: RELAZIONE SCRITTA E DISCUSSIONE PER OGNI SINGOLA DISCIPLINA
Competenze per assi culturali	<p>Competenze Asse dei Linguaggi Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Collocare eventi e fenomeni nel tempo Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Competenze Asse Matematico Individuare collegamenti e relazioni Risolvere problemi</p> <p>Competenze storico-sociali Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Essere consapevoli del valore della tradizione dei diversi Paesi.</p>	<p>Competenze asse dei linguaggi Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana applicato ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali. Leggere, comprendere, produrre e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Competenze asse matematico Individuare collegamenti e relazioni Risolvere problemi</p> <p>Competenze storico-sociali Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Essere consapevoli del valore della tradizione dei diversi Paesi.</p>	<p>Competenze asse dei linguaggi Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana applicato ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali. Leggere, comprendere, produrre e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Competenze asse matematico Individuare collegamenti e relazioni Risolvere problemi</p> <p>Competenze storico-sociali Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Essere consapevoli del valore della tradizione dei diversi Paesi.</p>
Competenze in materia di cittadinanza	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Partecipare</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Partecipare</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Partecipare</p>

Competenze professionali	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all’identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l’utilizzo di prodotti autoctoni.
Abilità	Utilizzare il linguaggio specifico in base al contesto. Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati. Saper sintetizzare i risultati di ricerca. Riconoscere le diverse tradizioni culinarie italiane Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue.	Esporre e redigere testi adeguati allo scopo e al contesto, utilizzando un repertorio linguistico adeguato, anche in altra lingua comunitaria. Presentare i prodotti rispettando le regole tecniche relative alla sicurezza alimentare. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del proprio territorio. Interpretare il significato della filiera alimentare e le sue innovazioni indicando i criteri per un’alimentazione equilibrata. Utilizzare strumenti matematici di calcolo applicato al contesto.	Realizzare una ricerca storica destreggiandosi tra le fonti e riconoscere la valenza culturale della dieta mediterranea. Presentare un piatto, sviluppare un menu in stile mediterraneo determinandone il profilo nutrizionale. Compilare una fattura relativamente alla vendita di un servizio eno-gastronomico. Modalità di pagamento elettronico. Stima delle risorse necessarie per l’organizzazione di un servizio con calcolo dello sconto praticabile.
Conoscenze	Concetti e lessico di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. I testi regolativi, espositivi, argomentativi. Strutture linguistiche per la realizzazione e presentazione di un prodotto finale. L’organizzazione del lavoro e dei ruoli.	Concetti e lessico appropriati al contesto, anche in lingua straniera. Tecniche di preparazione di piatti tipici. Conoscenza delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti con riferimento alle linee guida dei vari paesi. Conoscere il calcolo matematico.	Conoscere i prodotti dello stile alimentare mediterraneo nelle loro valenze culturali ed enogastronomiche. Conoscere gli ingredienti utilizzati per la realizzazione di un menu, anche in lingua straniera. Conoscere i valori nutrizionali degli alimenti e saper operare rapporti, proporzioni ed equazioni.
Esperienze attive	Attività di laboratorio	Attività di laboratorio	Attività di laboratorio
Metodologie	Lezione frontale	Lezione frontale	Lezione frontale

	Attività laboratoriale Ricerca-azione	Attività laboratoriale Ricerca-azione	Attività laboratoriale Ricerca-azione
Strumenti	Laboratori di cucina e annessi strumenti, LIM.	Laboratori di cucina e annessi strumenti, LIM.	Laboratori di cucina e annessi strumenti, LIM.
Valutazione	Valutazioni intermedie: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell’UdA. Valutazione finale con “Griglia di valutazione dell’UdA”	Valutazioni intermedie: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell’UdA. Valutazione finale con “Griglia di valutazione dell’UdA”	Valutazioni intermedie: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell’UdA. Valutazione finale con “Griglia di valutazione dell’UdA”

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA

INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGIO
VALUTAZIONE *PROVA			
1 Rubrica di processo (valuta la competenza agita in situazione)	LIVELLO INIZIALE 4-5 PUNTI	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	
	LIVELLO BASE 6 PUNTI	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	
	LIVELLO INTERMEDIO 7-8 PUNTI	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	
	LIVELLO AVANZATO 9-10 PUNTI	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste	
2 Rubrica di prodotto (risultato dell'agire competente in termini di elaborato)	LIVELLO INIZIALE 4-5 PUNTI	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno	
	LIVELLO BASE 6 PUNTI	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto; perciò, dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	
	LIVELLO INTERMEDIO 7-8 PUNTI	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto; perciò, dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	
	LIVELLO AVANZATO 9-10 PUNTI	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato; perciò, dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno	
3 Rubrica di consapevolezza metacognitiva (risultato della relazione individuale sull'UdA o dell'esposizione)	LIVELLO INIZIALE 4-5 PUNTI	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare	
	LIVELLO BASE 6 PUNTI	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	
	LIVELLO INTERMEDIO 7-8 PUNTI	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e abbastanza dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	
	LIVELLO AVANZATO 9-10 PUNTI	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione dell'alunno sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico	
4 Rubrica di competenza del prodotto	LIVELLO INIZIALE 4-5 PUNTI	L'alunno ha elaborato il prodotto con l'aiuto di un pari o dell'insegnante con procedure efficaci solo in parte	
	LIVELLO BASE 6 PUNTI	L'alunno ha elaborato un prodotto abbastanza significativo in modo quasi del tutto autonomo e con procedure semplici ma adeguate allo scopo	
	LIVELLO INTERMEDIO 7-8 PUNTI	L'alunno ha elaborato un prodotto significativo in modo del tutto autonomo e con procedure abbastanza efficaci	
	LIVELLO AVANZATO 9-10 PUNTI	L'alunno ha elaborato un prodotto originale, interessante e significativo, lavorando in modo autonomo e con procedure valide ed efficaci	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

5 Correttezza	LIVELLO INIZIALE 4-5 PUNTI	Elaborato poco corretto	
	LIVELLO BASE 6 PUNTI	Elaborato corretto in parte	
	LIVELLO INTERMEDIO 7-8 PUNTI	Elaborato abbastanza corretto	
	LIVELLO AVANZATO 9-10 PUNTI	Elaborato pienamente corretto	
6 Originalità del prodotto	LIVELLO INIZIALE 4-5 PUNTI	Elaborato poco significativo e privo di originalità	
	LIVELLO BASE 6 PUNTI	Elaborato semplice e poco originale	
	LIVELLO INTERMEDIO 7-8 PUNTI	Elaborato significativo e abbastanza originale	
	LIVELLO AVANZATO 9-10 PUNTI	Elaborato ricco, significativo e originale	
7 Conoscenza dei contenuti presenti nell'elaborato e delle dispense fornite	LIVELLO INIZIALE 4-5 PUNTI	Scarsa o parziale conoscenza dei contenuti	
	LIVELLO BASE 6 PUNTI	Conoscenza dei contenuti essenziale	
	LIVELLO INTERMEDIO 7-8 PUNTI	Conoscenza più che soddisfacente dei contenuti fondamentali	
	LIVELLO AVANZATO 9-10 PUNTI	Ampia ed approfondita conoscenza dei contenuti	
<p>*Per PROVA va intesa l'attività assegnata e valutata, per esempio: relazione scritta e/o orale, prodotto multimediale, questionario, esposizione orale ecc. ecc.</p>			<p>PUNTEGGIO TOTALE</p> <p>.....</p> <p>PUNTEGGIO TOTALE</p> <p>:</p> <p>7 INDICATORI</p> <p>VOTO FINALE</p> <p>.....</p>

