

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"AMERIGO VESPUCCI"

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2022/2023

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17, comma1, del d.lgs. n. 62 del 2017)

Classe V sez. D
SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

Via C. Facchinetti, 42 - 00159 ROMA - Tel. 06/43599154

Fax 06/43535097

Succ.le Via Tiburtina, 691 - 00159 Roma - Tel./Fax

06/4382441

E-MAIL: rmrh04000n@istruzione.it - PEC:

rmrh04000n@pec.istruzione.it

Distretto XIII - Cod. Fisc. 97197720580 - Cod. Mec.

RMRH04000N

Roma, 15 maggio 2023

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci" di Roma è una Scuola Secondaria Statale di Secondo Grado situata in un contesto periferico di una città a forte vocazione turistica. Nel corso degli ultimi venti anni è diventato **un importante centro di riferimento** per le agenzie formative, le associazioni professionali e le imprese del comparto turistico che operano nella Capitale.

L'Istituto professionale "Amerigo Vespucci" è associato alla **Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (ReNaIA)** e all'**Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme (AEHT)**, ha consolidati rapporti con le **associazioni di categoria (FIB, FIC, AMIRA)**, costruisce progetti mirati volti all'inserimento professionale dei propri discenti in numerose **realità aziendali del territorio romano** e con importanti **strutture di richiamo nazionale e internazionale** (come il Forte Village Resort). Inoltre la scuola fa parte della **rete di Istituti Ambito 2** (Capofila IC "Giorgio Perlasca") per la formazione continua del personale docente e ATA ed è partner del **Centro di Formazione Aniene**. Dal novembre 2018 l'Istituto è gemellato con il **Lycée et CFA Public des Métiers de Hôtellerie-Restauration Belliard di Parigi**, con cui svolge progetti di scambio tra studenti e docenti. Le attività dell'Istituto sono principalmente indirizzate a favorire e facilitare collegamenti tra scuola e mondo del lavoro: grazie al percorso formativo loro offerto, le studentesse e gli studenti possono acquisire **adeguate competenze teorico-pratiche** (potenziate da una mirata attività di alternanza scuola-lavoro) che favoriscono un agevole inserimento lavorativo nei settori dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia. Grazie a questa offerta formativa, nel nostro Istituto si sono **formati numerosi abili professionisti** che hanno raggiunto importanti traguardi lavorativi, a livello nazionale e internazionale, ma anche studentesse e studenti che hanno **proseguito gli studi universitari**, contribuendo ad ampliare i confini professionali e di studio del settore turistico e dell'enogastronomia. Le studentesse e gli studenti che frequentano l'Istituto provengono da un bacino di utenza ampio e diversificato, coincidente con il quadrante Sud-Est della città metropolitana di Roma: la vicinanza delle sedi scolastiche alla Stazione FS e Metro Tiburtina favoriscono anche spostamenti da altre zone di Roma.

L'Istituto ha sempre promosso azioni in difesa del **principio di uguaglianza**, favorendo l'inclusione e contribuendo attivamente a modellare una comunità partecipativa e responsabile. Negli anni, la presenza significativa di alunni e alunne con cittadinanza non italiana ha generato effetti positivi in termini di **dialogo interculturale** e di **pratiche di integrazione**, azioni che l'Istituto ha posto tra le sue priorità sin dalla sua nascita. Come altri Istituti tecnici e professionali, anche l'Amerigo Vespucci ospita una quota importante di studentesse e studenti diversamente abili e con disturbi dell'apprendimento. A tutte le studentesse e gli studenti, considerando le loro specificità, la scuola garantisce le stesse **possibilità di successo**, anche grazie al tutoraggio e all'affiancamento di docenti specializzati e di educatori professionali, che incentivano l'autodeterminazione nel raggiungimento degli obiettivi didattici costruiti in maniera individualizzata. Inoltre, da anni l'Istituto ha attivo un sportello psicologico per alunne e alunni che vivono momenti di difficoltà.

A rafforzare questa vocazione all'inclusività, dall'anno 2020 l'Istituto è in rete con il **CPIA1** per l'attivazione di corsi per adulti. La scuola ha attivato due corsi di enogastronomia per detenuti presso la casa circondariale di Rebibbia sia femminile che maschile e dall'anno 2021 l'offerta formativa dell'Istituto si è ulteriormente arricchita con la nascita del corso di studi serale: l'intenzione è di potenziare ed allargare l'impatto educativo sul territorio, non solo garantendo da un lato l'istruzione come obbligo scolastico, ma anche rendendo fattivo il principio di formazione continua per adulti, soprattutto per categorie protette e persone che vivono particolari situazioni di svantaggio.

La collocazione territoriale

L'I.P.S.S.E.O.A. "AMERIGO VESPUCCI" è situato nella zona est di Roma, nel bacino d'utenza della via consolare Tiburtina. La sede centrale è in via Cipriano Facchinetti, la succursale in via Tiburtina 691; entrambe le sedi sono attrezzate per l'accesso ai portatori di handicap motorio. L'istituto accoglie studenti provenienti dall'ampia zona di Roma nord-est e da comuni limitrofi (Tivoli, Guidonia Montecelio, Monterotondo, S. Angelo ecc.) e più distanti. La scuola ha un'ottima ubicazione, ben servita da autobus e metropolitana linea B. La motivazione primaria che sottende la scelta della maggior parte degli studenti è la peculiarità del corso di studi, che facilita l'inserimento in un settore professionale, quale quello dell'accoglienza turistico-alberghiera e della ristorazione di qualità, in ragionevole espansione nonostante gli effetti della crisi.

Strutture

Nato ufficialmente il 1° settembre 2000 (anche se da molti anni operativo come succursale di I.I.P.S.S.A.R. "Tor Carbone"), l'istituto dispone di: 4 laboratori di cucina con relativa sala ristorante; 4 laboratori di sala; 1 laboratorio bar; 1 palestra all'interno della sede centrale; 1 palestra in cogestione con altri istituti; 1 palestra presso la sede di Via Tiburtina, molto ampia e ben attrezzata. Sono funzionanti 2 laboratori di lingua-informatica (con postazioni internet) nella sede centrale; è stato realizzato 1 laboratorio di lingua-informatica anche nella sede di Via Tiburtina, che funge altresì da laboratorio di ricevimento ed è affiancato da una saletta per videoproiezioni. Nella sede centrale è in funzione la biblioteca, anche per incontri culturali e gare di lettura. Ciascuna delle sedi è dotata di apparecchio televisivo e videoregistratore, di registratori portatili, fotocopiatrici, LIM.

LE RISORSE UMANE

Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Teresa Corea

Direttore dei Servizi Generali e amministrativi

Dott. Gianluigi Alessio

Primo collaboratore

Prof.ssa Mariagrazia Carola

Secondo collaboratore

Prof.ssa Elsa Rita De Angelis

Referente succursale ex Castaldi Prof.ssa Isabella Cupellaro

Referente sede Rebibbia Prof. Alessandro Reale

Referente succursale Tiburtina Prof.ssa Patrizia Perrotta

Collaboratori succursale Tiburtina Prof. E.Tuccinardi, Prof. G. Lamonica

Referente corsi per adulti: Prof.ssa Mariagrazia Carola

Referente corsi per adulti: Prof.ssa Elsa De Angelis

Coordinatori

54 Coordinatori di classe

3 Coordinatori di laboratorio

Classi

9 prime

9 seconde

9 terze

11 quarte

11 quinte

Corsi per adulti

3 classi al corso serale (1°, 2° e 3° periodo)

2 classi a Rebibbia (2° periodo femminile, 3° periodo maschile)

INDIRIZZI DI STUDIO DELL'ISTITUTO

Grazie ai corsi di studio specifici ed al conseguimento dei peculiari titoli di studio, l'Istituto offre ai ragazzi sia l'inserimento in ambito lavorativo sia la possibilità di accedere ad ogni facoltà universitaria. Dopo il superamento del biennio comune, i corsi di qualifica sono:

Operatore dei Servizi di Ricevimento: gli alunni sono capaci di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno nella struttura alberghiera; hanno una valida preparazione linguistica del settore e sono in grado di dare informazioni sulle risorse turistico-culturali del territorio.

Operatore dei Servizi di Cucina: gli studenti sono capaci con discreta autonomia di preparare piatti caldi e freddi, di valutare i prodotti in entrata ed in uscita e di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro. Hanno una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile.

Operatore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (articolazione Prodotti dolciari e industriali) gli studenti sono in grado di occuparsi delle attività di pasticceria nelle varie articolazioni. Alla fine del percorso quinquennale, gli studenti potranno assumere livelli di responsabilità anche elevati, dovranno possedere conoscenze culturali, tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore.

Operatore dei Servizi di Sala Bar: i ragazzi sono in grado di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti, di eseguire tutte le fasi del servizio del ristorante e del Bar.

