

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE

"UGO TOGNAZZI" RMRH06000V



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

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**

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

tel. 06121125335 ♦ email: RMRH06000V@istruzione.it

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ESAME DI STATO A.S. 2022/2023**

**CLASSE III PERIODO SERALE**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**



## Indice

	<b>Pag.</b>
<b>1.DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE</b>	4
Profilo dell'indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione	5
<b>2.STORIA DELLA CLASSE</b>	6
Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica	6
Elenco candidati	7
Quadro riepilogativo classe	8
Profilo della classe	9
<b>3.ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA</b>	10
Obiettivi Educativi-Interdisciplinari	10
Obiettivi formativi cognitivi presenti nel PTOF	11
Nota sulla gestione dei casi covid nella scuola durante l'anno scolastico 2022/2023	12
Valutazione degli apprendimenti	13
Valutazione dei comportamenti	14
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	15
Tabelle di conversione dei crediti assegnati	16
Criteri attribuzione dei crediti formativi	17
Consuntivo attività svolte dalla classe a.s. 22/23	18
Consuntivi delle attività disciplinari	19
<b>ATTIVITÀ E PROGETTI</b>	
Attività in preparazione dell'Esame di Stato e INVALSI	28
Uda Educazione Civica	29
Uda professionalizzanti	32
Rubrica per la valutazione delle Unità di Apprendimento	40
Rubrica di autovalutazione dello studente per le UdA	45
<b>5.ALLEGATI</b>	46
Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline	47
Allegato n. 2: Simulazioni Prima Prova di Italiano	61
Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)	82
Allegato n. 4: Simulazione Seconda Prova Diritto e tecniche Amministrative	93
Allegato n.5: Griglie di valutazione della Seconda Prova	95

Allegato n.6: Griglia colloquio orale	96
<b>6.CONSIGLIO DI CLASSE con firma docenti</b>	97

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### Presentazione Istituto

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

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

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

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

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

Il territorio nel quale opera l'Istituto è organizzato con strutture amministrative e comunali, come la Procura, il Tribunale, il Catasto e conta Istituti scolastici di ogni ordine e grado.

L'Istituto oltre a organizzare l'attività di PCTO per le classi del triennio, realizza progetti che prevedono stage presso strutture alberghiere e della ristorazione distribuite sul territorio nazionale ed internazionale; favorisce inoltre la partecipazione di gruppi di studenti ad iniziative culturali, celebrative e folcloristiche organizzate o patrocinate da vari Enti.

### **Profilo dell’indirizzo professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione**

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

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

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

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

L’indirizzo presenta le articolazioni:

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

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

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

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

COGNOME E NOME	MATERIA	Continuità didattica		
		I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
Brocca Raffaele	Matematica			X
Carratù Rosalba	Tec. Sev. Es. Pr. Bar			X
Di Cristofaro Antonella	Lingua Str. Inglese			X
Giretti Maurizio	Dir. Ec. Amm. Alb.			X
Marini Filippo	Tec. Serv. Es. Pr.Cuc.			X
Matrone Immacolata	Princ. di Alimentaz.			
Paoletti Francesco	Ling. Str. Francese	X	X	X
Vassalluzzo Alfredo	Italiano e Storia			X

**Dirigente Scolastico Dott.ssa Sandra Tetti**

**Coordinatore di classe Prof. Alfredo Vassalluzzo**

**Data di approvazione**

**15/05/2023**

**Elenco dei candidati**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>I PERIODO</b>	<b>II PERIODO</b>	<b>III PERIODO</b>
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				
<b>9</b>				
<b>10</b>				

**Quadro riepilogativo della classe**

Iscritti	<b>10</b>
Maschi	<b>3</b>
Femmine	<b>7</b>
Cert. 104/92	<b>0</b>
DSA	<b>0</b>
altri BES	<b>0</b>



**Profilo della classe**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Composizione	La classe è costituita da corsisti con percorsi formativi ed esperienziali differenti, anche se tutti caratterizzati dalla ripresa degli studi dopo un iniziale abbandono del percorso scolastico. Gli stessi, risultano eterogenei per competenze di base.
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)	Alcuni corsisti hanno fatto registrare un elevato numero di assenze che hanno inciso anche profondamente sul rendimento scolastico con risultati non sempre soddisfacenti. Il Consiglio di Classe ha più volte sollecitato i corsisti a far registrare una presenza assidua alle lezioni.
Situazione di partenza	<p>Molti corsisti hanno affrontato il percorso didattico contemporaneamente ad una attività lavorativa quotidiana e questo ha inciso sulla frequenza delle lezioni. In alcuni casi, l'attività lavorativa si è sovrapposta alle lezioni. Gli studenti, seppur motivati, non hanno sempre avuto a disposizione il tempo necessario.</p> <p>Il profilo della classe è alquanto eterogeneo in relazione al comportamento e alle competenze acquisite. Il livello di scolarizzazione è sufficiente per quasi tutti i corsisti, in particolare in riferimento al saper ascoltare, sapersi relazionare e interagire positivamente tra compagni e con tutti i docenti.</p> <p>Per quanto concerne le competenze, si rilevano due fasce di livelli.</p> <p>Vi sono corsisti che hanno una elementare preparazione di base e che ancora non hanno manifestato una adeguata propensione allo studio a causa di un impegno troppo superficiale e frammentario; altri, in possesso di un livello soddisfacente di prerequisiti, nonché di metodo e di attitudine allo studio riescono a raggiungere buoni risultati.</p> <p>Una parte della classe si orienta bene nell'esposizione orale, dimostrando nel ragionamento anche discrete capacità logico-deduttive.</p> <p>Nel complesso la classe è quindi in grado di partecipare proficuamente all'Esame di Stato, raggiungendo gli obiettivi previsti.</p>
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	L'atteggiamento della classe è sempre stato corretto e rispettoso delle regole scolastiche nella stragrande maggioranza dei casi, l'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo sono stati adeguati per la maggior parte degli studenti. La frequenza, tranne per alcuni, è stata nel complesso assidua. La partecipazione ai progetti e agli eventi della scuola è stata sempre attiva e produttiva nonostante le difficoltà dovute alla pandemia
Variazioni nel Consiglio di Classe	Il Consiglio di Classe ha registrato la sostituzione, a gennaio 2023 del docente di Italiano e Storia.

### 3. ORGANIZZAZIONE DIDATTICO-FORMATIVA

Organi interni coinvolti:

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

#### Obiettivi Educativi-Interdisciplinari

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

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

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

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

**NOTA SULLA GESTIONE DEI CASI COVID NELLA SCUOLA DURANTE**

**L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

In caso di positività al Covid19, sono previsti cinque giorni di isolamento. Si può tornare alle normali attività sia con tampone negativo, anche precedente al termine dei cinque giorni, sia in corso di persistenza di positività ma in assenza di sintomi (febbre, tosse, mal di gola ecc.)

Pertanto, come nei casi di malattia già previsti, si dovrà rimandare la prova d'esame alla sessione suppletiva, come prevista dal vigente regolamento sugli Esami di Stato.

## Valutazione degli apprendimenti

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

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

## **Valutazione dei comportamenti**

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

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

Pertanto, si ritiene che sia:

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

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

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

INSUFFICIENTE (voto 5).

## Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

Art.11 O.M. 45\_2023 comma 1

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

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

#### **Tabella attribuzione credito scolastico**

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

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

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"> <li>• livello provinciale</li> <li>• a livello regionale</li> <li>• livello nazionale</li> </ul>	0,1 0,2 0,3
4	Partecipazione a PROGETTI o ATTIVITA' promossi dall'istituto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• per meno di 25 ore</li> <li>• da 25 a 50 ore</li> <li>• con oltre 50 ore</li> </ul>	0,1 0,2 0,3
5	Svolgimento, nell'anno scolastico corrente di corsi DIDATTICO-CULTURALI presso agenzie di formazione /istruzione legalmente riconosciute, funzionali e coerenti con i contenuti dell'indirizzo di studio frequentato.	0,3
Partecipazione a GARE E/O CONCORSI riferiti al percorso scolastico:		
6	• a livello provinciale	0,1
	• a livello regionale	0,2
	• a livello nazionale	0,3
	se posizionato ai primi tre posti:	+ 0,3
7	Frequenza, nell'anno scolastico in corso, del CONSERVATORIO	0,3
Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL, espressa per livelli (classi 3°)		
8	• livello 2	0,3
	• livello 3	0,4
	• livello 4	0,5
Alternanza Scuola Lavoro In corrispondenza della valutazione ASL,		



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

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

<b>oggetto</b>	<b>luogo</b>	<b>titolo</b>	<b>PERIODO</b>
<b>Progetto di classe</b>	<b>Uda ed. Civica</b> <b>Uda professionalizzanti</b>	Sostenibilità e ambiente  Uda nr. 1: Il Made in Italy Uda nr. 2: l'alimentazione e la cultura enogastronomica nel mondo Uda nr. 3: Il Lazio e la dieta Mediterranea	Intero anno scolastico

**CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI CLASSE****LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Insegnante: Alfredo Vassalluzzo

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 3      Ore annuali previste: 99

Ore annuali svolte: 68

Temi generali: Principali correnti letterarie del '900 e collegamenti con le UdA svolte nel corso dell'anno.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca		Computer	X
Laboratori		Registratore	
Audiovisivi	X	Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X	Prova strutturata	X
Esercitazione		Relazione	X
Prova pratica		Problema	

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	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	X	no		in parte	

**STORIA**

Insegnante: Alfredo Vassalluzzo

Testo adottato: Materiali a cura del docente

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

Temi generali: Principali eventi storici con collegamento alle UdA sviluppate dai corsisti

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X
Laboratori			Registratore	
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X
Esercitazione			Relazione	X
Prova pratica			Problema	

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	X	no		in parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	sì	X	no		in parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	sì		no		in parte	X
Compiere scelte e prendere decisioni	sì	X	no		in parte	

**LINGUA STRANIERA INGLESE**

Insegnante: Antonella Di Cristofaro

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 3      Ore annuali previste: 66      Ore annuali svolte: 32

Temi generali: La terminologia e le regole grammaticali della lingua inglese applicate alle UdA svolte

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca		Computer	X
Laboratori		Registratore	
Audiovisivi	X	Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X	Prova strutturata	X
Esercitazione	X	Relazione	X
Prova pratica		Problema	

Obiettivi conseguiti:

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

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Insegnante: Immacolata Matrone

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 2      Ore annuali previste: 66      Ore annuali svolte: 28

Temi generali: Scienza degli alimenti, igiene e sicurezza con collegamento alle UdA svolte.

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca		Computer	
Laboratori		Registratore	
Audiovisivi		Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X	Prova strutturata	X
Esercitazione	X	Relazione	
Prova pratica		Problema	

Obiettivi conseguiti:

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

**TEC.SERV.ESERC.PRATICA SALA BAR**

Insegnante: Rosalba Carratù

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 1      Ore annuali previste: 33      Ore annuali svolte: 14

Temi generali: l'organizzazione e il servizio di sala e bar con collegamento alle Uda svolte

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca		Computer	
Laboratori		Registratore	
Audiovisivi		Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X	Prova strutturata	X
Esercitazione		Relazione	
Prova pratica		Problema	

Obiettivi conseguiti:

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

**TEC.SERV.ESERC.PRATICA CUCINA**

Insegnante: Filippo Marini

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 4      Ore annuali previste: 132      Ore annuali svolte: 116

Temi generali: Le cucine regionali, derivazioni gourmet, realizzazione di piatti con collegamento alle Uda svolte

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca			Computer	X
Laboratori	X		Registratore	
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X
Esercitazione	X		Relazione	
Prova pratica	X		Problema	

Obiettivi conseguiti:

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



**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

Insegnante: Maurizio Giretti

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 3      Ore annuali previste: 99      Ore annuali svolte: 90

Temi generali: Domanda turistica, Marketing, Pianificazione, programmazione e controllo, Budget, Analisi dei costi e definizione dei prezzi

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca	X		Computer	X
Laboratori	X		Registratore	
Audiovisivi	X		Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X		Prova strutturata	X
Esercitazione	X		Relazione	X
Prova pratica	X		Problema	

Obiettivi conseguiti:

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

**LINGUA STRANIERA FRANCESE**

Insegnante: Francesco Paoletti

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 2      Ore annuali previste: 66      Ore annuali svolte: 40

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

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca		Computer	X
Laboratori		Registratore	
Audiovisivi	X	Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X	Prova strutturata	X
Esercitazione	X	Relazione	X
Prova pratica		Problema	X

Obiettivi conseguiti:

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

**MATEMATICA**

Insegnante: Raffaele Brocca

Testo adottato: Materiali a cura del docente

Ore settimanali: 2      Ore annuali previste: 66      Ore annuali svolte: 26

Temi generali: Funzioni, operazioni algebriche con collegamento alle Uda svolte

Metodologia:

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

Supporti didattici:

Biblioteca		Computer	X
Laboratori		Registratore	
Audiovisivi	X	Lavagna luminosa	X

Strumenti di verifica:

Interrogazione	X	Prova strutturata	X
Esercitazione	X	Relazione	
Prova pratica		Problema	X

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

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

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

# **IPSSAR UGO TOGNAZZI VELLETRI CITTADINI IN UN MONDO SOSTENIBILE**

## **Educazione civica classi quinte**

*EDUCAZIONE CIVICA: SOSTENIBILITA' E AMBIENTE*



## **OBIETTIVI GENERALI**

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

## **NUCLEI TEMATICI**

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

## **COMPETENZE**

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

## **METODOLOGIE ADOTTATE**

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

## **ARGOMENTI TRATTATI**

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

- Assicurare la salute e il benessere per tutti e a tutte le età

**MODALITA' DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI**

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

## **UDA PROFESSIONALIZZANTI**



**IPSSAR "U.TOGNAZZI" DI VELLETRI - CORSO SERALE**  
**UdA N°1**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>Promuovere il "made in Italy": trasformazione, conservazione e commercializzazione</b>
<b>Compito - Prodotto</b>	Presentazione Powerpoint
<b>Competenze per assi culturali</b> <b>Competenze professionali</b> <b>Competenze di Cittadinanza</b>	<p><b>Competenze Asse dei Linguaggi</b> 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><b>Competenze Asse Matematico</b> Individuare collegamenti e relazioni Risolvere problemi</p> <p><b>Competenze storico-sociali</b> Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Essere consapevoli del valore della tradizione dei diversi Paesi.</p> <p><b>Competenza in materia di cittadinanza</b> Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b> 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</p>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
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.	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. I testi regolativi, espositivi ed argomentativi. Strutture linguistiche per la realizzazione e presentazione di un lavoro in Power Point L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. Lessico relativo al settore gastronomico.
<b>Destinatari</b>	Terzo periodo corso serale
<b>Prerequisiti</b>	Utilizzo del computer

<b>Fase di applicazione</b>	Novembre/Gennaio
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei Vari Stati T3 Fornitura delle nozioni per realizzare l'uda T4 Realizzazioni prodotti T5 Realizzazione del Powerpoint T6 Presentazione dell'attività T7 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Attività in laboratorio ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Lavoro di gruppo Attività laboratoriale Ricerca-azione
<b>Risorse umane - interne - esterne</b>	<b>Risorse interne</b> Docenti Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingua Inglese e Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici (sette cucina e sala e vendita), Italiano, Storia, Matematica,
<b>Strumenti</b>	Laboratori di cucina e annessi strumenti Computer, LIM
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