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

5. ALLEGATI

- ✓ Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- ✓ Allegato n. 2: Simulazione prima prova di italiano
- ✓ Allegato n. 3: Griglie di valutazione prima prova (tipologie A, B, C)
- ✓ Allegato n. 4: Simulazione seconda prova scienza e cultura degli alimenti
- ✓ Allegato n. 5: Griglie di valutazione della seconda prova
- ✓ Allegato n. 6: Griglia di valutazione del colloquio orale

Allegato 1: programmi delle singole discipline

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

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

1. UDA nr.1 PROFESSIONALIZZANTE: Promuovere il made in Italy

- Lexique et phonétique pour l'amélioration de l'exposition orale (les particularités de l'alphabet, les diphtongues, les nasales, les formules pour se présenter, salutations)
- Repas italiens
- Promouvoir le made in Italy. La pizza
- Structures grammaticales destinées à l'UDA (Les articles définis, les articles indéfinis)

2. UDA nr. 2 PROFESSIONALIZZANTE: Alimentazione e cultura enogastronomica nel mondo

- Structures grammaticales destinées à l'UDA (verbe être, verbe avoir)
- Les principales cultures alimentaires dans le monde: Itinéraires gastronomiques. Autours des continents. L'Europe. Gros plan sur l'Espagne; Au sud-est de la France. Provence-Alpes-Côte d'Azur; Vivre à l'italienne: l'apericena.
- Les plats typiques (La paella, Le poulpe à la gallega, Le gazpacho, La sangria (Espagne) La bouillabaisse, La fougasse, Les treize desserts, Les vins (Provence-Alpes- Côte d'Azur), L'apericena (Italie).

3. UDA nr. 3 PROFESSIONALIZZANTE: La dieta mediterranea e i prodotti tipici del Lazio

- Structures grammaticales destinées à l'UDA (Les trois groupes verbaux, La forme interrogative, La forme négative)
- Lexique destiné à l'UDA (champs sémantiques concernant la nourriture)
- La pyramide alimentaire.
- La cuisine régionale italienne: Au centre de l'Italie: Le Latium.
- Les produits typiques du Latium (Les spaghettis à l'amatriciana, les saltimbocca à la romana, les maritozzis, les vins).
- L'huile d'olive

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

UDA nr. 1 ED. CIVICA

- L’Agenda 2030. Introduction
- Objectif 1: Pas de pauvreté
- Objectif 4: Éducation de qualité

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

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

***Promuovere il “Made in Italy”:* trasformazione, conservazione e commercializzazione** L'Illuminismo

Cesare Beccaria: “Dei delitti e delle pene”

Ugo Foscolo: vita, pensiero e opere.

Il Romanticismo.

La nascita delle coscienze nazionali.

Alessandro Manzoni: vita, pensiero e opere.

“*I Promessi Sposi*” e la questione della lingua

Giacomo Leopardi: vita, pensiero e opere.

I Canti

Lettura, analisi e interpretazione dei componimenti “*L'infinito*”, “*A Silvia*”, “*Il sabato del villaggio*”, “*La quiete dopo la tempesta*”, “*La ginestra*”. Il rapporto di Leopardi con il vino.

Il Verismo

Giovanni Verga: vita, pensiero e opere.

La tecnica dell'impersonalità.

Lettura, analisi e interpretazione della novella “*Nedda*”

Lettura, analisi e interpretazione da “*Vita dei campi*” delle novelle “*Rosso Malpelo*”.

Trama de “*I Malavoglia*” L'ideale dell'ostrica.

UdA nr. 2:

Alimentazione e cultura enogastronomica nel mondo

Il decadentismo

Il simbolismo: Charles Baudelaire. *I fiori del male*

Lettura, analisi e interpretazione de “*L'albatro*” e “*L'anima del vino*”

Italo Calvino e il turismo enogastronomico del Signor Palomar

Uda nr. 3:

Il Lazio e la dieta mediterranea

Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero e opere. Estetismo, panismo e superomismo.

Lettura, analisi e interpretazione del brano antologico “*Il ritratto di Andrea Sperelli*” tratto da “*Il piacere*”

Lettura, analisi e interpretazione del componimento “*La pioggia nel pineto*” tratto da *Alcyone*, dalle “*Laudi del cielo, del mare, della terra, degli eroi*”

Giovanni Pascoli: vita, pensiero e opere.

Il fonosimbolismo pascoliano. Il tema del nido familiare.

Il fanciullino.

Lettura, analisi e interpretazione dei componimenti da *Myricae* “*X Agosto*”, “*L'assiuolo*”, “*Il tuono*”, “*Temporale*”

Differenze e analogie nella concezione della natura tra la poesia pascoliana e dannunziana.

Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

Il contrasto tra vita e forma. Il tema della maschera.

Lettura, analisi e interpretazione de “*L’umorismo*”: il comico come avvertimento del contrario, l’umorismo come sentimento del contrario.

Lettura, analisi e interpretazione del brano antologico “*Il naso di Moscarda*” tratto dal romanzo “*Uno nessuno centomila*”. Il dismorfismo di Moscarda.

Eugenio Montale: vita, pensiero e opere.

Il Mediterraneo in Montale.

“Ossi di seppia”

Lettura, analisi e interpretazione dei componimenti “*Spesso il male di vivere ho incontrato*”; “*I limoni*”. Da “*La bufera e altro*” “*La primavera hitleriana*”.

Elsa Morante: vita, pensiero e opere. La concezione della letteratura come bellezza. “*La Storia*”: trama.

Primo Levi: vita, pensiero e opere. Lettura di un brano antologico tratto da “*I sommersi e i salvati*”, “*Le Squadre Speciali di Auschwitz*”.

Argomenti programmati dopo il 15 maggio:

Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero e opere. “*L’allegria*”.

Lettura, analisi e interpretazione dei testi “*Mattino*”, “*Soldati*”, “*In memoria*”, “*Veglia*”. -- Italo Svevo: vita, pensiero e opere.

La coscienza di Zeno: lettura, analisi e interpretazione degli estratti antologici “*Prefazione*”, “*Il vizio del fumo*”.