La preparazione linguistica del settore è valida così come la conoscenza dei principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

Gli studenti della classe V D sono candidati al conseguimento del diploma di maturità come operatori dei servizi di sala bar

Quadro orario istituzionale

Il corso di studi seguito dalle quinte classi che svolgono l'Esame di Stato 2023 è stato organizzato in:

- **Biennio comune**: oltre alle materie dell'area comune, studiate quelle specifiche dell'area di indirizzo: seconda lingua straniera, principi di alimentazione, laboratorio servizi di enogastronomia settore cucina, laboratorio servizi di enogastronomia settore sala e vendita, laboratorio servizi ricevimento; mirate, cioè, agli studi di tipo alberghiero-ristorativo.
- **Triennio di indirizzo**: con esami di qualifica svolti in regime di sussidiarietà al termine del terzo anno di corso, dagli allievi con andamento curricolare vagliato dal consiglio di classe e solo in base alla richiesta specifica delle famiglie; il terzo anno risulta fortemente professionalizzante, con materie dell'area di indirizzo prevalenti su quelle di area comune. Alcuni alunni, provenendo da corsi regionali, sono stati ammessi al quarto anno in seguito al superamento di esami di idoneità, svoltisi in Istituto con una commissione interna.

Finalità ed Obiettivi

L'attività dell'Istituto ha come finalità la crescita culturale, civile e personale degli alunni. L'impegno degli operatori scolastici è rivolto ad adeguare l'offerta formativa alle esigenze della società, del mondo del lavoro e del territorio. Le risposte che si vogliono dare a tali esigenze hanno l'intenzione di coniugare lo "star bene a scuola" oggi, con un futuro star bene nel mondo del lavoro o in quello degli studi di livello superiore. Il tutto ottenuto mediante una formazione che dia il possesso di saperi strutturati che permetteranno ai soggetti di capitalizzare il proprio bagaglio conoscitivo.

Obiettivi formativi generali

- stimolare la conoscenza del contesto ambientale, culturale e sociale del mondo in cui viviamo;
- adottare un atteggiamento equilibrato ed indipendente dalle idee sociali;
- stimolare nei giovani la curiosità intellettuale e la ricerca del dialogo-confronto con la realtà;
- promuovere la capacità di rapportarsi con gli altri, nel rispetto delle identità e delle differenze di ciascuno, promuovendo rapporti di collaborazione tra tutte le componenti della comunità scolastica;
- capacità di integrare in altri settori e nella vita pratica le nuove idee, le nozioni e le tecniche acquisite.

Obiettivi formativi professionali

Favorire la formazione di individui responsabili quali operatori professionalmente competenti degli specifici settori attraverso:

- l'acquisizione dei vari linguaggi disciplinari;
- l'acquisizione di un metodo di studio adeguato alle singole discipline;
- lo sviluppo delle potenzialità di autonomia degli allievi;
- la capacità di formulare un progetto di lavoro;
- la padronanza nel seguire un ordine razionale nell'esposizione delle idee e del lavoro;

- l'adeguata capacità di autovalutazione e di valutazione;
- il possesso dei saperi di base che rappresentino un insieme organico e coerente, che perdurino nel tempo e che siano spendibili nelle diverse circostanze;
- l'attitudine a raccordare i saperi scolastici con la più ampia realtà culturale proveniente dall'extrascuola e con il mondo del lavoro e delle professioni;
- la conoscenza delle norme di igiene personale
- la conoscenza delle norme di antinfortunistica e di quelle giuridiche inerenti le aziende ristorative
- la conoscenza della merceologia e delle tecniche di conservazione degli alimenti
- la padronanza dell'utilizzo degli strumenti per valutare l'andamento del mercato e programmare le varie attività.

Obiettivi trasversali

Nel corso dell'anno scolastico sono stati privilegiati i seguenti obiettivi, comuni a tutte le discipline:

| Cognitivi | Comportamentali |
|---|--|
| Saper esporre in forma scritta e orale | Correttezza, puntualità e precisione |
| Saper comprendere ed analizzare un testo | Cura della propria immagine |
| Saper motivare le proprie scelte con chiarezza espositiva e coerenza nelle argomentazioni | Sviluppo della conoscenza di sé attraverso il confronto con gli altri |
| Dimostrare di aver acquisito delle conoscenze di base nelle singole discipline | Atteggiamento rispettoso nei confronti dell'ambiente scolastico e dei contesti in cui si opera |
| Possedere capacità di analisi di un problema, di sintesi risolutiva e di esecuzione | Capacità di mettere in atto procedimenti di valutazione ed auto-valutazione |
| Aver acquisito un metodo di lavoro autonomo | Padronanza piena delle norme basilari di convivenza civile, del valore della legalità, del rispetto delle regole |
| Gestire la capacità di inserirsi proficuamente in un gruppo di lavoro | |
| Aver fatto propria la capacità di trasferire le conoscenze disciplinari verso l'attività professionale ai fini di un vantaggioso inserimento nel mondo del lavoro | |

Il profilo professionale del percorso di Sala

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 dei servizi. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita",

il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze di indirizzo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Scansione oraria

Tra le forme di flessibilità organizzativa, l'Istituto ha continuato la sperimentazione con un orario scolastico distribuito su 5 giorni dal lunedì al venerdì, dalle 8.00, con un intervallo dalle 11.30 alle 11.50. La durata delle ore è di 50' (60' la prima).

Il recupero della frazione oraria per il raggiungimento del monte ore annuali è stato effettuato sia con l'anticipo dell'avvio dell'anno scolastico di una settimana sia con lezioni frontali distribuite nell'intero arco settembre-giugno.

| ORA | INIZIO | FINE |
|-------------------|---------------|-------------|
| 1^ | 8.00 | 9.00 |
| 2^ | 9.00 | 9.50 |
| 3^ | 9.50 | 10.40 |
| 4^ | 10.40 | 11.30 |
| INTERVALLO | 11.30 | 11.50 |
| 5^ | 11.50 | 12.40 |
| 6^ | 12.40 | 13.30 |
| 7^ | 13.30 | 14.20 |
| 8^ | 14.20 | 15.10 |

QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE NELL'ULTIMO ANNO

| AREA COMUNE | CLASSE V |
|---|-----------------|
| ITALIANO | 4 |
| STORIA | 1 |
| MATEMATICA | 3 |
| 1^ LINGUA STRANIERA INGLESE | 3 |
| SCIENZE MOTORIE | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE | 1 |
| AREA D'INDIRIZZO | |
| 2^ LINGUA STRANIERA FRANCESE | 3 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 4 |

| | |
|--|--|
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 4 |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA | 3 (di cui 1 ora in compresenza con alimentazione) |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA | 8 (di cui 1 ora in compresenza con francese e 1 ora con inglese) |
| TOTALE AREA COMUNE + INDIRIZZO | 32 |

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5D è formata da 18 alunni, 10 maschi e 8 femmine, all'inizio dell'anno scolastico i componenti di questa classe erano 19, ma nel corso del secondo quadrimestre un'alunna si è ritirata. All'interno del gruppo sono presenti due studenti diversamente abili certificati, per i quali, in sede di GLO, è stata concordata una programmazione differenziata non riconducibile ai Programmi Ministeriali (art. 15 OM n. 90 del 21/05/2001). Gli alunni effettueranno l'Esame di Stato ai sensi dell'art. 16 Legge 104/92 e art. 24 dell'OM n. 45 del 09/03/2023 comma 9. Pertanto si chiede alla Commissione di esame di sottoporre gli alunni a prova di esame differenziata con le stesse modalità di verifica seguite durante tutto l'iter scolastico, in ottemperanza all'art. 15 dell'OM n. 90 del 21/05/2001. In sede di esame è necessaria la presenza dei docenti di sostegno di riferimento, prof.sse Cinzia Coscarelli e Angela Esposito. I rispettivi PEI sono consultabili nei fascicoli personali. Altri due alunni della classe sono provvisti di certificazione DSA e sulla base di quanto previsto dall'art.10 del DPR n. 122 del 22/6/2009 (e del relativo DM n. 5669 del 12/07/2011 di attuazione della Legge 08/10/2010 n.170 recante Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico nonché delle Linee Guida allegate al citato DM n.5669/2011), il Consiglio di Classe ha adottato percorsi didattici personalizzati, previsto l'uso di strumenti compensativi, misure dispensative e forme di valutazione decise collegialmente dal Consiglio di Classe e adottate durante tutto l'anno, consultabili nel PDP inserito nel fascicolo personale.

Misure dispensative e strumenti compensativi adottati: uso della calcolatrice e del vocabolario durante le verifiche scritte, riduzione del numero dei quesiti in alternativa ai tempi più lunghi nelle prove, interrogazioni programmate, adozione di criteri di valutazione dei compiti scritti attenti al contenuto piuttosto che alla correttezza ortografica e sintattica, uso di mappe concettuali e schemi per le verifiche. Il Consiglio di Classe ritiene che queste misure debbano essere adottate anche durante lo svolgimento delle prove scritte e del colloquio dell'Esame di Stato, per superare le difficoltà di memorizzazione e di organizzazione dell'esposizione dell'allievo.