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

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

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

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<i>Tempi (30 h)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi.</li> <li>• Recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue)</li> <li>• Realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo;</li> <li>• Preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.</li> <li>• Esercizi in lingua ed uso della terminologia professionale per la realizzazione del materiale informativo</li> <li>• Calcolo matematici per la determinazione delle tabelle nutrizionali di vari paesi</li> <li>• realizzazione della brochure</li> </ul>
<i>Esperienze attivate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro individuale e/o in gruppo.</li> <li>• Esercitazioni in laboratorio.</li> <li>• Presentazione di quanto realizzato.</li> </ul>
<i>Metodologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Lezioni tecnico- pratiche</li> <li>• Esercitazioni mirate</li> </ul>
<i>Risorse umane</i>	
Interne:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti consiglio di classe</li> <li>• Assistenti di Laboratorio</li> </ul>
<i>Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lab. professionali</li> <li>• Aula LIM</li> <li>• Libri di testo</li> <li>• Materiale Informativo</li> <li>• Materiale Multimediale</li> </ul>
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare</li> <li>• Valutazione collegiale con griglia di valutazione che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni.</li> </ul>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

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

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

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Tempi (25 h)</b>	T.1- Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi. T.2- Presentazione dello stile alimentare mediterraneo con riferimento alla cucina delle tradizioni popolari e ai prodotti locali. T.3- Provenienza e studio degli ingredienti per la realizzazione di un menu in "stile Mediterraneo" T.4- Aspetti nutrizionali degli ingredienti utilizzati nell'attività di laboratorio T.5- Esercizi in lingua ed uso della terminologia professionale. T.6- Calcolo iva e documenti fiscali. T.7- Calcolo delle percentuali; equivalenza; proporzioni.
<b>Esperienze attivate</b>	Lavoro individuale e/o in gruppo. Esercitazioni in laboratorio. Presentazione orale di quanto realizzato.
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Brainstorming Cooperative learning Lezioni tecnico- pratiche Esercitazioni mirate interne ed esterne
<b>Risorse umane</b>	
Interne:	Docenti consiglio di classe Assistenti di Laboratorio
<b>Strumenti</b>	Lab. professionali Aula LIM Libri di testo Materiale Informativo Materiale Multimediale
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare Valutazione collegiale con griglia di valutazione che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni.

<b>PIANO DI LAVORO UDA</b>
UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La dieta mediterranea e i prodotti tipici del Lazio
Coordinatore dell'UdA: Docente di area professionale
Collaboratori: Docenti di classe

**PIANO DI LAVORO UDA**  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>FASI</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione Uda e formazione gruppi di lavoro	Brainstorming Lezione frontale	Motivazione della classe	1 h	
<b>2</b>	Ricerca storico culturale sullo stile alimentare mediterraneo con riferimento alla cucina delle tradizioni popolari e ai prodotti locali.	Internet Fotocopie Interviste	Individuare la valenza culturale della dieta mediterranea in relazione ai prodotti del Lazio	2h	Intermedia e finale
<b>3</b>	Presentazione e trasformazione degli ingredienti del territorio.	Laboratorio di Cucina Materiale audiovisivo Laboratorio multimediale Libro di testo	Realizzare un menu con l'utilizzo dei prodotti tipici del territorio	8h	Intermedia e finale
<b>4</b>	Esposizione degli aspetti nutrizionali relativi ai prodotti presi in esame	Tablette di composizione degli alimenti	Valutazione di un piatto dal punto di vista nutrizionale.	4h	Intermedia e finale

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

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

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLO STUDENTE**

ALUNNO	
CLASSE	
PERIODO	
TITOLO UDA	
REFERENTE UDA	
INDIRIZZO PROFESSIONALE	

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



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

	2	Sa muoversi correttamente nelle diverse pratiche sportive; il comportamento non sempre è partecipativo, conosce le regole di base delle pratiche sportive e di squadra/gruppo
	1	Conosce le principali pratiche sportive; il comportamento non è partecipativo, non sa ancora operare correttamente in squadra/gruppo
<b>I.R.C. o attività alternative</b>		
Comportamento organizzativo e sociale	4	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto ed uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità
	3	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto
	2	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli
	1	Non è sempre rispettoso dei tempi e delle consegne
<b>TOTALE</b>		

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

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

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

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

## 5. ALLEGATI

- ✓ Allegato n. 1: Programmi delle singole discipline
- ✓ Allegato n. 2: Simulazione Prima Prova di Italiano
- ✓ Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova (Tipologie A, B, C)
- ✓ Allegato n. 4: Simulazione Seconda Prova Scienza e cultura degli alimenti
- ✓ Allegato n. 5: Griglie di valutazione della Seconda Prova
- ✓ Allegato n. 6: Griglia di valutazione del colloquio orale

## Allegato 1: programmi delle singole discipline

### PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Alfredo Vassalluzzo

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

#### UdA nr.1:

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

L'importanza della comunicazione e delle modalità comunicative

Linguaggio verbale e non verbale

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

I metodi di scrittura: il narratore

Narratore interno ed esterno

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

“*I Malavoglia*” e i personaggi che “fanno” il romanzo

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

“*Rosso Malpelo*” e la remissione progressiva della sofferenza

Il mondo borghese e l'espressione letteraria

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

Similitudini e differenze con Verga

L'estetismo dannunziano: “*Il Piacere*”

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

Il panismo, verso il Decadentismo

#### UdA nr. 2:

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

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

La cultura alimentare quale specchio della società

La società intesa da Luigi Pirandello

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

Il senso del contrario e l'umorismo

La maschera, il mondo come palcoscenico

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

“*Il fu Mattia Pascal*” e la crisi dell'io

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

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

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

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

“*La coscienza di Zeno*”, e l'inettitudine. Il concetto di malattia

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

Il sogno americano e l'alimentazione oltreoceano

**Uda nr. 3:**

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

Il Mediterraneo, crocevia di culture e ispiratore di poesia

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

Eugenio Montale: l’importanza delle Cinque Terre e “*Ossi di seppia*”

La poesia di Montale tra antico e moderno

“*La casa dei doganieri*” e le suggestioni oniriche del passato

“*Ho sceso dandoti il braccio*” e l’amore come devozione

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

## PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

Prof. Alfredo Vassalluzzo

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

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

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

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

L'inchiesta parlamentare di Franchetti e Sonnino: le condizioni lavorative dei contadini del sud

“I carusi” rappresentanti di una classe sociale dimenticata

La seconda rivoluzione industriale e la Belle Époque

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

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

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

Il sogno americano e l'emigrazione

Il mondo alla vigilia della Prima Guerra Mondiale

L'evento scatenante e gli sviluppi militari

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

Verso la fine del conflitto, la sconfitta della Germania

I trattati di pace: il trattato di Versailles

I regimi totalitari: nazismo, fascismo, comunismo

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

Le leggi fascistissime

Verso la Seconda Guerra Mondiale

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

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

La Seconda Guerra Mondiale: premesse e sviluppi

L'asse Mussolini-Hitler e il ruolo degli Alleati

I partigiani e la liberazione dell'Italia

La fine della Guerra e l'inaugurazione della Guerra Fredda

“Roma città aperta”: il Neorealismo in Italia



## **PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

Prof.ssa Immacolata Matrone

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

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

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

#### MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE

Contaminazione chimica, fisica e biologica

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

I virus: Epatite A ed E (cenni)

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

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

Le parassitosi: Anisakidosi

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

Igiene degli alimenti e pacchetto igiene

Sicurezza alimentare ed HACCP

La qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità

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

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

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

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

La dieta in gravidanza

La dieta del bambino

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

La dieta mediterranea

La dieta vegetariana e vegana (cenni)

La dieta e lo sport (cenni)

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

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

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

#### MODULO 5: ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

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

**Uda nr. 3:**

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

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

Tumori: definizione e classificazione

Fattori di rischio e cancerogeni presenti negli alimenti

Prevenzione a tavola e sostanze protettive presenti negli alimenti

Anoressia nervosa (cenni)

Bulimia nervosa (cenni)

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

Alimenti arricchiti, Alimenti alleggeriti o light

Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici

Alimenti OGM

Alimenti di gamma (cenni)

Alimenti biologici (cenni)

I Novel foods

La dieta sostenibile e la doppia piramide alimentare.