Educazione civica:

-Obiettivo 16 dell’Agenda 2030

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

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

UdA nr.1:

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

I moti popolari e le guerre d'indipendenza. La formazione di una coscienza nazionale. Il Risorgimento.

L'Italia dopo l'Unità.

La questione meridionale e il brigantaggio.

UdA nr. 2:

L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo Destra e Sinistra storica.

La triplice alleanza.

Le malattie della vite e la crisi di fine Ottocento.

La Seconda Rivoluzione industriale e la nascita delle industrie agroalimentari.

Uda nr. 3:

Il Lazio e la dieta mediterranea

Gli studi di Ancel Keys e la dieta mediterranea.

L'età giolittiana.

La Prima guerra mondiale.

I regimi totalitari: nazismo e fascismo.

La Seconda guerra mondiale.

La Resistenza.

Temi di educazione civica:

-Obiettivo 16 dell'Agenda 2030

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

RELIGIONE

PROF.

MATERIA INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE TERZO PERIODO SEZ. CARC.

A.S. 2024-2025

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.
- ✓ Fecondazione assistita.

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE

- La contaminazione chimica, fisica e biologica;
- I fattori che influenzano la crescita batterica: ossigeno, temperatura, pH, tempo;
- Le principali malattie da contaminazioni biologiche: Salmonellosi, Botulismo, Morbo della mucca pazza (BSE), Epatiti virali A ed E; Anisakidosi;
- Contaminazione da pesticidi, zoo farmaci e MOCA.

MODULO 2: IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE

- Igiene degli alimenti e pacchetto igiene;
- Sicurezza alimentare ed HACCP;
- La qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità.

MODULO 3: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E ADDITIVI UTILIZZATI

- Le principali tecniche di conservazione degli alimenti;
- Gli additivi alimentari e la loro classificazione;
- Pericoli associati all'utilizzo errato degli additivi.

MODULO 4: NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Alimenti arricchiti, Alimenti alleggeriti o 'light';
- Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici e simbiotici;
- Alimenti OGM;
- Alimenti di gamma;
- Alimenti biologici;
- Gli integratori alimentari;
- Cenni alla nutraceutica.

MODULO 5: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E STILI ALIMENTARI

- La dieta nel primo anno di vita;
- La dieta nell'età prescolare e scolare;
- La dieta dell'adolescente, adulto e anziano;
- La dieta in gravidanza, allattamento e menopausa;
- La dieta vegetariana e vegana.

MODULO 6: ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

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

Argomenti programmati dopo il 15 maggio

MODULO 7: LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Le malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare, ipertensione arteriosa e aterosclerosi;
- La dieta nelle malattie metaboliche: l'obesità, il diabete mellito, l'iperuricemia e la gotta.

MODULO 8: ALIMENTAZIONE, TUMORI E DISTURBI ALIMENTARI

- Tumori: definizione e classificazione;
- Fattori di rischio e cancerogeni presenti negli alimenti;
- Anoressia nervosa;
- Bulimia nervosa.

MODULO 9: LE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

- La sacralizzazione del cibo
- Le regole alimentari nella religione Ebraica, Cristiana e Islamica.

EDUCAZIONE CIVICA:

- La carne e l'inquinamento atmosferico
- La piramide alimentare e la piramide ambientale

Argomenti UDA

UDA 1: Promuovere il Made in Italy

UDA 2: La cultura enogastronomica nel mondo

UDA 3: Il Lazio e la dieta mediterranea

PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

Uda nr.1 PROFESSIONALIZZANTE:

“Promuovere il Made in Italy”

- La sicurezza alimentare per prodotti Made in Italy “sicuri” (sistema Haccp, rintracciabilità degli alimenti, igiene nella ristorazione, indicazioni operative in merito alle reazioni avverse agli alimenti, le allergie e le intolleranze, metodi di cottura e metodi di conservazione);
- Gli alimenti e la loro classificazione, gli alimenti per regimi diversi, le etichette, gli alimenti biologici, gli OGM, le scelte alimentari, le qualità alimentari
- Sicurezza sul lavoro (normativa, indicazioni operative, corretta organizzazione del lavoro in cucina, le principali tecniche di taglio, conoscenza e corretto utilizzo della piccola e grande attrezzatura);
- La filiera agroalimentare;
- Nuovi sistemi di coltivazione/allevamento;
- I marchi di qualità (tutela delle tipicità italiane)
- Le frodi alimentari
- La stagionalità di frutta e verdura a tutela del Made in Italy.

Uda nr. 2 PROFESSIONALIZZANTE

“L'alimentazione e la cultura enogastronomica nel mondo”

- Le principali culture enogastronomiche nel mondo;
- I principali stili alimentari;
- Le influenze religiose di tipo religioso;
- Storia e nuovi stili di cucina;
- Lezioni pratiche nel laboratorio di enogastronomia.

Uda nr. 3 PROFESSIONALIZZANTE

“La dieta mediterranea e i prodotti tipici del Lazio”

- Prodotti tipici locali (Lazio);
- La valorizzazione dei piatti tipici locali (Lazio);
- Il settore della ristorazione (la ristorazione commerciale, ristorazione collettiva, le formule della ristorazione collettiva, il banqueting, l'organizzazione dei servizi di banqueting, il buffet, i servizi a buffet)
- La vendita del menu (il marketing, i clienti, I menu, le regole del menu)
- La scheda piatto;
- La cucina regionale italiana.

Durante le esercitazioni pratiche sono state realizzate delle ricette tradizionali al fine di acquisire una cultura gastronomica più ampia e per avere una conoscenza della cucina italiana del passato o tradizionale.

Nelle lezioni pratiche di enogastronomia sono state elaborate le **seguenti preparazioni:**

- pulizia e taglio delle verdure
- salsa al pomodoro

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

- salsa besciamella
- pizza
- focaccia
- ciambella soffice al forno
- risotto con verdure
- crema pasticcera al cacao
- pasta frolla (crostate e biscotti)

Argomenti di educazione Civica:

Agenda 2030: analisi e approfondimento obiettivo 2

Agenda 2030: La lotta allo spreco alimentare

PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

I UDA

- La filiera agroalimentare
- Classificazione dei vini
- Abbinamento cibo vino
- Produzione vinicola nazionale e regionale, Caratteristiche dell’enoologia regionale

II UDA

- La ristorazione fusion
- Progettazione di un’impresa ristorativa
- Qualità e sicurezza alimentare
- Piano H.A.C.C.P.
- Prevenzione delle contaminazioni alimentari
- Corretta pulizia della sala e dell’attrezzatura

III UDA

- Il caffè eccellenza italiana
- Fattori e regole operative a garanzia della qualità
- Effetti della torrefazione

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

UDA 1

- Recupero grammaticale finalizzato a un miglior apprendimento delle unità didattiche, con focus specifico sul linguaggio specialistico.
- Recupero lessicale e fonetico per il miglioramento dell'esposizione.
- Present Simple vs Present Continuous and time expressions
- Adverbs of frequency
- “Made in Italy”: what is it? How do we recognise “Made in Italy products”
- “Think globally, eat locally”

Ulteriori argomenti trattati:

- Sustainable food and sustainable diet.
- Organic food, 0 Km food.
- The slow food philosophy.
- “Food waste reduction”

UDA 2

- Traditional Food and meals in the UK and in Italy.
- British food influences in Canada.
- Typical products in the UK.
- Typical meals in UK: fish and chips, brunch, English breakfast and the afternoon tea.