Nel corso dell'anno non sono emerse problematiche rilevanti dal punto di vista comportamentale e disciplinare tuttavia i risultati conseguiti nello studio sono molto eterogenei: alcuni si sono distinti per impegno e partecipazione raggiungendo buoni livelli di preparazione e in alcuni casi di eccellenza. Altri hanno avuto bisogno di un costante stimolo non ottenendo i medesimi risultati in tutte le discipline. Nel mese di novembre sono stati attivati i percorsi PTCO presso aziende ristorative e di accoglienza turistica, ai quali gli alunni hanno partecipato mostrando, quasi sempre, motivazione ed interesse ad approfondire le competenze richieste nel settore. Nel corso del triennio durante

la chiusura legata alla pandemia da covid, è stata attivata la didattica a distanza su piattaforma G Suite. Ciò ha reso possibile mantenere vivo il dialogo educativo, tuttavia non ha consentito di recuperare tutte le carenze soprattutto per gli alunni più fragili. La didattica a distanza non ha potuto ovviamente sostituire totalmente il rapporto alunno docente che è fondamento del processo di insegnamento/apprendimento. Nel corso dell'ultimo anno scolastico alcuni alunni hanno effettuato tantissime assenze per motivi di salute o legati a situazioni personali problematiche, ciò nonostante la classe ha comunque recuperato conseguendo risultati nel complesso positivi.

STORIA DELLA CLASSE NELL'ULTIMO BIENNIO

| CLASSE | N. ISCRITTI | RIPETENTI | PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO | NON AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA | RITIRATI O TRASFERITI |
|---------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| IV | 20 | | 3 | 1 | 1 ritirato |
| V | 19 | 1 | | | 1 ritirato nel secondo quadrimestre |

| <u>Materia</u> | <u>Docente</u> | <u>Continuità didattica</u> |
|---|---|---------------------------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | Centi Lucia | SI |
| STORIA | Centi Lucia | SI |
| LINGUA INGLESE | De Risio Rossella | SI |
| LINGUA FRANCESE | Fiocca Dafne sostituita da Colarusso Aida | NO |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S. R. | Romagnoli Maria | SI |
| MATEMATICA | Elsa Rita De Angelis | SI |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | Russano Annalisa | NO |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA | Perrone Donato | NO |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA | Guerriero Rosa | NO |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | Angellotto Lucia | NO |
| RELIGIONE CATTOLICA | Felli Jasmin | SI |
| MATERIA ALTERNATIVA | Aiello Anna Lisa | NO |
| SOSTEGNO | Padovani Cesira | NO |
| SOSTEGNO | Coscarelli Cinzia | NO |
| SOSTEGNO | Chippari Angela sostituita da Esposito Angela | NO |

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

(previsti dal d-lgsn.77del 2005, e così rinominati dall'art.1, co.784, della l.145 del 2018)

Nella classe quarta e quinta gli alunni hanno svolto tirocini curriculari presso aziende ristorative e di accoglienza turistica. La documentazione relativa a tale attività è nei fascicoli individuali.

La verifica del corretto svolgimento dei percorsi e la valutazione dell'apprendimento degli studenti sono state svolte dall'istituzione scolastica con la collaborazione del tutor formativo esterno designato dall'ente ospitante, attraverso apposita certificazione.

Durante il terzo anno l'attività didattica per un lungo periodo è stata svolta online (a causa del Covid) e non sono stati svolti i tirocini nelle aziende.

Nel corso dello SCORSO anno scolastico, gli studenti sono stati coinvolti in incontri di approfondimento valutabili ai fini del PCTO:

- Corso di 25 ore valutabili ai fini del PCTO per far acquisire maggiore consapevolezza e determinazione e per la certificazione delle competenze spendibili nel mondo del lavoro, organizzato dall'Associazione AMIRA sezione Lazio di intesa con il MIUR rivolto specificatamente agli studenti dell'indirizzo Sala e Vendita presso l'Istituto Vespucci sede di Via Facchinetti
- Partecipazione al Progetto "Libera Terra": ci sono stati una serie di incontri con gli esponenti dell'associazione Libera che hanno parlato del caporalato e della confisca delle terre alle associazioni mafiose, utilizzate poi per svolgere attività agricole sostenibili. La classe ha poi partecipato all'incontro finale che si è tenuto al Campidoglio il 21 marzo 2022 in ricordo delle vittime innocenti di mafia.

Nel corso del PRESENTE anno scolastico la classe ha partecipato ad un

- Incontro di Alta formazione in Management Agroalimentare per la formazione di "Tecnico dei processi gestionali, commerciali e di marketing per la promozione e la tutela dei prodotti agroindustriali italiani" presso l'Aula Magna dell'Istituto A.Vespucci il 29 Marzo 2022

ORIENTAMENTO

- Incontro di "orientamento in divisa" con rappresentanti delle forze dell'ordine che hanno illustrato ai ragazzi i vari tipi di concorsi a cui possono accedere e le carriere possibili nell'ambito delle forze dell'ordine tenuto in data 15 dicembre 2022.
- Incontro con esperti esterni sulla "ricerca attiva del lavoro" e la compilazione del Curriculum Vitae il 7 dicembre 2022

SEMINARI DI APPROFONDIMENTO

- Seminario sul "Banqueting" tenuto dai docenti di Sala e vendita Proff Imperatore e Michettoni presso l'Aula Magna dell'Istituto Facchinetti in data 6 febbraio 2023
- Incontro con il prof. Michettoni sulla seconda prova dell'Esame di Stato: le novità di questo anno scolastico tenuto in data 18 aprile 2023

USCITE DIDATTICHE

- Visita alla Sinagoga e al quartiere ebraico di Roma in data 13 marzo 2023
- Visita al Centro Congressi Auditorium della Tecnica a Roma – partecipazione ad un incontro riguardante il Turismo in Italia e negli USA

MANIFESTAZIONI

- Partecipazione alla manifestazione tenuta nel cortile della scuola "A un anno dall'inizio della guerra in Ucraina"

Progetto di Educazione Civica

Motivazione del Progetto

Il Consiglio di Classe per quanto riguarda l'insegnamento dell'Educazione Civica ritiene fondamentale sia la visione tradizionale dell'apprendimento delle regole che governano la civile convivenza e le Istituzioni, sia anche affrontare il più ampio profilo della Cittadinanza attiva e democratica che ci vede tutti uniti nella partecipazione all'impegno di migliorare il mondo. Al riguardo ha individuato i seguenti obiettivi formativi nell'insegnamento di tale disciplina:

- Esprimere un'assunzione di responsabilità, di solidarietà e cura dei beni comuni
- Accrescere la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino
- Favorire l'apertura interculturale nel rispetto delle differenze e di dialogo tra le culture
- Scegliere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali dell'ambiente attraverso la conoscenza del territorio.

Le tematiche espresse in macroargomenti sono state declinate e sviluppate nelle singole materie coinvolte nel corso dell'anno.

- La Costituzione, gli Organi dello Stato, le Istituzioni comunitarie:* tale approfondimento si rende ineludibile in quanto la Costituzione e la conoscenza degli Organi dello Stato, nonché delle organizzazioni internazionali e sovranazionali, sono fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Agenda 2030. Dichiarazione dei diritti umani.
- Tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio:* tale approfondimento è ritenuto fondamentale nell'ambito del più ampio concetto di conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Infatti il patrimonio culturale ed enogastronomico è insito nel nostro paesaggio e nei nostri territori e tale patrimonio non è espresso solo nella letteratura, nella storia e nell'arte ma anche nei prodotti enogastronomici che degustiamo: esso definisce chi siamo e il nostro senso di appartenenza. In aggiunta si ritiene fondamentale proprio per gli studenti dell'Istituto Professionale Alberghiero conoscere, valorizzare, salvaguardare e promuovere le specificità enogastronomiche del territorio italiano.

Tempi : Il consiglio di classe ha concordato di sviluppare le previste 33 ore totale nell'anno scolastico 2021-22 suddivise in :

7 ore in Tecniche amministrative. - La Costituzione Italiana, gli Organi dello Stato e loro funzioni, l'Unione Europea e le principali Istituzioni europee.

7 ore in Italiano e Storia. - Dichiarazione dei diritti umani, le Leggi razziali e lettura commentata del libro di Ugo Foà "Il bambino che non poteva andare a scuola. Storia della mia infanzia durante le leggi razziali in Italia". La Costituzione repubblicana: lo spirito e i caratteri della Costituzione italiana.

3 ore in Francese. – Breve storia delle cinque Repubbliche e nascita dell'Unione Europea e ruolo della Francia.

3 ore in Inglese. - "Sustainable diets".

4 ore Laboratorio enogastronomico – Sala e vendita – La Costituzione art. 1, 42 e 36

4 ore Scienze e cultura dell'alimentazione. – Il diritto alla salute, art 34 della Costituzione.

2 ore Matematica. – Diritto alla salute. Art. 32 della Costituzione. Alimentazione sostenibile.

2 ore Scienze motorie. – Lavoro di gruppo: elaborato in Powerpoint su Olimpiadi e Paralimpiadi.

1 ora Religione – La dottrina sociale della chiesa: dalla fondazione con la Rerum Novarum alla Laudato sii. L'ecologia integrale e la sua visione nella Sacra Scrittura. Il consumo responsabile e il mondo del lavoro. La produzione responsabile e la circle economy. L'obiettivo 8 dell'Agenda 2030 e le criticità rispetto ai diritti delle persone.

Metodologie e strumenti :

Lezione frontale, apprendimento cooperativo, previsto l'utilizzo oltre a libri di testo, di articoli e dispense, strumenti informatici e tecnologici, l'uso della piattaforma digitale G-Suite e Classroom e materiale didattico condiviso attraverso il Registro Elettronico.