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

## PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

Prof. Filippo Marini

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

Dispense fornite dall’insegnante, PowerPoint, prodotti audiovisivi.

### UdA nr.1:

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

La salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro

HACCP

La conservazione degli alimenti e lo spreco alimentare

### UdA nr. 2:

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

Gli stili di cucina e la cucina nel mondo

La carne

I prodotti ittici

I metodi di cottura

La pasticceria

La ristorazione

I menu

Catering e Banqueting

### Uda nr. 3:

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

Le gamme dei prodotti e i nuovi alimenti

I prodotti a marchio: DOP, IGT, STG

Il food cost

## ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO

Durante le esercitazioni la classe è stata divisa in “partite” ed è stato ogni volta nominato un capopartita (responsabile e commis), la rotazione dei ruoli è stata fatta ad ogni esercitazione in modo tale da permettere ai corsisti di esercitarsi all’interno di tutte le partite (reparti della cucina). L’azione educativa adottata è stata anche quella del “peer tutoring” e del “peer to peer”. L’obiettivo principale è stato quello di rendere i corsisti autonomi nel lavoro e di saper lavorare in tutti i reparti della cucina e di saper svolgere tutti i ruoli all’interno di una brigata professionale simulando anche il servizio di un ristorante. Sono state svolte esercitazioni preparando ricette, utilizzando tecniche di cottura moderne, anche della cucina gourmet, alta cucina, tecniche di decorazione della cucina molecolare. (come ad esempio arie, spume, spugne, cialde corallo ecc.).

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, ma rivisitata in chiave moderna, utilizzando tecniche attuali del 2021-2022.

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

Prof.ssa Rosalba Carratù

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

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

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

Il “Made in Italy” nei menu e nella successione delle portate

Il servizio “a buffet” e la sua organizzazione

Il catering e il banqueting

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

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

Tecniche avanzate di bar.

Le bevande analcoliche

Le bibite analcoliche, i succhi freschi, i frullati e i frappè, gli sciroppi

La birra e il suo servizio

I distillati e i liquori

Le bevande miscelate e la codificazione IBA

Il caffè: Raccolta e lavorazione

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

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

Dalla vite al vino: i vini italiani e del Lazio

La legislazione vitivinicola

La degustazione e l'abbinamento dei vini

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

Prof. Francesco Paoletti

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

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

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

Promouvoir le fabriqué en Italie: transformation, conservation et commercialisation

HACCP

Les 7 principes

Le Fabriqué en Italie et sa defense

Les 5 M la Marche en avant

L'hygiene preventive

La securite sur le liu de travail

Santé et sécurité

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

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

Alimentation et culture gastronomique dans le monde

L'alimentation dans le monde

La culture alimentaire dans les monde et en France

Les produits BIO les OGM

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

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

Le régime crétois et les produits typiques du Latium

Le regime mediterraneen

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

le vin responsable: du paradoxe francais et en Italie?

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa Antonella Di Cristofaro

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

Dispense fornite dall'insegnante, PowerPoint, prodotti audiovisivi.

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

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

Food Ingredients, Vegetables-origin ingredients

Vegetables

Fruit, Pulses, cereals Herbs and spices

Animal-origin ingredients

Meat, fish, Eggs, milk and dairy products

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

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

Diets and nutrients, food allergies, special diets

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

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning, food spoilage and safe storage

Good storage and food classification, food preservation and food packaging

The HCCP system, HCCP principles

Safety at work, Food safety, Main risks

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

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

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

The Eatwell Guide (UK)

Food groups Nutrients

The food pyramid

The Mediterranean diet Pyramid, a real lifestyle

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

Celiac disease

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

Prof. Maurizio Giretti

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

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

### **Modulo 1)**

#### **IL MERCATO TURISTICO**

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

### **Modulo 2)**

#### **IL MARKETING**

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

### **Modulo 3)**

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

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

### **Modulo 4)**

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

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



**PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA**

Prof. Raffaele Brocca

Classe e indirizzo III periodo, corso serale

Anno Scolastico 2022/2023

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

**Finalità Educative Della Disciplina**

Durante l'anno le attività del corso hanno permesso ai discenti di affrontare e risolvere problemi per proprio conto; approntare la soluzione di situazioni e problemi riconducibili all'utilizzo, delle regole di base dell'algebra e della statistica, approfondire l'approccio con le funzioni di una variabile da un punto di vista semplificato con l'obiettivo di un'analisi ed uno studio che tenga conto delle condizioni oggettive che hanno riportato lo studente a riprendere il percorso di studi evitando inutili approfondimenti che non permetterebbero al discente di raggiungere una formazione adeguata e allineata alla tipologia del corso di studi riservato agli adulti. Questo nel quadro di attività anche finalizzate al completamento del percorso formativo attraverso le uda previste infatti, la valutazione complessiva è legata allo svolgimento delle unità didattiche di apprendimento, che definiscono la base valutativa complessiva dello studente, tuttavia, per alcune specifiche tematiche non facilmente proponibili in ambito uda, è stata fatta una valutazione classica, che viene posta a complemento di quella ottenuta dall'analisi delle uda svolte

Conoscenze	Competenze	Abilità
<b>Ripasso dell'algebra di base: equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; cenni sui radicali; equazione della parabola e sue caratteristiche geometriche</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.	Saper risolvere semplici situazioni rappresentate da equazioni di primo e secondo grado, rappresentare graficamente sul piano cartesiano un insieme di punti che sono legati tra loro da una relazione; ricostruire gli elementi caratteristiche di una parabola tramite la sua equazione.
<b>Le funzioni</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.	Studiare il dominio di una funzione Studiare gli zeri di una funzione Studiare il segno di una funzione Ricerca degli asintoti (orizzontali e verticali)

<b>Le operazioni di limite</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.	Calcolare i limiti di funzioni elementari
<b>Le derivate</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.	Calcolare la derivata delle funzioni fondamentali
<b>Studio delle funzioni</b>	Cenni sullo studio di una funzione di una variabile	Ricerca del massimo e/o del minimo relativo di una funzione.
<b>Statistica e calcolo delle probabilità</b>	Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Eeguire il calcolo delle probabilità di un evento semplice	Rilevare e organizzare dati Rappresentare graficamente dati statistici Determinare frequenze assolute e relative Determinare moda, mediana, media Calcolare indici di posizione centrale: media, mediana, moda. Calcolare indici di variabilità: campo di variazione, scarto semplice medio, deviazione standard. Determinare la probabilità di un evento aleatorio tenuto conto degli eventi favorevoli e di quelli possibili.

### Valutazione

Per la valutazione finale si terrà conto anche dei seguenti elementi:

- livello di partenza e progressi conseguiti
- risultati raggiunti in relazione agli obiettivi stabiliti
- partecipazione alla vita scolastica.

Le competenze finali raggiunte dagli studenti saranno indicate secondo i livelli che i dipartimenti disciplinari intendono adottare.