Ulteriori argomenti trattati:

- Introduction to the food pyramid.
- The food pyramid model vs the US plate.
- Food traditions and special diets.
- Alternative diets: vegan, vegetarian, raw food diet, fruitarians, sport diet, macrobiotic diet.

UDA 3

- The Eatwell Guide (UK)
- The Food Pyramid
- The Mediterranean Diet and the food pyramid
- The benefits of the mediterranean diet and examples of well-balanced meals.

Civic education: agenda 2030 – general overview and focus on some of the objectives:

- Climate action
- Affordable and clean energy.
- Sustainable food – (the slow food philosophy)
- Gender equality
- Reduced inequalities

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICA AMM.VA

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

1^ UDA:

- Il mercato turistico nazionale ed internazionale: caratteristiche, dinamiche, tendenze
- Il marketing del Made in Italy
- Il marketing operativo

MODULO A

- Gli organismi e le fonti normative interne ed internazionali
- Il marketing strategico

2^ UDA

- Turismo internazionale ed andamento del settore turistico italiano
- Turismo enogastronomico
- Turismo esperienziale

MODULO B

- Il WEB marketing

3^ UDA

- I marchi di qualità alimentare
- Rintracciabilità e tracciabilità
- L'etichettatura e frodi alimentari

MODULO C

- La pianificazione e programmazione
- Il budget

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Prof.

Classe e indirizzo III periodo, sezione carceraria

Anno Scolastico 2024/2025

1° UDA: PROMUOVERE IL MADE IN ITALY

Made in Italy in numeri

Gli insiemi come strumento per la rappresentazione dei dati.

Tabelle statistiche come rappresentazione di dati

La gestione dei dati: rapporti, proporzioni e percentuali

2° UDA: ALIMENTAZIONE E CULTURA ENOGASTRONOMICA NEL MONDO

Indagine statistica sul consumo dei cibi e dei prodotti etnici in Italia

Rappresentazione di dati su istogrammi e aerogrammi

Distribuzioni statistiche e principali indicatori di posizione: media aritmetica, moda, mediana.

La gestione dei dati: rapporti, proporzioni e percentuali

3° UDA: LA DIETA MEDITERRANEA E I PRODOTTI TIPICI DEL LAZIO

Indagine statistica sulla dieta mediterranea in Italia

Rappresentazione dei dati attraverso istogrammi e grafici a torta

Il calcolo della dieta attraverso proporzioni e percentuali

Ulteriori argomenti trattati durante l'anno:

Monomi

Polinomi

Equazioni di primo grado

Sistemi lineari

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

**PRIMA SIMULAZIONE
PRIMA PROVA DI ITALIANO
(12/12/2024)**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39



Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato
la mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme
di spinalba¹

Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

¹ spinalba: biancospino.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che *una mano che gira una manovella*.

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industrie, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciajo le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse.

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare.

Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni.

La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li rotola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita!

Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

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 e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase *Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?*.
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: *Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.*

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Giuseppe Galasso**, *Storia d'Europa*, Vol. III, *Età contemporanea*, CDE, Milano, 1998, pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi «convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

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.
2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni 'guerra fredda' ed 'equilibrio del terrore'?
3. Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe 'una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità'.
4. Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano 'la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo'?



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Ritieni che il cosiddetto *'equilibrio del terrore'* possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?

Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maria Agostina Cabiddu**, in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti)*, n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. [...]

La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. [...]

Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...]

Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".

Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza "pleno iure" e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, *'l'intuizione dei Costituenti'* è definita *'lungimirante'*?
3. Nel brano si afferma che *'la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno'*: individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell'autrice, la *'crescente domanda [...] di "bellezza" non può rientrare nella "categoria dei "beni di lusso"?'*

¹ pretermesso: omissso, tralasciato.

Pag. 5/7



Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDè, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.

Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio.* Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.

Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno».*

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché *'la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione *'spazio mentale prima che acustico'*: illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elaboro un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V – DISTRETTO 39

Pag. 6/7



Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Rita Levi-Montalcini**, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un 'elogio dell'imperfezione'.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maurizio Caminito**, *Profili, selfie e blog*, in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para-letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario.

Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso.

Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: "Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe."

Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

Pag. 7/7



Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo 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.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

**SECONDA SIMULAZIONE
PRIMA PROVA DI ITALIANO
(02/04/2025)**



Simulazione Prima Prova Esame di Stato 2024/2025

TIPOLOGIA A

Vittorio Sereni | Ancora sulla strada di Zenna

Perché quelle piante turbate
l m'inteneriscono?
Forse perché ridicono che il verde si rinnova
a ogni primavera, ma non rifiorisce la gioia?
Ma non è questa volta un mio lamento
e non è primavera, è un'estate,
l'estate dei miei anni.
Sotto i miei occhi portata dalla corsa
la costa va formandosi immutata
da sempre e non la muta il mio rumore
né, più fondo, quel repentino² vento che la turba
e alla prossima svolta, forse, finirà.
E io potrò per ciò che muta disperarmi
portare attorno il capo bruciante di dolore...
ma l'opaca trafilata delle cose
che là dietro indovino: la carrucola nel pozzo,
la spola³ della teleferica nei boschi,
i minimi atti, i poveri
strumenti umani⁴ avvinti alla catena
della necessità, la lenza
buttata a vuoto nei secoli,
le scarse⁵ vite che all'occhio di chi torna
e trova che nulla nulla è veramente mutato

si ripetono identiche,
quelle agitate braccia che presto ricadranno,
quelle inutilmente fresche mani⁶
che si tendono a me e il privilegio
del moto mi rinfacciano...
Dunque pietà per le turbate piante
evocate per poco nella spirale del vento
che presto da me arretreranno via via
salutando salutando.
Ed ecco già mutato il mio rumore
s'impunta un attimo e poi si sfrena⁷
fuori da sonni enormi⁸
e un altro paesaggio gira e passa.

NOTE

1 turbate: dal vento e dalla corsa dell'auto.

2 repentino: rapido, improvviso.

3 la spola: si allude al carrello della teleferica, che per trasportare le merci fa la spola da una stazione all'altra.

4 strumenti umani: strumenti di lavoro agresti e artigianali.

5 scarse: misere.

6 agitate braccia ... fresche mani: sono metafore per designare le piante che tutt'attorno, muovendosi, sembrano salutare il poeta.

7 si sfrena: si scatena (dopo il cambio di marcia).