Valutazione effettuata tramite:

- Osservazione di processo (impegno, costanza, motivazione; capacità di individuare e risolvere problemi, concretezza, collaborazione e capacità di collegamento tra informazioni)
- Analisi del prodotto (coerenza con la consegna, completezza, precisione, efficacia, gestione del tempo, originalità). Rilevazione dei dati attraverso :
 - L'osservazione sistematica dei docenti
 - Narrazione di sé da parte degli studenti
 - Autovalutazione

METODI ADOTTATI

| MATERIA | Lezioni frontali | Cooperative learning | Recupero in itinere | Discussione guidata |
|---|------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | X | X | X | X |
| STORIA | X | X | X | X |
| LINGUA INGLESE | X | X | X | X |
| SECONDA LINGUA – Francese | X | | X | X |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R. | X | | X | X |
| MATEMATICA | X | X | X | X |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | X | | X | X |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SALA E VENDITA | X | X | X | X |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMICO CUCINA | X | | X | X |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | | X | | |
| RELIGIONE CATTOLICA | X | | | X |
| MATERIA ALTERNATIVA | X | | | X |
| SOSTEGNO | X | X | X | X |
| SOSTEGNO | | | | X |

STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA

Gli strumenti utilizzati per l'accertamento delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, sono stati indicati nel PTOF d'Istituto e di seguito riportati:

| MATERIA | Prove strutturate a risposta chiusa | Prove strutturate a risposta aperta | Prove tradizionali | Produzione di lavori di gruppo | Esercitazione in classe e a casa con relativa correzione | Interrogazioni orali | Interventi dal banco | Prove pratiche |
|---|--|--|---------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | | X | X | | X | X | X | |
| STORIA | | X | X | | | X | X | |
| LINGUA INGLESE | | X | | | X | X | X | |
| SECONDA LINGUA – FRANCESE | X | X | | | X | X | X | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | | X | | X | | X | X | |
| MATEMATICA | | X | | X | X | X | | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | X | X | | | | X | | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SALA | X | X | | | | X | X | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMICO CUCINA | X | X | | | | X | X | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | | | | | | | | X |
| RELIGIONE CATTOLICA | | | | | | X | X | |
| MATERIA ALTERNATIVA | | | | | | X | X | |
| SOSTEGNO | X | X | | | X | X | X | |
| SOSTEGNO | X | | | | | | | X |

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico sono stati utilizzati i seguenti criteri di valutazione:

| Voto | Descrittori di riferimento per le discipline curriculari in presenza |
|-------------|---|
| 1-3 | Lo studente ha dimostrato un continuo rifiuto della disciplina, non ha acquisito nessuna o solo una minima conoscenza degli argomenti svolti. Non possiede le competenze minime |
| 4 | Lo studente dimostra di non aver acquisito i contenuti essenziali della disciplina che sintetizza in modo parziale e improprio. Si esprime con scarsa proprietà di linguaggio e con una terminologia specifica non appropriata |
| 5 | Lo studente ha conseguito una conoscenza superficiale dei contenuti che sa sintetizzare in modo impreciso. Commette errori nella comprensione e si esprime con un linguaggio a volte non appropriato |
| 6 | Lo studente ha conseguito una conoscenza sufficiente dei contenuti che sa sintetizzare in modo accettabile. Presenta qualche errore nella comprensione e si esprime con un linguaggio a volte poco appropriato |
| 7 | Lo studente ha conseguito una discreta conoscenza dei contenuti che da solo riesce a rielaborare. Sa compiere valutazioni autonome anche se non sempre approfondite ed espone con chiarezza usando correttamente la terminologia specifica |
| 8 | Lo studente possiede conoscenze sicure e diffuse, sa padroneggiare i contenuti che organizza in modo autonomo. Sa creare collegamenti con analisi approfondite e pertinenti. Conosce bene la terminologia specifica ed espone in modo chiaro e sicuro |
| 9-10 | Lo studente ha acquisito delle conoscenze ampie, sicure e criticamente rielaborate. Sa effettuare analisi approfondite, esprimere valutazioni personali e costruire percorsi di approfondimento autonomi ed interdisciplinari. L'esposizione è chiara ed organica e lo stile espositivo è originale |

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Tabella dell'allegato A del d.lgs. 62 del 2017

L'attribuzione del punteggio, in numeri interi, nell'ambito della banda di oscillazione, terrà conto dei seguenti descrittori:

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza.
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza. Punteggio basso che viene incrementato quando lo studente ha partecipato con interesse ed impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa, produce la documentazione di credito formativo, riporta una valutazione estremamente positiva in religione/Materia Alternativa.

CONSIGLIO DI CLASSE

| MATERIA | DOCENTE |
|---|---|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA –STORIA | CENTI Lucia |
| LINGUA INGLESE | DE RISIO Rossella |
| SECONDA LINGUA – FRANCESE | FIOCCA Dafne sostituita da COLARUSSO Aida |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | ROMAGNOLI Maria |
| MATEMATICA | DE ANGELIS Elsa Rita |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | RUSSANO Aida |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA | PERRONE Donato |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA | GUERRIERO Rosa |

| | |
|-----------------------------------|---|
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | ANGELLOTTA Lucia |
| RELIGIONE CATTOLICA | FELLI Jasmin |
| SOSTEGNO | COSCARELLI Cinzia |
| MATERIA ALTERNATIVA | Aiello Anna Lisa |
| SOSTEGNO | PADOVANI Cesira |
| SOSTEGNO | CHIPPARI Angela sostituita da ESPOSITO Angela |
| DIRIGENTE SCOLASTICO | COREA Maria Teresa |

Allegati

- n.1 - Simulazione prima prova scritta Italiano.**
- n.2 – Simulazione seconda prova scritta.**
- n.3 - Griglia di valutazione prima prova scritta**
- n.4 – Griglia di valutazione prima prova scritta alunni DSA**
- n.5 - Griglia di valutazione seconda prova scritta**
- n.6 - Griglia di valutazione prova orale**
- n.7 – Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno**
- n.8 - Documenti riservati**

ALLEGATO n.1 – Simulazione prima prova scritta italiano

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto*.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto
un'altra volta
in un'epoca fonda
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso
e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico
morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura
atterrita
sbarra gli occhi
e accoglie
goccioline di stelle
e la pianura muta

E si sente
riavere

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

«Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni

addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare». Altra rapida occhiata di consultazione.

¹⁵ «Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un

mezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non

dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...». «Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

«Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...».

Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico – così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto – ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre

aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy

20 antirazionalista [...].

L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente

25 perduto, diverso, altro da noi.

Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza,

nettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon, Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»².

¹ Salmi 71, 7.

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazione instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach**, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri

sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di

5 un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari,

10 chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

15 Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono

20 *sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.*

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono il comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società

35 umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene.

Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegenosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quell'che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA B3

L'EREDITA' DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi "La cultura italiana del Novecento" (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

"C'è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle
5 ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille

è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post.

Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo.”

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati?

Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissa nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "*Qui è morta la speranza dei palermitani onesti*". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da

insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, “... *non siamo stati noi.*”

¹ Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

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

PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po’.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi,

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica¹, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da "Il Giornale" (24/09/2013)

¹ La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l’attentato a Togliatti. Quest’ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell’articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

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

COPIA

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 prove.

ALLEGATO n.2 – Simulazione seconda prova scritta Scienze dell'alimentazione, Sala e Vendita.

SALA E BAR

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

NUCLEO TEMATICO n. 2

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Tipologia B)

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)

TRACCIA PROPOSTA

Documento “Le abitudini alimentari negli adolescenti italiani”

Alcune ricerche sono state condotte recentemente in Europa su questa fascia di età. Il progetto europeo HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence), che ha esaminato le abitudini di vita di circa 3000 ragazzi tra i 13 e i 17 anni, in dieci paesi europei, compresa l'Italia, ha rilevato abitudini alimentari che si discostano dalle raccomandazioni internazionali; infatti, gli adolescenti esaminati consumavano la metà della quantità consigliata di frutta e verdura, ma carne (e prodotti a base di carne), grassi e dolci in eccesso (Diethelm et al., 2012; Vincke et al., 2012). Oltre la metà degli adolescenti studiati (57,4%) era in linea con le raccomandazioni della FAO (2010) per l'assunzione di grassi totali, mentre per il 39% l'apporto energetico totale derivante dai grassi superava il limite massimo; le maggiori fonti di grassi totali erano la carne (25,7%), i dolci e i biscotti (12,8%) e i formaggi (7,4%). Nella maggior parte degli adolescenti, l'assunzione di acidi grassi polinsaturi era troppo bassa, e il 35,5% di essi non raggiungeva la quota minima raccomandata di acido α -linolenico (Vincke et al., 2012). Meno dei due terzi dei soggetti consumava latte e derivati, con una percentuale inferiore di ragazze rispetto ai ragazzi (Diethelm et al., 2012); l'introito di calcio è risultato insufficiente nelle ragazze di 13-19 anni (Diethelm et al., 2014). Per quanto riguarda il consumo di liquidi, sempre nell'ambito del progetto HELENA, è emerso che gli adolescenti europei consumavano maggiormente acqua, seguita da succhi di frutta, altre bevande e latte a basso contenuto di grassi. Quando si prende in considerazione l'introito calorico derivante dalle bevande, si trovano al primo posto quelle zuccherate, seguite dal latte dolcificato. Tra gli adolescenti europei sono quelli italiani ad assumere la quota minore di energia derivante dalle bevande: l'11,2% dell'energia totale, seguiti dai francesi con il 14,5%, contro ad esempio il 21,2% rilevato per gli adolescenti tedeschi, che è il valore più elevato (Duffey et al., 2012). In Italia, per gli adolescenti si era osservato un aumento del consumo di succhi di frutta e bevande analcoliche (da 20,9 a 56,2 g/persona/giorno) tra le due indagini INRAN del 1980-84 e quella del 1994-96 (Turrini et al., 2001), valori comunque inferiori a