Nell'attribuzione dei voti verrà utilizzata la scala docimologica secondo i criteri concordati in seno al collegio dei docenti e riportati nella griglia di valutazione adottata in sede di dipartimento di matematica.

per la correzione e la valutazione delle simulazioni delle prove d'esame nelle classi v saranno utilizzate le griglie messe a punto dai dipartimenti, approvate dal collegio docenti e inserite nel p.o.f. d'Istituto.

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

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

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

**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

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

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

Le parole  
se si ridestano  
rifiutano la sede  
più propizia, la carta  
di Fabriano<sup>1</sup>, l'inchiostro  
di china, la cartella  
di cuoio o di velluto  
che le tenga in segreto;  
le parole  
quando si svegliano  
si adagiano sul retro  
delle fatture, sui margini  
dei bollettini del lotto,  
sulle partecipazioni  
matrimoniali o di lutto;  
le parole  
non chiedono di meglio  
che l'imbroglio dei tasti  
nell'Olivetti portatile<sup>2</sup>,  
che il buio dei taschini  
del panciotto, che il fondo  
del cestino, ridottevi  
in pallottole;  
le parole  
non sono affatto felici  
di esser buttate fuori  
come zambracche<sup>3</sup> e accolte  
con furore di plausi  
e disonore;

le parole  
preferiscono il sonno  
nella bottiglia al ludibrio<sup>4</sup>  
di essere lette, vendute,  
imbalsamate, ibernate;  
le parole  
sono di tutti e invano  
si celano nei dizionari  
perché c'è sempre il marrano<sup>5</sup>  
che dissotterra i tartufi  
più puzzolenti e più rari;  
le parole  
dopo un'eterna attesa  
rinunziano alla speranza  
di essere pronunziate  
una volta per tutte  
e poi morire  
con chi le ha possedute.

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

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

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

le parole  
preferiscono il sonno  
nella bottiglia al ludibrio<sup>4</sup>

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

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

Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di rappresentare la condizione esistenziale dell'uomo, descrivendo con la parola l'essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

### Comprensione e Analisi

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

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

### Interpretazione

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

### PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973. Il protagonista de "Il fu Mattia Pascal", dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l'occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità. "Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi de' viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprende già un po' stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c'era un po' di nebbia, c'era; e faceva freddo; m'accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]"

M'ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell'anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com'era e senz'obblighi di sorta!

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

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

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

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

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano. Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi”.

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando gli stati d'animo del protagonista.
2. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce *'un uccello senza nido'* e il motivo del *'senso penoso di precarietà'*.
3. Nel brano si fa cenno alla *'nuova libertà'* del protagonista e al suo *'vagabondaggio'*: analizza i termini e le espressioni utilizzate dall'autore per descriverli.
4. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del *doppio*, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
5. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del *riflesso*: esamina lo stile dell'autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

### Interpretazione

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una *'regolare esistenza'*, approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Durante la II guerra mondiale i rapporti epistolari fra Churchill, Stalin e Roosevelt furono intensi, giacché il *premier* britannico fece da tramite tra Mosca e Washington, in particolare nei primi tempi del conflitto.

L'importanza storica di quelle missive è notevole perché aiuta a ricostruire la fitta e complessa trama di rapporti, diffidenze e rivalità attraverso la quale si costruì l'alleanza tra gli USA, la Gran Bretagna e l'URSS in tempo di guerra: le due lettere di seguito riportate, risalenti al novembre 1941, ne sono un esempio.

Testi tratti da: *Carteggio Churchill-Stalin 1941-1945*, Bonetti, Milano 1965, pp. 40-42.

**Messaggio personale del premier Stalin al primo ministro Churchill**

*Spedito l'8 novembre 1941*

Il vostro messaggio mi è giunto il 7 novembre. Sono d'accordo con voi sulla necessità della chiarezza, che in questo momento manca nelle relazioni tra l'Urss e la Gran Bretagna. La mancanza di chiarezza è dovuta a due circostanze: per prima cosa non c'è una chiara comprensione tra i nostri due paesi riguardo agli scopi della guerra e alla organizzazione post-bellica della pace; secondariamente non c'è tra Urss e Gran Bretagna un accordo per un reciproco aiuto militare in Europa contro Hitler.

Fino a quando non sarà raggiunta la comprensione su questi due punti capitali, non solo non vi sarà chiarezza nelle relazioni anglo-sovietiche, ma, per parlare francamente, non vi sarà neppure una reciproca fiducia. Certamente, l'accordo sulle forniture militari all'Unione Sovietica ha un grande significato positivo, ma non chiarisce il problema né definisce completamente la questione delle relazioni tra i nostri due paesi.

Se il generale Wavell e il generale Paget, che voi menzionate nel vostro messaggio, verranno a Mosca per concludere accordi sui punti essenziali fissati sopra, io naturalmente prenderò contatti con loro per considerare tali punti. Se, invece, la missione dei due generali deve essere limitata ad informazioni ed esami di questioni secondarie, allora io non vedo la necessità di distoglierli dalle loro mansioni, né ritengo giusto interrompere la mia attività per impegnarmi in colloqui di tale natura. [...]

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

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

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

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

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

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

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

### **PROPOSTA B2**

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

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

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



destinato a fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno luogo a effetti che non possono essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un'osservazione simile fu fatta da Philip Anderson,

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

Questo *excursus* è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento dei nostri sistemi, dall'immunitario al respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso – la cui incidenza è ancora oggetto di studio – problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall'infezione. Virologi, biologi evuzionisti, infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l'epidemiologia la scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali interventi. Ma l'attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili, sull'individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall'istruzione all'economia. A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono tutti necessari per comprendere il fenomeno.

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B3

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

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

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

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

primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...]

All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

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

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

#### **Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali**

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

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

essere indirizzata e coordinata a fini sociali.	
---	--

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

## SECONDA SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA (27 APRILE 2023)

### TIPOLOGIA A1

Giovanni Pascoli

#### Nebbia

- Nascondi le cose lontane,  
tu nebbia impalpabile e scialba, tu fumo che ancora  
rampolli,  
su l'alba,  
5 da' lampi notturni e da' crolli d'aereefrane!
- Nascondi le cose lontane, nascondimi quello ch'è  
morto! Ch'io veda  
soltanto la siepe  
10 dell'orto,  
la mura ch'ha piene le crepe di valeriane.
- Nascondi le cose lontane:  
le cose son ebbre di pianto!  
15 Ch'io veda i due peschi, i due meli, soltanto, che  
danno i soavi lor mieli pel nero mio  
pane.
- Nascondi le cose lontane  
20 che vogliono ch'ami e che vada!  
Ch'io veda là solo quel biancodi stradache  
un giorno ho da fare tra stanco  
*don don* di campane...
- 25 Nascondi le cose lontane, nascondile, involale  
al volo  
del cuore! Ch'io veda il cipresso là, solo, qui,  
solo quest'orto, cui presso  
30 sonneccia il mio cane.

### 1. COMPrensIONE E ANALISI

1. Riassumi il contenuto della poesia.
2. Qual è la collocazione dell'io lirico secondo quanto emerge dalla lettura del componimento?
3. Di quali elementi si compone lo scenario evocato dal poeta? In quale ordine vengono presentati?
4. Individua il valore simbolico di ogni elemento della lirica: quale atteggiamento verso la vitatraspare da questa serie di simbologie?
5. Rintraccia e analizza i procedimenti fonici (allitterazioni e onomatopee) e analogici.
6. Le due realtà, quella interna e quella esterna, sono rese sul piano lessicale in modi fra loro diversi: quali sono le caratteristiche dell'una e dell'altra?