8 fuori ... enormi: da una secolare sonnolenza.

COMPRESIONE E ANALISI

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

1. Dove si trova il poeta? Descrivi il paesaggio che sta attraversando.

2. Considera il primo verso. Dire che le piante sono «turbate» significa attribuire al mondo vegetale una qualità che appartiene agli esseri umani. Ci sono altri passaggi del testo in cui gli elementi naturali vengono umanizzati?

3. Quello dell'uomo che sta guidando l'automobile è uno sguardo che va alla ricerca di un senso.

Tale ricerca ha un esito positivo? Rispondi facendo riferimento al testo.

4. «Nulla nulla» (v. 22), «salutando salutando» (v. 31). Perché queste ripetizioni? Che effetto producono sul lettore?

5. Sapresti rispondere – letto e riletto il testo – alla domanda del primo verso: «Perché quelle piante turbate m'inteneriscono?».

INTERPRETAZIONE

Nella poesia il tema del ritorno (la rivisitazione dei luoghi del proprio passato) si intreccia con quello della ciclicità delle cose che non produce nessun vero cambiamento. Prendendo spunto dalla lirica, sviluppa una di queste due piste, collegando il testo di Sereni ad altri autori e/o ad altre opere a te note.

TIPOLOGIA A

Leonardo Sciascia | Una storia semplice

Immediata, l'impressione era che l'uomo si fosse suicidato. La pistola era a terra, a destra della poltrona su cui era rimasto seduto: vecchia arma da guerra '15-'18, tedesca, uno di quei souvenir che i reduci si portavano a casa. Ma c'era, a cancellare nel brigadiere l'immediata impressione del suicidio, un particolare: la mano destra del morto, che avrebbe dovuto penzolare a filo della pistola caduta, stava invece sul piano della scrivania, a fermare un foglio sui cui si leggeva «Ho trovato». Quel punto dopo la parola «trovato» nella mente del brigadiere si accese come un flash, svolse, rapida e sfuggente, la scena di un omicidio dietro quella, non molto accuratamente costruita, del suicidio. L'uomo aveva cominciato a scrivere «Ho trovato», così come in questura aveva detto di aver trovato in casa qualcosa che non si aspettava di trovare: e stava per scrivere di quel che aveva trovato, ormai dubitando che la polizia arrivasse e forse cominciando, nella solitudine, nel silenzio, ad aver paura. Ma avevano bussato alla porta. «La polizia» pensò; ed era invece l'assassino. Forse si presentò come poliziotto: e l'uomo lo fece entrare, tornò a sedere alla scrivania, cominciò a raccontare di quel che aveva trovato. La pistola stava forse sulla scrivania, nella paura che gli cresceva probabilmente era andato a ritirarla fuori da un qualche ripostiglio che ricordava (il brigadiere non credeva che gli assassini si dotassero di un così vecchio arnese). Vedendola sul tavolo, forse chiese, l'assassino, informazione sull'arma, ne verificò il funzionamento, improvvisamente la puntò alla testa dell'altro e sparò. E poi la gran trovata di mettere il punto dopo «ho trovato»: «ho trovato che la vita non vale la pena di essere vissuta», «ho trovato l'unica ed estrema verità», «ho trovato», «ho trovato»: il tutto e il niente. Non reggeva. Ma da parte dell'assassino, quel punto non era poi un errore: per la tesi del suicidio, che si sarebbe certamente affacciata (il brigadiere ne era sicuro), da quel punto sarebbero stati estratti significati esistenziali e filosofici, e specialmente se la personalità dell'ucciso avesse offerto un qualche addentellato. Sulla scrivania c'erano un mazzo di chiavi, un vecchio calamaio di peltro, la fotografia, di una comitiva numerosa ed allegra, che almeno cinquant'anni prima era stata scattata in giardino: forse proprio lì fuori, quando intorno alla casa ci dovevano essere alberi d'armonia e d'ombra, ora soltanto seccume e sterpaglia. Accanto al foglio con l'«ho trovato», la stilografica chiusa: finezza dell'assassino (il brigadiere era sempre più certo che si trattava di un omicidio), a dar l'impressione che con quel punto l'uomo aveva appunto messo un punto fermo alla propria esistenza.

(Leonardo Sciascia, Una storia semplice, Adelphi, Milano 1989)

COMPRESIONE E ANALISI

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

1. Quale ricostruzione dei fatti fa il brigadiere? Su quali indizi si fonda?
2. Il vero protagonista di queste righe è un punto. Quali significati può togliere o aggiungere alla frase scritta dalla vittima?
3. Il brigadiere si convince, a poco a poco, che non si è trattato di un suicidio. In che modo Sciascia riesce a rendere, con le parole, il maturare di questa convinzione?
4. Sciascia usa talvolta il discorso indiretto libero: dove?
5. Sciascia è molto attento all'uso della punteggiatura, che assume spesso un valore fortemente

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

espressivo. Indica qualche frase in cui questa cura per la punteggiatura affiora con particolare evidenza.

INTERPRETAZIONE

Il giallo riscuote oggi un grande successo nell'ambito della narrativa di consumo, un successo che ha contagiato altri mezzi espressivi, dal fumetto alla televisione, al cinema. Si può dire che questo genere fornisca una radiografia della realtà sociale, economica, politica che ci circonda, mettendone a nudo pregi e difetti? È vero che esso ci dà la possibilità di conoscere le storie degli “ultimi”, degli emarginati, di coloro che non possono o non riescono a “seguire le regole”? Il giallo può essere visto, con le sue storie di omicidi e di criminalità, come un'occasione di analisi e critica del sistema costituito? Mettendo in dubbio le nostre false certezze, può aiutarci a mantenere viva l'attenzione su ciò che ci succede intorno? Partendo dal brano proposto, elabora una tua riflessione sul tema. Fai opportuni riferimenti a letture, conoscenze ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento (in particolar modo cinema e fumetto).

TIPOLOGIA B

Luigino Bruni | L'economia nell'era dei beni comuni: la tragedia, le sfide, le possibili soluzioni