quelli poi osservati negli adolescenti italiani dello studio HELENA, anche se qualche differenza potrebbe essere attribuibile alle diverse metodologie utilizzate (Duffey et al., 2012). Nel 2010 in Italia, è stato condotto lo studio HBSC (Health Behaviour in School-aged Children) multicentrico internazionale, svolto in collaborazione con l'Ufficio Regionale dell'OMS per l'Europa, in campioni rappresentativi a livello regionale: 77.113 soggetti di entrambi i sessi di 11, 13 e 15 anni di età (Lazzeri et al., 2013; Cavallo et al., 2013). Nell'ambito di questo studio è stata ribadita l'importanza della prima colazione e l'associazione tra questo pasto e il sovrappeso, osservata sia nei bambini che negli adulti (Keski-Rahkonen et al., 2003; Utter et al., 2007); per quanto riguarda gli adolescenti questa associazione è stata confermata da studi prospettici (Niemeier et al., 2006). È emerso, infatti, che meno del 50% del campione di adolescenti italiani studiati in HBSC faceva colazione ogni giorno; in particolare, la percentuale era più bassa tra le ragazze rispetto ai ragazzi (44,1% vs 51,4%) e nei soggetti più grandi rispetto a quelli di 11 anni. I dati mostrano un'associazione negativa tra il consumo regolare di questo pasto e il sovrappeso (Lazzeri et al., 2014). Inoltre, sono state osservate differenze nel consumo della prima colazione tra regioni italiane, spiegabili da differenti usanze culturali, fattori socio-economici e disponibilità di programmi scolastici relativi a tale pasto (Lazzeri et al., 2014). Una gran parte dei ragazzi iniziava la giornata a digiuno, con valori che aumentavano con l'età: il 16,4% negli undicenni; il 24,5% nei tredicenni e ben il 31,7% nei quindicenni (Cavallo et al., 2013). La diminuzione dell'abitudine alla prima colazione con il crescere dell'età può essere spiegata dai cambiamenti che accompagnano l'adolescenza, tra cui una maggiore autonomia e indipendenza nelle scelte alimentari, una diminuzione nella frequenza dei pasti in famiglia e anche, specie nelle ragazze, il seguire una dieta dimagrante (Lazzeri et al., 2013). I lavori di Rampersaud et al., 2005; Szajewska et al., 2010 hanno ribadito l'importanza della prima colazione, come marker di corrette abitudini alimentari. In un recente studio (SampasaKanyinga et al., 2014) è emersa anche una relazione tra il saltare questo pasto e il bullismo cibernetico e scolastico, la metà del campione (più ragazze che ragazzi) non la consumava regolarmente (Hallstrom et al., 2011). Inoltre è stata trovata anche un'associazione tra il consumo irregolare della colazione e l'insorgere di mal di testa (Moschiano et al., 2013). Riguardo alla merenda, circa la metà degli adolescenti italiani ha dichiarato di fare sia quella di metà mattina, che quella del pomeriggio, senza grandi differenze tra le varie età; un'alta percentuale di ragazzi faceva solo la merenda del pomeriggio (27,2% degli undicenni, 23,2% dei tredicenni e 25,4% dei quindicenni); gli altri la facevano soltanto a metà mattina (Cavallo et al., 2013). Lo studio HBSC ha anche evidenziato che le percentuali di adolescenti che consumavano frutta e verdura giornalmente erano molto basse, diminuivano con l'aumentare dell'età ed erano maggiori nelle femmine, rispetto ai maschi: per la frutta 47% vs 44% a 11 anni, 42% vs 37% a 13 anni, 41% vs 36% a 15 anni; per la verdura erano ancora più basse: il 24% vs 18% a 11 anni, 22% vs 18% a 13 anni e 23% vs 17% a 15 anni (Cavallo et al., 2013; Lazzeri et al., 2013). Le frequenze di consumo quotidiano della frutta più di una volta al giorno erano: 19,8% per gli undicenni, 16,9% per i tredicenni e 16,8% per i quindicenni; soltanto circa 8 ragazzi su 100 consumavano giornalmente la verdura più di una volta al giorno come raccomandato (Cavallo et al., 2013). Dallo stesso studio è anche emerso un aumento con l'età della frequenza di consumo quotidiano di dolci che passa, rispettivamente nelle femmine e nei maschi, dal 28% e dal 29% degli 11 anni; al 35% e al 29% dei 13 anni al 36% e al 32% dei 15 anni. Per quanto riguarda le bibite zuccherate, la frequenza di consumo quotidiano era minore nelle femmine, rispetto ai maschi, per i quali si è notato anche un aumento dei valori con l'età (il 17% nelle femmine vs 21% nei maschi a 11 anni, 18% vs 23% a 13 anni e 18% vs 25% a 15 anni). Nell'ambito dell'indagine INRAN-SCAI 2005-06, Sette et al., (2011) hanno rilevato che negli adolescenti, mediamente circa il 37% delle calorie assunte derivava dai grassi (11,5% dai grassi saturi), il 47% dai carboidrati (oltre il 15% dai carboidrati semplici) e il 15,7% dalle proteine, senza grandi differenze tra maschi e femmine; il consumo di fibra alimentare era basso (18,1 g/ giorno nei maschi e 16,4 g/giorno nelle femmine). I consumi di frutta (161 g/giorno) e di verdura, escluse le patate (175g/giorno), espressi come peso a crudo (Leclercq et al., 2009) erano inferiori alle raccomandazioni (almeno 400 g/giorno di frutta e verdura; WHO, 2003). Anche Toselli et al. (2010) hanno trovato che gli introiti di proteine e grassi totali erano più alti di quelli raccomandati mentre

quello di carboidrati era leggermente più basso. L'assunzione totale di fibra non raggiungeva i livelli raccomandati così come i valori dei micronutrienti.

[.....]

Tratto e modificato da "CREA" - Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) – Sezione 6 "Abitudini alimentari degli adolescenti italiani"

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso un'azienda ristorativa della propria Regione. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il candidato ipotizzi di dover realizzare un evento banqueting placè per una platea di adolescenti invitati ad una festa di compleanno nel mese di Maggio, per sensibilizzare gli adolescenti verso una sana alimentazione sia attraverso una proposta gastronomica sia attraverso la realizzazione di un vademecum con suggerimenti pratici sugli errori da evitare e sulle corrette abitudini da introdurre nella dieta .

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

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

- Il documento sostiene che le abitudini alimentari degli adolescenti italiani si discostano dalle raccomandazioni internazionali; spiegate le motivazioni;
- Prendendo spunto dal documento, illustra l'importanza della prima colazione per un adolescente;
- Gli adolescenti italiani assumono regolarmente frutta e verdura? Riporta i dati presenti nel documento e analizzali.

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione nell'età adolescenziale e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito:

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per un adolescente.

Il candidato, inoltre, spieghi il rapporto tra alimentazione equilibrata e quanto riportato nelle linee guida sul tema "Più è meglio" scegliendo una delle indicazioni tra PIU' FRUTTA E VERDURA, PIU' CEREALI INTEGRALI E LEGUMI, BEVI OGNI GIORNO ACQUA IN ABBONDANZA, indicando quali potrebbero essere quindi i suggerimenti nutrizionali adeguati per un adolescente.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga nelle **piantine (1 - 3 - 4)** la geografia dell'evento banqueting **COMPLEANNO PLACE' - 70 PAX** - con la seguente ossatura menu:

- **GARDEN/PATIO/HALL** X buffet di aperitivi (beverage, rustici, salumi, frittini espressi)
- **SALA BELLINI** X placè (2 primi, 1 secondo/contorno)
- **ROOF** X buffet dolci (beverage, dolci al cucchiaino, shortini)

Riepiloga nella **scheda operativa sintetica (2)** le sue caratteristiche tecnico-operative coerentemente ai seguenti **standard aziendali**:

- tipologia buffet: perimetrale
- eventuali aree esterne con salottini per il 40 % circa degli ospiti (5 sedie per tavolinetto)
- ombrelloni per eventuali buffet esterni
- riferimento misure buffet: 1 mt lineare ogni 10 ospiti circa
- attenzione ai posizionamenti rispetto ad ingressi ed uscite
- tavoli rettangolari da buffet da 0,75 mt X 1,5 mt
- tavoli di appoggio (TA) a corredo dei buffet
- presidi assistenza ai buffet
- presidi sbarazzo/rimpiazzo buffet
- nr 1 presidio beverage ogni 50 ospiti ai buffet
- nr 1 operatore ogni 15 ospiti al placè
- corner frittini a parte su tavolo tondo
- prevedere nr 1 presidio/operatore per finitura dolci