### 2. INTERPRETAZIONE

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

#### 1. PROPOSTA A2

#### ***Italo Svevo Preambolo***

da *La coscienza di Zeno*, cap. II

Vedere la mia infanzia? Più di dieci lustri<sup>1</sup> me ne separano e i miei occhi presbiti<sup>2</sup> forse potrebbero arrivarci se la luce che ancora ne riverbera non fosse tagliata da ostacoli d'ogni genere, vere alte montagne: i miei anni e qualche mia ora.

Il dottore mi raccomandò di non ostinarmi a guardare tanto lontano. Anche le cose recenti sono preziose per essi<sup>3</sup> e sopra tutto le immaginazioni e i sogni della notte prima. Ma un po' d'ordine pur dovrebb'esserci e per poter cominciare *ab ovo*<sup>4</sup>, appena abbandonato il dottore che di questi giorni e per lungo tempo lascia Trieste, solo per facilitargli il compito, comperai e lessi un trattato di psico-analisi. Non è difficile d'intenderlo, ma molto noioso.

Dopo pranzato, sdraiato comodamente su una poltrona Club<sup>5</sup>, ho la matita e un pezzo di carta in mano. La mia fronte è spianata perché dalla mia mente eliminai ogni sforzo. Il mio pensiero mi appare isolato da me. Io lo vedo. S'alza, s'abbassa... ma è la sua sola attività. Per ricordargli ch'esso è il pensiero e chesarebbe suo compito di manifestarsi, afferro la matita. Ecco che la mia fronte si corruga perché ogni parola è composta di tante lettere e il presente imperioso risorge ed offusca il passato.

Ieri avevo tentato il massimo abbandono. L'esperimento finì nel sonno più profondo e non ne ebbi altro risultato che un grande ristoro e la curiosa sensazione di aver visto durante quel sonno

qualche cosa d'importante. Ma era dimenticata, perduta per sempre.

Mercé la matita<sup>6</sup> che ho in mano, resto desto, oggi. Vedo, intravedo delle immagini bizzarre che non possono avere nessuna relazione col mio passato: una locomotiva che sbuffa su una salita trascinandole delle innumerevoli vetture; chissà donde venga e dove vada e perché sia ora capitata qui!

Nel dormiveglia ricordo che il mio testo asserisce che con questo sistema si può arrivare a ricordare la prima infanzia, quella in fasce. Subito vedo un bambino in fasce, ma perché dovrei essere io quello? Non mi somiglia affatto e credo sia invece quello nato poche settimane or sono a mia cognata e che ci fu fatto vedere quale un miracolo perché ha le mani tanto piccole e gli occhi tanto grandi. Povero bambino! Altro che ricordare la mia infanzia! Io non trovo neppure la via di avvisare te, che vivi ora la tua, dell'importanza di ricordarla a vantaggio della tua intelligenza e della tua salute. Quando arriverai a sapere che sarebbe bene tu sapessi mandare a mente la tua vita, anche quella tanta parte di essa che ti ripugnerà? E intanto, inconscio<sup>7</sup>, vai investigando il tuo piccolo organismo alla ricerca del piacere e le tue scoperte deliziose ti avvieranno al dolore e alla malattia cui sarai spinto anche da coloro che non lo vorrebbero<sup>8</sup>. Come fare? È impossibile tutelare la tua culla. Nel tuo seno – fantolino!<sup>9</sup> – si va facendo un'acombinazione misteriosa. Ogni minuto che passa vi getta un reagente. Troppe probabilità di malattia vi sono per te, perché non tutti i tuoi minuti possono essere puri. Eppoi – fantolino! – sei consanguineo di persone che io conosco. I minuti che passano ora possono anche essere puri, ma, certo, tali non furono tutti i secoli che ti prepararono.

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

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

**2. presbiteri:** la presbiopia è un disturbo della vista che si verifica solitamente nelle persone anziane, a causa del quale si ha difficoltà a mettere a fuoco oggetti vicini ma si vedono distintamente oggetti lontani. Zeno dovrebbe, dunque, vedere la propria infanzia, lontana nel tempo, ma il ricordo è reso difficoltoso dagli anni trascorsi e dalle esperienze recenti

**3. per essi:** per gli psicoanalisti

**4. ab ovo:** "dall'uovo", espressione latina usata per indicare un fatto narrato dalle sue origini.

**5. Poltrona Club:** poltrona in pelle con seduta profonda e ampi braccioli

**6. Mercé la matita:** grazie alla matita

**7. Inconscio:** non consapevole

**8. Coloro che non lo vorrebbero:** i genitori, i primi a produrre danni nella psiche del bambino con un eccesso di indulgenza e proibizioni

**9. Nel tuo seno-fantolino! :** Nel tuo animo, o bambino!



## 2. COMPrensIONE E ANALISI

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

## 3. INTERPRETAZIONE

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

## 4. TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO PROPOSTA B1

### *Giuseppe Ungaretti Sull'insegnamento umanistico*

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

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

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

Se guardiamo all'Umanesimo, vediamo che il Petrarca lo inizia. E per Umanesimo bisogna naturalmente intendere un movimento ben definito dello spirito umano, e non questa o quella traduzione dal greco. Non ho nemmeno bisogno di parlare del Rinascimento. Ciò che allora è nato in Italia è d'un impeto talmente favoloso, è di tale fecondità che non ha riscontro nella storia.

Pensate, per non parlare se non di pittura, fu un'epoca nella quale, fra mille altri di eccezionale statura, erano contemporaneamente vivi uomini come il Tiziano, il Tintoretto e Michelangelo.

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

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

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

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

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

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

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

## 5. COMPrensione E ANALISI

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

## 6. PRODUZIONE

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

## 7. PROPOSTA B2

### *Ambito letterario e tecnologico*

Umberto Eco, *La tecnologia del libro*

*A partire dal 1985 Umberto Eco (1932-2016), celebre scrittore e saggista, ha curato una personale rubrica sul quotidiano "L'Espresso", intitolata La bustina di Minerva, in cui ha espresso i propri pensieri, spesso ironici, sulla realtà contemporanea. La scelta del nome risale alla consuetudine di un tempo di annotare le riflessioni estemporanee sui pacchetti di fiammiferi, di cui la Minerva era una nota marca.*

I libri da leggere non potranno essere sostituiti da alcun aggeggio elettronico. Sono fatti per essere presi in mano, anche a letto, anche in barca, anche là dove non ci sono spine elettriche, anche dove e quando qualsiasi batteria si è scaricata, possono essere sottolineati, sopportano orecchie e segnalibri, possono essere lasciati cadere per terra o abbandonati aperti sul petto o sulle ginocchia quando ci prende il sonno, stanno in tasca, si sciupano, assumono una fisionomia individuale a seconda dell'intensità e regolarità delle nostre letture, ci ricordano (se ci appaiono troppo freschi e intonsi) che non li abbiamo ancora letti, si leggono tenendo la testa come vogliamo noi, senza imporci la lettura fissa e tesa dello schermo di un computer, amichevolissimo in tutto salvo che per la cervicale. Provate a leggervi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sapere. Il libro da leggere appartiene a quei miracoli di una tecnologia eterna di cui fan parte la ruota, il coltello, il cucchiaio, il martello, la pentola, la bicicletta. Il coltello viene inventato prestissimo, la bicicletta assai tardi. Ma per tanto che i designer si diano da fare, modificando qualche particolare, l'essenza del coltello rimane sempre quella. Ci sono macchine che sostituiscono il martello, ma per certe cose sarà sempre necessario qualcosa che assomigli al primo martello mai apparso sulla crosta della terra. Potete inventare un sistema di cambi sofisticatissimo, ma la bicicletta rimane quel che è, due ruote, una sella, e i pedali.