Stiamo entrando decisamente nell'era dei beni comuni, una fase della storia dell'umanità che da un certo punto di vista è inedita (per le dimensioni del problema certamente) ma dall'altra rappresenta un ritorno all'antichità, quando le risorse economiche delle comunità di raccoglitori e cacciatori erano con ogni probabilità gestite comunitariamente dai gruppi. Oggi, e ancor più domani, i beni economici e sociali decisivi per la qualità della vita sulla Terra e forse per la sua stessa sopravvivenza sono e saranno beni che utilizziamo contemporaneamente in tanti, tutti in alcuni casi (ad esempio, lo strato di ozono), e che sottostanno a leggi ben diverse da quelle che regolano la produzione e il consumo dei beni privati, quelli studiati dalla scienza economica in questi due secoli. In questa nuova-antica era, la regola saranno i beni comuni, l'eccezione i beni privati. L'idea-base del rapporto consumo privato/bene comune su cui si è fondata la scienza economica era più o meno la seguente: una società civile, dove ciascuno persegue semplicemente i propri interessi, funziona normalmente bene (meglio, se confrontata con altri sistemi) perché la cura dei propri interessi è espressione nei cittadini di virtù civile. Se ad esempio ogni cittadino di Milano si occupa dell'educazione dei propri figli, fa bene il proprio lavoro, sistema il suo giardino e paga le tasse per finanziare la produzione dei beni pubblici, se cioè a Milano abbiamo tanti prudentmen¹, come li chiamava Adam Smith², automaticamente anche la città è virtuosa. È questa, nella sua essenza, l'idea racchiusa dalla metafora più famosa del pensiero economico, quella della smithiana “mano invisibile”: ciascuno persegue interessi privati e la società si ritrova provvidenzialmente anche con il bene comune. Anche per questa ragione, e in polemica con i moralisti a lui precedenti e contemporanei (Mandeville o Rousseau³), per Smith l'interesse personale non è un vizio ma è una virtù: è la virtù della prudenza. Questa operazione “semantica” (self-interest⁴ che cambia significato morale e da vizio, l'avarizia, diventa una virtù, la prudenza) è stata alla base della legittimazione etica della nascente Economia politica e dell'economia di mercato che – occorre sempre ricordarlo – ha svolto una importante funzione di civilizzazione del mondo, se lo confrontiamo con il regime feudale. C'è però un problema molto serio. La legittimazione etica dello scambio e questa visione virtuosa dell'interesse (visto come espressione di prudenza) hanno funzionato e funzionano in società semplici dove il bene dei singoli è direttamente anche il bene di tutti, dove i beni sono soprattutto privati: lavatrici, panini, scarpe e computer. Se invece i beni diventano comuni, se i beni economici più importanti e strategici per noi e per i nostri nipoti, per i più poveri e per le altre specie, sono le energie non rinnovabili, foreste, laghi, mare, beni ambientali, acqua, discariche, ma anche la gestione di un condominio o la convivenza nelle città multietniche, il discorso si complica terribilmente. Accade cioè che la virtù della prudenza non è più automaticamente una virtù del mercato poiché non è più vero che ricercare l'interesse privato produce anche bene comune, anzi accade che il bene individuale produca male comune. Il più grande cambiamento della società globalizzata e post-moderna ha proprio a che fare con il tema dei beni comuni, che stanno diventando la regola, non l'eccezione. Siamo infatti entrati nell'epoca dei beni comuni. Oggi la qualità dello sviluppo dei popoli e della Terra dipende sicuramente da scarpe, frigoriferi e lavatrici (i classici beni privati) ma molto più da beni (o mali) comuni come i gas serra, lo sfruttamento delle risorse naturali o lo stock⁵ di fiducia dei mercati finanziari (la crisi finanziaria può anche essere letta come una tragedia del bene collettivo fiducia), da cui dipendono poi anche i beni privati. È allora ormai molto evidente che i beni comuni strategici dell'umanità sono sempre più decisivi e per questo soggetti a tensioni: dall'energia all'acqua, dall'ambiente alla sicurezza, dalle foreste agli oceani, tutti tipici beni comuni. Se non saremo capaci di inventarci nuovi sistemi che tengano assieme libertà e beni comuni, il rischio grande è che si rinunci ad uno dei due poli della tensione (o alla libertà individuale o ai beni comuni stessi), uno scenario ovviamente molto triste. Possiamo, e dobbiamo, cercare nuove vie.

(Luigino Bruni, L'economia nell'era dei beni comuni: la tragedia, le sfide, le possibili soluzioni, www.matematica.unibocconi.it)

NOTE

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

1 prudent men: uomini prudenti.

2 Adam Smith: filosofo ed economista scozzese vissuto nel XVIII secolo.

3 Mandeville o Rousseau: si tratta di Bernard de Mandeville, medico e filosofo olandese, e di Jean-Jacques Rousseau, filosofo e scrittore svizzero.

4 self-interest: interesse personale.

5 stock: riserva, scorta.

COMPRESIONE E ANALISI

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

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Perché l'epoca contemporanea è definita una “nuova-antica era” (riga 9)?
3. A che cosa si riferisce l'autore quando parla di “altri sistemi” (riga 13)? Fai qualche esempio.
4. Perché per Adam Smith l'interesse personale non è un vizio, ma una virtù? Perché l'autore, a tal proposito, parla di operazione “semantica”?

PRODUZIONE

Luigino Bruni sostiene che siamo a un passaggio cruciale per la nostra sopravvivenza sulla Terra e che è necessario modificare il nostro paradigma economico, se vogliamo garantire all'umanità un futuro sereno. Ritieni di poter condividere questa analisi? A tuo parere, quanto la situazione è seria o, addirittura, irrimediabilmente compromessa? “Possiamo, e dobbiamo, cercare nuove vie” afferma l'autore: quali potrebbero essere? Quale ruolo dovranno giocare gli individui e gli Stati? Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA B

I rischi socio-economici del cambiamento climatico

L'ultimo report del think tank¹ britannico Institute for Public Policy Research (IPPR) illustra come le conseguenze negative dei cambiamenti climatici possano avere un impatto significativo anche sul