(2)

SCHEDA OPERATIVA SINTETICA

() BUDGET OPERATORI _____ / _____ = _____ arrotondamento _____

() TOTALE BUFFET mt _____ / _____ = _____ X aperitivi e antipasti

() TOTALE BUFFET mt _____ / _____ = _____ X dolci/caffè/open bar

APERITIVI E ANTIPASTI

() BUFFET **A** mt ____ () food tipo _____ () beverage nr presidi _____

() BUFFET **B** mt ____ () food tipo _____ () beverage nr presidi _____

() BUFFET **C** mt ____ () food tipo _____ () beverage nr presidi _____

() BUFFET **D** mt ____ () food tipo _____ () beverage nr presidi _____

mt effettivi _____

sbarazzo rimpiazzo _____

() TAVOLINETTI SALOTTINI _____

() SEDIE SALOTTINI _____

PLACE'

TAVOLI PLACE' NR _____ NR RANGHI _____
 OPERATORI FINITURA BUFFET DOLCI _____

DOLCI E OPEN BAR

| | | | | | |
|---|-------|-------------------------------|-----------------------------------|------------|-------|
| <input type="checkbox"/> BUFFET F mt | _____ | <input type="checkbox"/> food | <input type="checkbox"/> beverage | nr presidi | _____ |
| <input type="checkbox"/> BUFFET G mt | _____ | <input type="checkbox"/> food | <input type="checkbox"/> beverage | nr presidi | _____ |
| <input type="checkbox"/> BUFFET H mt | _____ | <input type="checkbox"/> food | <input type="checkbox"/> beverage | nr presidi | _____ |
| <input type="checkbox"/> BUFFET I mt | _____ | <input type="checkbox"/> food | <input type="checkbox"/> beverage | nr presidi | _____ |

Totale mt effettivi _____

Sbarazzo rimpiazzo _____

TAVOLINETTI SALOTTINI _____
 SEDIE SALOTTINI _____

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

ALLEGATO n. 3 Griglia valutazione prima prova scritta ITALIANO

| Descrittori | Grav. Insuf. | Insuff. | Mediocre | Sufficiente | Discreto | Buono | Ottimo |
|--|--------------|---------|----------|-------------|----------|-------|--------|
| <p>Adeguatezza:</p> <p>Pertinenza all'argomento proposto.</p> <p>Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc...)</p> | 0 | 0 | 1 | 1,5 | 2 | 2 | 2,5 |
| <p>Caratteristiche del contenuto:</p> <p>Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti:</p> <p>Tip. A: comprensione ed interpretazione del testo proposto.</p> <p>Tip. B: comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente e efficace; capacità di argomentazione.</p> <p>Tip. C: esposizione coerente delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzare e di argomentare</p> | 1,5 | 2 | 2,5 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5,5 |
| <p>Organizzazione del testo:</p> <p>Chiarezza e capacità organizzativa del testo</p> <p>Coerenza, equilibrio e continuità (tra frasi, paragrafi e sezioni del test)</p> | 1 | 2 | 2,5 | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 |
| <p>Lessico e stile:</p> <p>Proprietà e ricchezza lessicale</p> <p>Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale</p> | 1,5 | 2 | 2,5 | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 |
| <p>Correttezza ortografica e morfosintattica:</p> <p>Correttezza ortografica</p> <p>Correttezza morfo sintattica</p> <p>Punteggiatura</p> | 0 | 0 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2,5 | 3 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/20 | 4 | 6 | 10 | 12 | 15 | 17 | 20 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/10 | 2 | 3 | 5 | 6 | 7.5 | 8.5 | 10 |

ALLEGATO 4. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ALUNNI DSA

| Descrittori | Gravemente Insufficiente | Insufficiente | Mediocre | Sufficiente | Discreto | Buono | Ottimo |
|--|--------------------------|---------------|----------|-------------|----------|-------|--------|
| <p>Adeguatezza:</p> <p>Pertinenza all'argomento proposto.</p> <p>Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc...)</p> | 0 | 1 | 1 | 1,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 |
| <p>Caratteristiche del contenuto:</p> <p>Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti:</p> <p>Tip.A: comprensione ed interpretazione del testo proposto.</p> <p>Tip. B: comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione.</p> <p>Tip. C: esposizione coerente delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzare e di argomentare</p> | 2 | 2,5 | 3,5 | 4,5 | 5,5 | 6 | 7 |
| <p>Organizzazione del testo:</p> <p>Chiarezza e capacità organizzativa del testo</p> <p>Coerenza, equilibrio e continuità (tra frasi, paragrafi e sezioni del testo)</p> | 2 | 2,5 | 3 | 4 | 4 | 4,5 | 5,5 |
| <p>Lessico e stile:</p> <p>Proprietà e ricchezza lessicale</p> <p>Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale</p> | 0 | 0 | 1 | 1,5 | 2 | 2 | 2,5 |
| <p>Correttezza ortografica e morfosintattica:</p> <p>Correttezza ortografica</p> <p>Correttezza morfo sintattica</p> <p>Punteggiatura</p> | 0 | 0 | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 | 1,5 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/20 | 4 | 6 | 9 | 12 | 15 | 17 | 20 |
| VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/10 | 2 | 3 | 4,5 | 6 | 7,5 | 8,5 | 10 |

VALUTAZIONE COMPLESSIVA: /20

ALLEGATO n.5 – Griglia di valutazione seconda prova scritta Esame di Stato.

| Indicatore | Descrittori | |
|---|---|---|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa | Mostra una comprensione completa della consegna | 3 |
| | Mostra una comprensione adeguata della consegna | 2 |
| | Mostra una comprensione sufficiente della consegna | 1 |
| <i>Totale comprensione del testo massimo 3 punti</i> | | |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline | Mostra conoscenze ampie | 6 |
| | Mostra conoscenze sufficienti e organizzate | 5 |
| | Mostra conoscenze approssimate | 4 |
| | Mostra conoscenze incerte | 3 |
| | Mostra conoscenze frammentarie | 2 |
| <i>Totale padronanza conoscenze massimo 6 punti</i> | | |
| PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni | Affronta compiti in modo autonomo e con consapevolezza e padronanza delle conoscenze | 8 |
| | Affronta compiti in modo autonomo e con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze | 7 |
| | Affronta compiti in modo sufficientemente autonomo e con sufficiente consapevolezza e padronanza delle conoscenze | 6 |
| | Affronta brevi compiti in modo relativamente autonomo dimostrando un relativo livello di padronanza delle conoscenze e capacità | 5 |
| | Affronta brevi compiti in modo scarsamente autonomo dimostrando un frammentario livello di padronanza delle conoscenze e capacità | 3 |
| <i>Totale padronanza competenze massimo 8 punti</i> | | |
| CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici <i>(Per studenti DSA e BES si fa riferimento solo alla ricchezza lessicale e non agli errori ortografici e sintattici)</i> | L'argomentazione è corretta | 3 |
| | L'argomentazione è adeguata con lievi imprecisioni | 2 |
| | L'argomentazione è sufficiente | 1 |
| <i>Totale capacità di argomentare massimo 3 punti</i> | | |
| Totale prova massimo 20 punti | | |

ALLEGATO n.6 – Griglia di valutazione della prova orale

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|---------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0,5 -1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1,5-2,5 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 3-3,5 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4-4,5 | |
| | 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 | 0,5-1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1,5-2,5 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3-3,5 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4-4,5 | |
| | 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 | 0,5-1 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1,5-2,5 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 3-3,5 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 4-4,5 | |
| | 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 | 0,5 | |
| | 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 | 1,5 | |
| | 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 | 2,5 | |
| 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 | 0,5 | |
| | 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 | 1,5 | |
| | 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 | 2,5 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

I Commissari

Il Presidente

ALLEGATO n.7 – Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno

CLASSE 5D
A.S. 2022-2023

PROGRAMMA DI “STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA”

Prof.ssa Centi Lucia

Marta Sambugar Gabriella Salà, Letteratura aperta. Dal positivismo alla letteratura contemporanea,
La Nuova Italia

MODULO 1

IL SECONDO OTTOCENTO E L'ETA' DEL POSITIVISMO: LA NARRATIVA EUROPEA TRA NATURALISMO E VERISMO.

DAL NATURALISMO DI ZOLA AGLI SCRITTORI VERISTI

L'età del Positivismo e la fiducia nella ragione, nella scienza e nel progresso.

Dal Realismo al Naturalismo francese: **Emile Zola** la poetica.

Dall'Assomoir: "Gervasia all'Assomoir"(II parte cap.X).

IL VERISMO ITALIANO

Giovanni Verga La visione del mondo e la poetica Verista.

Vita dei campi; La lupa, Rosso Malpelo.

Dal Romanzo I *Malavoglia* la Prefazione, *La famiglia Malavoglia.*

Da *Novelle rusticane* : La roba.

MODULO 2

L'ETA' DEL DECADENTISMO: UN NUOVO CLIMA CULTURALE

I caratteri del Decadentismo.