Altrimenti si chiama motorino ed è un'altra faccenda. L'umanità è andata avanti per secoli leggendo e scrivendo prima su pietre, poi su tavolette, poi su rotoli, ma era una fatica improba. Quando ha scoperto che si potevano rilegare tra loro dei fogli, anche se ancora manoscritti, ha dato un sospiro di sollievo. E non potrà mai più rinunciare a questo strumento meraviglioso. [...] È vero che la tecnologia ci promette delle macchine con cui potremmo esplorare via computer le biblioteche di tutto il mondo, sceglierci i testi che ci interessano, averli stampati in casa in pochi secondi, nei caratteri che desideriamo, a seconda del nostro grado di presbiopia e delle nostre preferenze estetiche, mentre la stessa fotocopiatrice ci fascicola i fogli e ce li rilega, in modo che ciascuno possa comporsi delle opere personalizzate. E allora? Saranno scomparsi i compositori, le tipografie, le rilegatorie tradizionali, ma avremmo tra le mani, ancora e sempre, un libro.

(U. Eco, in *La bustina di Minerva*, Bompiani, Milano 1990)

### Comprensione e analisi

1. Individua la tesi di fondo sostenuta nel testo da Umberto Eco.
2. Quale giudizio esprime l'autore sulla tecnologia e sui suoi potenziali usi?
3. Nella frase «Provate a leggervi tutta la *Divina Commedia*, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sapere» (rr. 8-9) è presente una ridondanza linguistica. Individuala e motivane l'uso.
4. Rifletti sul registro linguistico e sulla struttura sintattica del testo

### Produzione

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

## 8. PROPOSTA B3

### *Ambito filosofico e sociale*

**Barbara Carnevali**

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

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

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

situazione mondana come un'ombra o come quell'atmosfera che chiamiamo significativamente l'*aria* o l'*aura* delle persone. Questo schermo di apparenze condiziona, mediandoli, tutti i nostri rapporti sociali, come un insepara-

5 bile biglietto da visita che, presentando anticipatamente agli altri le nostre generalità, plasma e influenza la nostra comunicazione con loro.

Nella rappresentazione sociale, l'apparenza ha anche lo statuto di una *maschera*. Oggetto ambiguo per eccellenza, la maschera mostra nascondendo, perché, nel momento stesso in cui rivela un aspetto, ne ricopre un altro con il proprio spessore e con la

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

15 Il ruolo delle apparenze è sempre *mediale*. Esse sono il tramite con cui si calibrano i rapporti reciproci tra persone, tra lapsiche e il mondo, tra la realtà soggettiva, privata e segreta, e la realtà oggettiva, accessibile e pubblica. La maschera è un mediatore diplomatico tra entità distanti, potenzialmente incompatibili. E fa anche da filtro, da ammortizzatore: attraverso la sua superficie porosa, resistente e al tempo stesso flessibile, gli stimoli provenienti dall'interiorità vengono trasmessi e manifestati nel mondo, mentre quelli provenienti dall'esterno vengono ricevuti, selezionati e adattati in vista dell'assimilazione soggettiva.

Quella dell'apparire, dunque, è sempre una duplice funzione:

espositiva, ma anche protettiva, utile a schiudere lo spazio dell'interiorità e a farlo comunicare, ma anche

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

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

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

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

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

## 9. COMPrensione E ANALISI

1. Scrivi la sintesi del testo in circa 35 parole.
2. Qual è la tesi di fondo sostenuta da Barbara Carnevali?
3. A un certo punto dell'argomentazione la studiosa introduce – per confutarla – una possibile critica negativa al concetto di apparenza. Qual è questa critica? Con quale argomentazione la confuta?
4. Nella sua argomentazione, l'autrice evidenzia più volte il carattere duplice dell'apparenza, facendo riferimento ad aspetti contrapposti. Individua alcune di queste coppie di aspetti e spiegale con le tue parole.
5. Con quale connettivo l'autrice introduce la conclusione del proprio discorso?

## 10. PRODUZIONE

Secondo la studiosa Barbara Carnevali, l'apparenza è il primo e fondamentale elemento con cui ci rapportiamo agli altri. Se sei d'accordo

con questa idea, sostienila con ulteriori argomenti, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Se intendi sostenere un'altra tesi, porta elementi a favore della tua posizione. In entrambi i casi puoi riferirti ad esempi della realtà attuale, avvalendoti delle tue conoscenze ed esperienze.

## 11. PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

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

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

## PROPOSTA C2

**ARGOMENTO:** La guerra

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

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

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

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

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

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



**Griglia di valutazione - Tipologia A**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b. Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c. Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabile</li> <li>d. Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e. Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>5</li> <li>1-4</li> </ul>	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b. Testo coerente e coeso</li> <li>c. Testo nel complesso coerente</li> <li>d. Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b. Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c. Alcune improprietà di linguaggio e/o lessico accettabile</li> <li>d. Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata</li> <li>b. Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata</li> <li>c. Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d. Testo a tratti scorretto</li> <li>e. Testo scorretto con gravi e frequenti errori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>14-15</li> <li>11-13</li> <li>10</li> <li>7-9</li> <li>1-6</li> </ul>	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b. Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali</li> <li>c. Riferimenti abbastanza sommari</li> <li>d. Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b. Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c. Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale</li> <li>d. Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
7.	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna</li> <li>b. Nel complesso rispetta i vincoli della consegna</li> <li>c. Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario</li> <li>d. Non si attiene alle richieste della consegna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> <li>1-2</li> </ul>	/5

8.	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>b. Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici</li> <li>c. Comprensione complessiva accettabile</li> <li>d. Non ha compreso il senso complessivo del testo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>13-15</li> <li>10-12</li> <li>10</li> <li>1-9</li> </ul>	/15
9.	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Analisi puntuale e approfondita</li> <li>b. Analisi puntuale e accurata</li> <li>c. Analisi sufficientemente puntuale</li> <li>d. Analisi carente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
10.	Interpretazione corretta e articolata del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Interpretazione corretta e articolata con motivazioni appropriate</li> <li>b. Interpretazione parzialmente corretta, tuttavia articolata e a tratti motivata con ragioni valide</li> <li>c. Interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita</li> <li>d. Interpretazione insufficiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
			Totale	/100

**Griglia di valutazione - Tipologia B**

	Indicatore	Descrittori	Punteggio massimo attribuito	Punteggio
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b. Organizzazione, ideazione e pianificazione buone</li> <li>c. Organizzazione, ideazione e pianificazione accettabili</li> <li>d. Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri</li> <li>e. Pianificazione carente e conclusione mancante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>5</li> <li>1-4</li> </ul>	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Testo rigorosamente coerente e coeso</li> <li>b. Testo coerente e coeso</li> <li>c. Testo nel complesso coerente</li> <li>d. Il testo manca di coerenza e coesione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9-10</li> <li>7-8</li> <li>6</li> <li>1-5</li> </ul>	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico</li> <li>b. Proprietà di linguaggio e lessico adeguato</li> <li>c. Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>4</li> <li>3</li> </ul>	/5

		d. Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	1-2	
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a. Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b. Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c. Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d. Testo a tratti scorretto e. Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c. Conoscenze e riferimenti accettabili d. Conoscenze lacunose, riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a. Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b. Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d. Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	a. Individua con acume le tesi e le argomentazioni b. Individua correttamente le tesi e le argomentazioni c. Individua in parte le tesi e le argomentazioni d. Non riesce a cogliere il senso del testo	9-10 7-8 6 1-5	/10
8.	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	a. Argomentazione rigorosa e uso appropriato dei connettivi b. Argomentazione razionale anche mediante connettivi c. Sostiene il discorso con una complessiva coerenza d. Argomentazione a tratti incoerente, uso dei connettivi inappropriato	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a. I riferimenti denotano una completa preparazione culturale b. Riferimenti culturali corretti e congruenti c. Argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d. La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10
			Totale	/100