sistema sociale ed economico a livello locale e globale. Rispetto ad altri studi sul tema, il valore aggiunto del report IPPR – dal titolo “This is a crisis, facing up the age of environmental breakdown” – consiste nell’analisi dell’interconnessione dei rischi ambientali, sociali ed economici. Fenomeni atmosferici estremi, infatti, possono aggravare crisi già in atto o causarne di nuove, minando la stabilità dei sistemi economici, sociali e politici in maniera ancora più dirimpente della crisi finanziaria del 2008. Per esempio, siccità e alluvioni possono ostacolare la coltivazione di piante e distruggere il nutrimento di animali essenziali per l’alimentazione umana: le conseguenze si estenderebbero lungo tutta la filiera alimentare, diventando un problema globale. Le Nazioni Unite hanno stimato che già oggi il deterioramento del suolo e la conseguente perdita di biodiversità hanno influito sulla vita di 3,2 miliardi di persone. Il cambiamento climatico determina anche la recrudescenza² di criticità in termini di giustizia sociale e internazionale. Gli impatti socio-economici, infatti, non sono omogenei e uniformi: i paesi più poveri sono sottoposti ad uno stress maggiore e lo stesso vale per i gruppi più vulnerabili della società; le problematiche ambientali impattano sulle disuguaglianze di classe, etnia e genere, amplificando i divari esistenti e creandone di nuovi. Qualche dato aiuta a comprendere la situazione. L’Europa e gli USA sono i paesi maggiormente responsabili delle emissioni di CO₂; la metà più povera della popolazione mondiale contribuisce solo al 10% delle emissioni, mentre il 10% più ricco è responsabile del 50%. Anche all’interno dei paesi più ricchi il 10% della popolazione più benestante contribuisce molto più del resto della popolazione alle emissioni di gas serra. I paesi più esposti ai fenomeni atmosferici estremi sono anche quelli meno coperti dai servizi assicurativi: il 99% dei danni economici causati dai disastri naturali nei paesi più vulnerabili non ha copertura assicurativa. Dal punto di vista dei mercati finanziari, il settore assicurativo risulta particolarmente esposto agli effetti del cambiamento climatico: l’aumento delle calamità naturali provoca un aumento delle richieste di risarcimento con conseguenti perdite per le compagnie assicuratrici; d’altro canto, l’incremento dei rischi determina un aumento dei premi³, rendendo i servizi assicurativi inaccessibili per un crescente numero di persone. Sono quindi necessarie innovazioni di prodotto che tengano debitamente conto dei rischi derivanti dal cambiamento climatico e che garantiscano l’accesso ai servizi per le persone più povere. Un esempio è rappresentato dalle micro-assicurazioni, caratterizzate da premi molto ridotti, così da permettere anche a persone a basso reddito di tutelarsi dai danni causati dai disastri naturali. Le strategie d’investimento sostenibile e responsabile (o SRI) possono essere adottate per contrastare gli effetti negativi del cambiamento climatico e supportare la transizione verso un modello di crescita economica circolare e a basse emissioni di gas climalteranti. Attraverso le esclusioni gli investitori SRI possono escludere dall’universo investibile titoli, singole aziende o interi settori esposti ad attività con elevate emissioni di CO₂: per esempio, è sempre più diffusa la pratica del disinvestimento da titoli, fondi e aziende attivi nel settore del carbone. Le masse disinvestite possono essere indirizzate verso settori che contribuiscono a contrastare gli effetti negativi del cambiamento climatico: all’interno di uno stesso portafoglio il disinvestimento può essere associato a investimenti tematici – per esempio nel settore delle energie rinnovabili o dell’economia circolare – o a strategie di best in class, privilegiando all’interno di un determinato universo gli emittenti meglio posizionati su temi ambientali [...]. Inoltre, gli operatori finanziari possono modellare strategie e scelte d’investimento in base all’adesione a norme e trattati internazionali che disciplinano temi connessi al cambiamento climatico: il caso emblematico è rappresentato dagli investimenti che si conformano a scenari di innalzamento della temperatura media globale al di sotto dei 2°, in coerenza con l’accordo di Parigi⁴. [...] Infine, l’impact investing permette agli investitori di finanziare fondi, progetti o imprese le cui attività abbiano un impatto ambientale positivo misurabile, realizzando contemporaneamente un ritorno finanziario.

(I rischi socio-economici del cambiamento climatico, www.investiresponsabilmente.it, 14 marzo 2019)

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

NOTE

1: think tank: letteralmente “serbatoio di pensiero”, cioè un gruppo di persone (un istituto, un ente, una società) che si occupa di analisi di carattere politico, sociale, economico ecc.

2 recrudescenza: significativo aggravamento.

3 premi: le somme che l'assicurato versa all'assicuratore in cambio delle garanzie dell'assicurazione.

4 l'accordo di Parigi: è l'accordo, a cui oggi aderiscono quasi duecento Stati, che fu sottoscritto a Parigi nel 2015 con l'obiettivo di contenere l'aumento della temperatura media globale.

COMPRENSIONE E ANALISI

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

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Quale impatto hanno i cambiamenti climatici sulle disuguaglianze sociali? Perché?
3. Spiega il significato della frase “l'incremento dei rischi determina un aumento dei premi, rendendo i servizi assicurativi inaccessibili per un crescente numero di persone”.
4. Che differenza c'è tra le strategie di investimento tematiche e quelle denominate “best in class”?

PRODUZIONE

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulle trasformazioni che la nostra società (ma anche ciascuno di noi nella propria quotidianità) dovrebbe mettere in atto per vincere la lotta contro i cambiamenti climatici. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

TIPOLOGIA C

La fragilità dell'ambiente e i giovani

La speranza viene da noi giovani, come osate? Avete rubato i miei sogni e la mia infanzia con le vostre parole vuote, eppure sono tra i più fortunati. Le persone stanno soffrendo, le persone stanno morendo, interi ecosistemi stanno crollando”. Così la sedicenne Greta Thunberg in apertura del

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

vertice Onu sul clima rivolgendosi ai leader mondiali. “Il mio messaggio è che vi terremo d’occhio. Tutto questo è così sbagliato. Non dovrei essere qui, dovrei essere a scuola, dall’altro lato dell’Oceano. Venite a chiedere la speranza a noi giovani? Come vi permettete? [...] Siamo all’inizio di un’estinzione di massa. E tutto ciò di cui parlate sono soldi e favole di eterna crescita economica? Come vi permettete? Ci state deludendo, ma i giovani stanno iniziando a capire il vostro tradimento, gli occhi di tutte le generazioni future sono su di voi, e se sceglierete di fallire non vi perdoneremo mai”, ha aggiunto, sottolineando che “il mondo si sta svegliando e il cambiamento sta arrivando, che vi piaccia o no”. “Il mio messaggio è che vi teniamo gli occhi addosso.

(“How dare you?” Il discorso di Greta Thunberg all’Onu, www.huffingtonpost.it, 24 settembre 2019)

PRODUZIONE

Condividi il pensiero dell’attivista Greta Thunberg, la giovane attivista svedese che si batte contro il cambiamento climatico e per uno sviluppo sostenibile del pianeta? Oppure pensi che le sue parole siano “eccessive”, fuori luogo, benché il nostro pianeta sia davvero interessato da seri problemi di carattere ambientale? È vero che le nuove generazioni stanno mostrando una crescente sensibilità sul tema dei cambiamenti climatici? Rifletti sulla questione esprimendo la tua opinione. Articola la struttura del tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

TIPOLOGIA C

Le bugie

Se ce lo chiedessero, la maggior parte di noi direbbe che odia mentire e che non può tollerare l’inganno e le bugie. In generale, affrontiamo il tema da un punto di vista morale e, quindi, condanniamo qualsiasi comportamento associato alla falsità. La cosa curiosa è che quasi tutti mentiamo di tanto in tanto. “Bugie innocue”, le chiamiamo, per sminuire l’atteggiamento che tanto criticiamo. La domanda che segue può sorprendervi: cosa succederebbe se nessuno al mondo dicesse

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

più bugie? Ad esempio, incrociate qualcuno di vostra conoscenza che vi dice: “Come sei messo male!” oppure il vostro capo che vi riceve in questo modo: “Penso che lei sia uno stupido e sto solo aspettando l’occasione giusta per licenziarla” o ancora, invitate qualcuno a cena e alla fine, invece di ringraziarvi, vi dice: “Cucini da schifo. Mai mangiato cibo più insipido”. Questi sono alcuni dei casi di sincerità brutale che, eventualmente, verrebbe considerata come maleducazione. Così come diciamo che non ci piacciono le bugie, dobbiamo riconoscere che non ci piacciono nemmeno certe verità.