La crisi della ragione; la sensibilità decadente; temi e figure del Decadentismo.

Charles Baudelaire il precursore del simbolismo francese Lettura “I fiori del male”:

Corrispondenze.

Il romanzo estetizzante O.Wilde *Il ritratto di Dorian Gray.*

Il ritratto di Dorian Gray, *Il volto di Dorian.*

Giovanni Pascoli la vita, il pensiero, la poetica e le principali raccolte poetiche.

I grandi temi: l'eterno fanciullino che è in noi, il nido, la siepe, la nebbia, la natura, il mistero, la morte, dal reale al simbolico, il fonosimbolismo.

Il fanciullino: E' dentro di noi un fanciullino.

Myricae: Lavandare, X agosto, Temporale.

Canti di Castelvecchio: La mia sera.

La grande Proletaria si è mossa.

Gabriele D'Annunzio

La poetica. Un estetismo dagli ampi orizzonti.

Il rifiuto del conformismo borghese, la vita come un'opera d'arte.

Il piacere, libro I, cap. II *Il ritratto di un esteta.*

Alcyone: *La pioggia nel p*

MODULO 3

IL ROMANZO EUROPEO DEL NOVECENTO: UNA NARRATIVA ANALITICA

Il romanzo della crisi: dalla descrizione dei fatti allo spazio della coscienza.

IL RAPPORTO INDIVIDUO SOCIETA' Italo Svevo

Biografia; la formazione culturale, Svevo e la psicoanalisi.

Il racconto per associazioni di pensiero: *La coscienza di Zeno*.

La coscienza di Zeno: *Prefazione e Preambolo*.

Dal capitolo 3, *Il fumo L'ultima sigaretta*.

LA DIFFICILE INTERPRETAZIONE DELLA REALTA'

Luigi Pirandello, la maschera e la crisi dei valori.; la difficile interpretazione della realtà, trama e temi del romanzo "*Il fu Mattia Pascal*".

La vita come continuo fluire, l'arte umoristica, umorismo e comicità.

L'umorismo "*Il sentimento del contrario*".

Il fu Mattia Pascal, capitolo I *Premessa*.

Tra alienazione e follia: *Il treno ha fischiato*.

L'individuo e la sua maschera sociale da Novelle per un anno: "*La patente*".

MODULO 4

LA POESIA DEL NOVECENTO IN ITALIA

Giuseppe Ungaretti

La formazione poetica tra avanguardie e tradizione: la vita e le fasi di un nuovo linguaggio poetico.

La poesia come esperienza vitale legata alla sua vicenda biografica.

La rivoluzione dello stile poetico: purezza ed essenzialità della parola poetica.

L'Allegria: una ricerca formale ed esistenziale.

La funzione consolatoria della poesia: *In memoria*.

La fratellanza umana contrapposta all'orrore della guerra: *Fratelli*.

Il senso della memoria: *I fiumi*.

L'atrocità della guerra che paradossalmente genera l'amore per la vita: *Veglia*.

La precarietà dell'esistenza: *Soldati*.

Roma, 15 maggio 2023

In fede
Lucia Centi

CLASSE 5D
A.S.2022-2023

PROGRAMMA DI STORIA
Prof.ssa Centi Lucia

Libro in adozione: S.Zaninelli, C.Cristiani “Attraverso i secoli. Dal Novecento ai nostri giorni”,
Atlas Editore

MODULO 1
GLI INIZI DEL NOVECENTO

La Belle époque: le conquiste scientifiche e tecniche, nasce la società di massa, i movimenti e le nuove ideologie.

Cambia il sistema di produzione industriale: il Taylorismo, la catena di montaggio, il mercato di massa.

L’Europa e il mondo agli inizi del Novecento: un continente percorso da molte tensioni. La formazione di nuove “alleanze”, la “corsa al riarmo”.

L’Italia nell’età Giolittiana: la nascita dello Stato sociale, le riforme politiche e sociali, la doppia faccia di Giolitti, la difficile conquista della Libia.

MODULO 2

IL NOVECENTO: L’ETA’ DEI CONFLITTI E DELLE RIVOLUZIONI

La Prima Guerra Mondiale: le cause del conflitto.

L’Italia in guerra.

Da guerra di movimento a guerra di posizione: la dura vita della guerra in trincea.

La Rivoluzione Russa

L’Impero Russo: un gigante in crisi.

Il 1917: l’anno delle rivoluzioni.

La guerra civile e la nascita dell’Unione Sovietica.

MODULO 3

IL DOPOGUERRA

I Trattati di pace, la nuova geografia dell’Europa e la nascita della Società delle Nazioni.

Il mito della vittoria mutilata e l’impresa di D’Annunzio.

L’instabilità dei nuovi Stati e i modelli autoritari.

Società ed economia nel primo dopoguerra: gli “anni ruggenti”.

La crisi del 1929.

Il New Deal di Roosevelt

MODULO 4

L’ETA’ DEI TOTALITARISMI

Lo Stalinismo.

L’Unione Sovietica nell’era di Stalin. I caratteri dello Stalinismo: l’agricoltura collettivizzata, lo sviluppo dell’industria.

Un inferno poliziesco mascherato da paradiso: i Gulag.

Il Fascismo.

I caratteri. Dalla nascita del movimento alla presa del potere.

Il delitto Matteotti.

Le leggi autoritarie cancellano lo Stato liberale.

L’opposizione al regime.

Le leggi razziali antisemite.

Il Nazismo

La follia della superiorità della “razza ariana”.

La Germania nel dopoguerra.

La nascita del terzo reich.

La nazificazione della Germania: un massiccio uso della propaganda politica, il controllo della cultura e la repressione dell’opposizione.

La persecuzione degli Ebrei.

MODULO 5

LA SECONDA GUERRA MONDIALE.

Le origini e i caratteri del conflitto.

La prima fase del conflitto (1939-1941/1942): dalla guerra lampo alla guerra mondiale.

La seconda fase del conflitto (1942/1943-1945): dalla svolta alla vittoria degli alleati.

I Lager e il genocidio degli Ebrei.

L’Italia tra resistenza e liberazione: lo sbarco alleato in Sicilia e il crollo del regime.

La fine della guerra e la nascita della Repubblica Italiana.

MODULO 6

L’EREDITA’ DELLA GUERRA: UN NUOVO ORDINE MONDIALE.

La nascita dell’ONU.

Conflittualità e tensioni nel periodo della “guerra fredda”: gli Stati Uniti e l’Unione Sovietica.

EDUCAZIONE CIVICA

Le violazioni dei diritti umani nella storia

Il primo genocidio della storia del ‘900: il genocidio degli armeni.

Le leggi razziali: lettura e riflessioni sul libro di Ugo Foà, *Il bambino che non poteva andare a scuola, storia della mia infanzia durante le leggi razziali in Italia*. Manni Editori, 2021.

L’infanzia negata

Iqbal Masih: la storia di un bambino pakistano simbolo della lotta contro lo sfruttamento minorile.

La storia di Malala Yousafzai simbolo della lotta del diritto all’istruzione delle donne.

La Dichiarazione universali dei diritti umani: il preambolo e articoli 1,2,3,4.

La Costituzione repubblicana: lo spirito e i caratteri della Costituzione italiana.

Roma, 15 maggio 2023

In fede
Lucia Centi

IPSSEO A. VESPUCCI
a.s. 2022/2023
CLASSE V D
Programma di MATEMATICA – Docente De Angelis Elsa Rita

MODULO 0 : Revisione dei prerequisiti
Equazioni e disequazioni di I e di II grado
Disequazioni frazionarie. Sistemi di disequazioni.

MODULO 1 : Revisione dei prerequisiti
Definizione e classificazione di una funzione
Dominio di una funzione razionale, intera e fratta
Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.
Segno di una funzione razionale, intera e fratta.

MODULO 2 : Limiti di funzioni
Concetto intuitivo di limite.
Continuità di una funzione
Limite di funzione in un punto
Limite di funzione all'infinito.

MODULO 3 : Asintoti
Concetto di asintoto e suo significato algebrico e grafico.
Asintoto verticale e orizzontale
Ricerca degli asintoti di una funzione.

MODULO 4 : Grafico di una funzione
Studio di funzione razionale, intera e fratta.
Disegno del grafico di una funzione mediante i dati acquisiti con lo studio precedente.

**MODULO DI APPROFONDIMENTO PER INTERDISCIPLINARIETA' CON DIRITTO -
ALIMENTAZIONE ED ENOGASTRONOMIA/ SALA E VENDITA**

Raccolta e analisi dei dati
Concetto di funzione empirica
Studio di vari tipi di rappresentazione grafica : istogrammi, aerogrammi, dispersione.
Revisione di percentuali e proporzionalità.

Studio e Interpretazione della rappresentazione grafica del ciclo di vita del prodotto
Studio e interpretazione dei grafici su consumi e turismo
Tabelle sul controllo dei costi in un budget.
Il Marketing

Studio dei valori percentuali nel caso dei nutrienti di un alimento nelle diete.
Dieta personalizzata
Ripartizione pasti
Interpretazione dei grafici e tabelle nel caso di patologie metaboliche.
Curva glicemica. Interpretazione.

Concetto di rischio – probabilità tra contaminazioni e insorgenza di patologie.