**Griglia di valutazione - Tipologia C**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio massimo attribuito</b>	<b>Punteggio</b>
1.	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	a. Organizzazione ottima, ideazione e pianificazione adeguate b. Organizzazione, ideazione e pianificazione buone c. Organizzazione, ideazione e pianificazione sufficienti d. Organizzazione, ideazione e pianificazione mediocri e. Pianificazione carente e conclusione mancante	9-10 7-8 6 5 1-4	/10
2.	Coesione e coerenza testuale.	a. Testo rigorosamente coerente e coeso b. Testo coerente e coeso c. Testo nel complesso coerente d. Il testo manca di coerenza e coesione	9-10 7-8 6 1-5	/10
3.	Ricchezza e padronanza lessicale.	a. Piena padronanza di linguaggio e ricchezza del lessico b. Proprietà di linguaggio e lessico adeguato c. Alcune improprietà di linguaggio e lessico semplice d. Diffuse improprietà di linguaggio e lessico ristretto e improprio	5 4 3 1-2	/5
4.	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a. Testo pienamente corretto, punteggiatura varia e appropriata b. Testo sostanzialmente corretto, punteggiatura adeguata c. Testo nel complesso corretto con qualche difetto di punteggiatura d. Testo a tratti scorretto e. Testo scorretto con gravi e frequenti errori	14-15 11-13 10 7-9 1-6	/15
5.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Buona preparazione e opportuni riferimenti culturali c. Riferimenti abbastanza accettabili d. Conoscenze lacunose; riferimenti approssimativi e confusi	9-10 7-8 6 1-5	/10
6.	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a. Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili b. Alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Qualche spunto critico e un accettabile apporto personale d. Spunti critici carenti, valutazioni impersonali e approssimative	9-10 7-8 6 1-5	/10
7.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella	a. Testo pertinente, titolo efficace, paragrafazione funzionale b. Testo pertinente, titolo ed eventuale paragrafazione adeguati c. Testo accettabile per titolo ed eventuale paragrafazione	9-10 7-8 6	/10

	formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	d. Testo fuori tema	1-5	
8.	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	a. Esposizione progressiva, ordinata, coerente e coesa b. Esposizione ordinata e lineare c. Esposizione nel complesso ordinata d. Esposizione disordinata e a tratti incoerente	17-20 13-16 12 1-11	/20
9.	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a. Riferimenti ricchi che denotano una solida preparazione b. Riferimenti corretti e congruenti c. Argomenta con accettabile preparazione culturale d. La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione	9-10 7-8 6 1-5	/10

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA****UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO****I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"****DIPARTIMENTO LINGUA ITALIANA****GRIGLIA DI VALUTAZIONE ELABORATI SCRITTI ITALIANO****Griglia di valutazione - Tipologia A**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio in decimi</b>	<b>Punteggio in quindicesimi</b>
1.	<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<p><b>Correttezza ortografica</b></p> <p>a. Buona</p> <p>b. Sufficiente (errori di ortografia non gravi)</p> <p>c. Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)</p> <p><b>Correttezza sintattica</b></p> <p>a. Buona</p> <p>b. Sufficiente (errori di sintassi non gravi)</p> <p>c. Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)</p> <p><b>Correttezza lessicale</b></p> <p>a. Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</p> <p>b. Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</p> <p>c. Improprietà di linguaggio e lessico ristretto</p>	<p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p> <p>1</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.	<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali del testo</b> a. Completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa  b. Padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali  c. Descrive sufficientemente gli espedienti retorico – formali del testo  d. Dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico – formali	2  1,5  1  0,5	2,5  2  1,5  1
3.	<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	<b>Comprensione del testo</b> a. Comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive  b. Sufficiente comprensione del testo  c. Comprende superficialmente il significato del testo  <b>Capacità di riflessione e contestualizzazione</b> a. Dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali  b. Offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace  c. Sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione  d. Scarsi spunti critici	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 B**

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



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

**Griglia di valutazione - Tipologia C**

	<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio in decimi</b>	<b>Punteggio in quindicesimi</b>
1.	<b>Padronanza e uso della lingua</b>	<p><b>Correttezza ortografica</b></p> <p>a. Buona</p> <p>b. Sufficiente (errori di ortografia non gravi)</p> <p>c. Insufficiente (errori ripetuti di ortografia)</p> <p><b>Correttezza sintattica</b></p> <p>a. Buona</p> <p>b. Sufficiente (errori di sintassi non gravi)</p> <p>c. Insufficiente (errori di sintassi ripetuti)</p> <p><b>Correttezza lessicale</b></p> <p>d. Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio</p> <p>e. Sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico</p> <p>f. Improprietà di linguaggio e lessico ristretto</p>	<p>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.	<b>Conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento</b>	<p><b>Sviluppo dei quesiti della traccia</b></p> <p>a. Pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)</p> <p>b. Sufficiente (sviluppa genericamente tutti i punti)</p>	<p>2</p> <p>1,5</p>	<p>2,5</p> <p>2</p>

		c. Mediocre (sviluppa superficialmente alcuni punti)	1	1,5
		d. Insufficiente (non sviluppa i punti essenziali richiesti)	0,5	1
3.	<b>Capacità logico – critiche ed espressive</b>	<b>Organizzazione della struttura del testo</b>		
		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
		<b>Capacità di approfondimento e di riflessione</b>		
		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



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

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

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

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

**PRIMA PARTE**

DOCUMENTO

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

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

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

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

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

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

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



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

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

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

**SECONDA PARTE**

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

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

<b>GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO</b>			
<b>MATERIE:</b> ..... .....			
<b>CANDIDATO</b> ..... <b>CLASSE 5°</b>			
<b>SEZ</b> ..... <b>IND</b> .....			
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>	<b>PUNTI</b>	<b>ATTRIBUITI</b>
COMPRESION E del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	NULLA: trattazione non aderente alla traccia	1	
	SUFFICIENTE: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	PIENAMENTE ADERENTE: traccia pienamente aderente e pertinente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	FRAMMENTARIA: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	1-2	
	LACUNOSA: conosce i contenuti in maniera minima	3-4	
	COMPLETA: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	ESAUSTIVA: contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	FRAMMENTARIA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	1-2	
	LACUNOSA: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3-4	
	SUFFICIENTE: individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e fornisce soluzioni pertinenti senza una adeguata motivazione	5-6	
	DISCRETA: individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente le soluzioni trovate	7	
	BUONA: individua le strategie appropriate per la soluzione delle problematiche evidenziate	8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	SUPERFICIALE: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta e non pertinente	1	
	ADEGUATA: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	APPROFONDITA: argomenta in maniera critica ed usa terminologica tecnica appropriata	3	
	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>		...../20

## Griglia valutazione 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 curricolo, 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 6. FIRMA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Matematica	<i>Prof. Raffaele Brocca</i>	
Tec. Sev. Es. Pr. Bar	<i>Prof.ssa Rosalba Carratù</i>	
Lingua Str. Inglese	<i>Prof.ssa Antonella Di Cristofaro</i>	
Dir. Ec. Amm. Alb.	<i>Prof. Maurizio Giretti</i>	
Tec. Serv. Es. Pr.Cuc.	<i>Prof. Filippo Marini</i>	
Scienza e cult. Alimentaz.	<i>Prof.ssa Immacolata Matrone</i>	
Ling. Str. Francese	<i>Prof. Francesco Paoletti</i>	
Italiano e Storia	<i>Prof. Alfredo Vassalluzzo</i>	

Velletri , 15/05/2023