(Mentire a volte può aiutare?, www.lamenteemeravigliosa.it, 27 luglio 2016)

PRODUZIONE

Bisogna sempre dire la verità oppure è giusto (o necessario), in alcuni casi, mentire? Esistono bugie pericolose e bugie inoffensive (o addirittura utili)? Per quali motivi si mente? A che cosa servono le bugie? Le bugie hanno sempre, come si dice, “le gambe corte”? Ogni menzogna implica, prima o poi, un prezzo da pagare? Mentiamo solo agli altri o lo facciamo talvolta anche con noi stessi? Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi articolare il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

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. Improprietà di linguaggio e lessico ristretto</p>	<p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>	<p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">0,5</p>	<p style="text-align: center;">2,5</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p>
3.	Capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo <ul style="list-style-type: none"> a. Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive b. Sufficiente comprensione del testo c. Comprende superficialmente il significato del testo Capacità di riflessione e contestualizzazione <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p style="text-align: center;">1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">0,5</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">0,5</p>	<p style="text-align: center;">2,5</p> <p style="text-align: center;">2 – 1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">2,5 – 2</p> <p style="text-align: center;">1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p>

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) c. Insufficiente (errori ripetuti di ortografia) Correttezza sintattica a. Buona b. Sufficiente (errori di sintassi non gravi) c. Insufficiente (errori di sintassi ripetuti) Correttezza lessicale a. Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio b. Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1,5 1 0,5 1,5 1 0,5 1,5 1	2 1,5 1 2 1,5 1 3 2

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

Griglia di valutazione - Tipologia C

	Indicatore	Descrittori	Punteggio in decimi	Punteggio in quindicesimi
1.	Padronanza e uso della lingua	<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>d. Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</p> <p>e. Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</p> <p>f. Improperità di linguaggio e lessico ristretto</p>	<p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>	<p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
2.	Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	<p>Sviluppo dei quesiti della traccia</p> <p>a. Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)</p> <p>b. Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti)</p> <p>c. Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti)</p>	<p>2</p> <p>1,5</p> <p>1</p>	<p>2,5</p> <p>2</p> <p>1,5</p>

		d. Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)	0,5	1
3.	Capacità logico – critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del testo		
		a. Testo organicamente ben strutturato	1,5	2,5
		b. Testo sufficientemente strutturato	1	2 – 1,5
		c. Testo strutturato in modo disomogeneo e superficiale	0,5	1
		Capacità di approfondimento e di riflessione		
		a. Presenta buoni spunti di approfondimento critico personali e riflessioni fondate	2	3
		b. Presenta discreti spunti di approfondimento critico e personali con sufficienti riflessioni	1,5	2,5 – 2
		c. Presenta sufficienti spunti di approfondimento tematico con generiche riflessioni	1	1,5
		d. Non presenta spunti di approfondimento con riflessioni approssimative	0,5	1

Griglia di valutazione prima prova scritta ITALIANO- Enogastronomia e ospitalità alberghiera

- ✓ ALUNNI CON PEI (SEGUE LA PROGETTAZIONE DIDATTICA DELLA CLASSE)
- ✓ ALUNNI CON PDP

OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLI di PRESTAZIONE	PUNTI
PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA	Correttezza ortografica Correttezza morfosintattica Punteggiatura		Non valutato
	Lessico e stile (proprietà e ricchezza lessicale)	Semplicità (lessico limitato ma corretto)	0,5 – 2
COMPETENZA ESPOSITIVA	Caratteristiche del contenuto ricchezza di informazioni / contenuti ampiezza della trattazione comprensione dei materiali forniti comprensione del testo / capacità di argomentazione	insufficiente	0,5
		parziale	1
		sufficiente	2
		discreta	3-4
		adeguata e approfondita	5
COMPETENZA ORGANIZZATIVA	Coerenza e organicità del discorso Articolazione chiara e ordinata del testo Collegamento ed equilibrio tra le parti	manca di coerenza e collegamento tra le parti	0,5
		scarsa coerenza e frammentarietà	1
		sufficiente coerenza e organicità	2
		discreta coerenza e organicità	3-4
		apprezzabile coerenza e organicità	5
PERTINENZA	Adeguatezza alla traccia Aderenza alla richiesta Registro adeguato	inadeguata	0,5
		parzialmente adeguata	1-2
		adeguata	3
CREATIVITA'	Rielaborazione personale e critica Originalità	non significativa	0,5
		parzialmente significativa	1-4
		significativa	5
VALUTAZIONE		Voto in ventesimi (<i>in lettere</i>)	___/20

Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi sopra elencati.

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
(03/04/2025)**

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V – DISTRETTO 39

Esame di Stato di Istruzione Secondaria Superiore

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE
ENOGASTRONOMIA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B
Nucleo Tematico 3

DOCUMENTO

Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare"
Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve:

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal "Libro bianco sulla sicurezza alimentare", in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Qual è, secondo il "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" l'obiettivo generale della "politica europea degli alimenti"? Proponi una sintetica spiegazione dell'obiettivo individuato.
- Nell'Introduzione si asserisce che "Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare". Cosa si intende con l'espressione "natura interrelata della produzione alimentare"?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l'Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Sceglينه due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo a Roma in un bar per un gruppo di 30 persone, operatori dei servizi turistici, e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare.

In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un buffet con prodotti tipici della nostra regione e di almeno 3 piatti a scelta;
- identifichi un pericolo associato alla preparazione del buffet o dei piatti di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova: 6 ore

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del testo

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

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

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

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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

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

- ✓ ALUNNI CON PEI (SEGUE LA PROGETTAZIONE DIDATTICA DELLA CLASSE)
- ✓ ALUNNI CON PDP

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 <u>più con incertezze.</u>	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	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 collegando le informazioni in modo complessivamente coerente.	3.5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, collegando le informazioni in modo pertinente.	4 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, collegando le informazioni in modo preciso e approfondito.	5,5 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali Individuazione di problemi e soluzioni	I	Le competenze nella individuazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	1 - 2	
	II	Le competenze nella individuazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni sono lacunose, parziali o superficiali.	2.50 - 4	
	III	Possiede competenze nella individuazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni che utilizza in modo complessivamente coerente.	4.5 - 5	
	IV	Utilizza competenze nella individuazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni con coerenza, in modo chiaro, riuscendo ad effettuare collegamenti concettuali in maniera pertinente.	5.50 - 7	
	V	Utilizza competenze nella individuazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni con piena coerenza, con pertinenza, in modo preciso, incentivando spunti di approfondimento.	7.50 - 8	
Padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50 - 1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1,5 - 2.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova			/ 20	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

“UGO TOGNAZZI” RMRH06000V – DISTRETTO 39

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
 VALDITARA GIUSEPPE
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE E DEL
 MERITO

Velletri, 07/05/2025