Food cost / beverage cost e prezzo di vendita.

Elaborazione di un menu.

Calcolo della quantità di ingredienti per un banchetto.

ED. CIVICA

Art .32. Sicurezza nei luoghi di lavoro

Alimentazione sostenibile.

ROMA 15 /05 / 23

PROGRAMMA DI INGLESE

PROF.SSA DE RISIO ROSSELLA

CLASSE 5D

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

LIBRO DI TESTO: Catrin Elen Morris
Mastering - SERVICE
ELI

| Blocchi Tematici | Contenuti e/ o Argomenti |
|---|--|
| <p data-bbox="164 607 703 741">Nutrition and Health (Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze: 1, 6)</p> <p data-bbox="164 1615 703 1749">Sustainability (Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze: 2, 4, 5, 7)</p> | <p data-bbox="818 607 1382 645">Healthy Eating and the essential Nutrients:</p> <p data-bbox="818 667 1015 705">Food Pyramid</p> <p data-bbox="818 728 1134 766">The Mediterranean diet:</p> <ul data-bbox="866 788 1453 1037" style="list-style-type: none">- What is a Mediterranean diet?;- What can you eat as part of the Mediterranean diet?;- Why is the Mediterranean diet so much more than just a diet?- Mediterranean Food Pyramid <p data-bbox="818 1043 1453 1120">Alternative diets (philosophy, food eaten and not eaten, positive and negative aspects):</p> <ul data-bbox="866 1142 1134 1301" style="list-style-type: none">- Vegetarian diet- Vegan diet- Macrobiotic diet- Raw food diet <p data-bbox="818 1469 1361 1507">*Organic food: What does organic mean?</p> <p data-bbox="818 1529 1453 1606">*Genetically Modified Organisms (GMOs) only definition</p> <p data-bbox="818 1628 1230 1666">Responsible food consumption:</p> <ul data-bbox="866 1688 1453 1765" style="list-style-type: none">- sustainable diets: All Alternative Diets and Mediterranean diet <p data-bbox="818 1776 1179 1814">Slow Food: the philosophy;</p> <p data-bbox="818 1836 971 1874">*0 km food</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Health and Safety</p> <p>(Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze: 1)</p> <p>Listening activities</p> <p>Video</p> <p>L'asterisco * indica materiale fotocopiato</p> | <p>Food allergies and intolerances</p> <p>Coeliac disease</p> <p>Healthy eating: groups, contents, properties</p> <p>The basic principles of the Mediterranean diet</p> <p>Sustainable diets</p> <p>0 km food</p> <p>A nutritional expert talking about coeliac disease</p> <p>Italian Food Pyramid YouTube video</p> <p>Mediterranea Diet: Reduce risk of Heart Disease Loma Linda University Health</p> <p>Slow Food: a speech by Carlo Petrini</p> <p>Slow Food: Good Clean and Fair YouTube video</p> |
|--|---|

Il nucleo tematico trattato afferente ad Educazione Civica è quello dello Sviluppo Sostenibile.

TEMATICA

Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP ALLEGATO C - LINEE GUIDA 23/06/2020

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.

Lingua inglese

Acquisire il concetto di sviluppo sostenibile, di tutela del patrimonio storico e artistico della nazione garantiti dall'art. 9 della Costituzione; la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali dell'ambiente e delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.

Studio ed approfondimento dei seguenti topic:

- Healthy eating
- Slow Food
- 0 km food

Roma, 15 maggio 2023

prof.ssa Rossella De Risio

PROGRAMMA – FRANCESE

| | |
|-----------------------|---|
| Classe | 5D – Indirizzo Sala e Vendita |
| Docente | Aida Colarusso |
| Disciplina | Lingua francese |
| Libro di testo | Saveurs de France, I.Médeuf, B.Monaco, A. Bailly |

CONTENUTI

| | |
|-----------------|---|
| Modulo 0 | Révision de grammaire - Les verbes du 1 ^{er} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} - L'imparfait et le passé composé - Les gallicismes - Le futur et le conditionnel |
| Modulo 1 | LES RÉGIONS DE FRANCE La Bretagne, la Normandie (le cidre et le Calvados) Les Pays de Loire (les vins de la région) L'Alsace et la Lorraine (les vins, la bière et les eaux-de vie des régions) |
| Modulo 2 | LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE La sécurité et les règles d'hygiène sur le lieu de travail Le système HACCP et l'analyse des 7 principes La maîtrise des points critiques Les risques et les mesures préventives contre la contamination Les infections et les intoxications alimentaires (toxi-infections) La salmonellose |
| Modulo 3 | LA CONSERVATION DES ALIMENTS Les méthodes physiques de conservation (conservation par séchage, par la chaleur et par le froid) Les méthodes chimiques de conservation (conservation par le sel, par le sucre, par le vinaigre, par l'alcool et dans une atmosphère protégée) Les méthodes physico-chimiques et biologiques (fumage et fermentation) |
| Modulo 4 | PRODUITS BIOLOGIQUES ET MODIFIÉS Les aliments biologiques Les OGM Les labels de qualité et de l'origine |
| Modulo 5 | RÉGIMES ET NUTRITION Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire Allergies et intolérances Les régimes alimentaires pour cœliaques Les menus religieux Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien et végétalien) |

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

| | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| La vie politique | Histoire de France de 1789 à 2017 |
|-------------------------|-----------------------------------|

Roma, 15/05/2023

Prof.ssa Aida Colarusso

I.P.S.S.E.O.A. “AMERIGO VESPUCCI”
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
PROGRAMMA

anno scol. 2022 – 2023

CLASSE V D

Enogastronomia – Sala e vendita

Libro di testo adottato: “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
(Enogastronomia - Sala e vendita) – Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

Docente: Prof.ssa Maria Romagnoli

UDA A Imparo il diritto delle imprese ristorative

Nucleo 1 – Le leggi che regolano l’attività ristorativa

1.L’avvio dell’impresa – 2. La capacità all’esercizio dell’impresa – 3. L’obbligo delle scritture contabili – 4. Le norme sulla “crisi d’impresa” - 5. La tutela della privacy – 6. La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

Nucleo 2 – I contratti delle imprese ristorative

1.Il contratto ristorativo – 2. Il contratto di catering – 3. Il contratto di banqueting - 4. Le norme da applicare ai contratti ristorativi – 5. La tutela del cliente: il Codice del consumo – 6. La responsabilità del ristoratore – 7. Le catene ristorative

Nucleo 3 – La gestione della qualità

1.Il sistema di qualità – 2. Le certificazioni di qualità – 3. I marchi – 4. I Presidi Slow Food

UDA B Imparo che cos’è il marketing

Nucleo 1 – Le funzioni del marketing

1.L’evoluzione del concetto di marketing – 2. Il marketing turistico territoriale – 3. Il marketing strategico e operativo

Nucleo 2 – Il piano di marketing di un’impresa ristorativa

1.Le fasi del piano di marketing – 2. L’analisi della situazione esterna – 3. L’analisi della situazione interna – 4. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto – 5. Le strategie del marketing mix – 6. Il controllo e la valutazione dei risultati

UDA C Imparo come si programma l’attività aziendale

Nucleo 1 Il business plan (solo parte teorica)

1.Dall’idea imprenditoriale al business plan – 2. Le fasi per realizzare un business plan – 3. I preventivi di impianto – 4. La valutazione dei dati – 5. La fase di start up – 6. Le start up innovative del turismo

Nucleo 2 La programmazione e il controllo di gestione (solo parte teorica)

1.Le fasi della programmazione aziendale - 2. I tempi della programmazione – 3. Il budget – 4. Come si costruisce il budget? – 5. Il controllo budgetario – 6. I vantaggi e i limiti del budget

EDUCAZIONE CIVICA:

La Costituzione Italiana, gli organi dello Stato: il Parlamento, il Governo, Il Presidente della Repubblica, la Magistratura, la Corte Costituzionale

Le Istituzioni dell’Unione Europea

Roma, 15 maggio 2023

PROGRAMMA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE a.s. 2022 - 2023

DOCENTE: ANGELLOTTO LUCIA

LIBRO DI TESTO: Educare al movimento di G. Fiorini, E. Chiesa, N. Lovecchio, S. Coretti, S. Bocchi Ed. Marietti Scuola.

Le lezioni si sono svolte negli impianti in dotazione nell’istituto. Si è utilizzata l’area esterna compatibilmente con le condizioni meteorologiche favorevoli per svolgere le attività di calcetto, pallavolo e petanque.

La palestra per le esercitazioni e le partite di pallavolo.

L'aula palestra per le esercitazioni e partite di tennis-tavolo, calcio balilla, dama e scacchi. I seguenti giochi sportivi hanno costituito il centro di interesse attorno al quale tutta l'attività didattica è stata costruita durante le singole lezioni:

- PALLAVOLO
- CALCETTO
- BADMINTON
- CALCIO BALILLA
- TENNIS TAVOLO
- SCACCHI
- DAMA
- PETANQUE

La resistenza aerobica è stata curata, quando possibile, con attività in movimento continuo legate alla didattica dei giochi sportivi. La forza esplosiva degli arti inferiori è stata sviluppata prevalentemente con i salti e cambi di direzione nei giochi sportivi.

I contenuti dell'attività didattica sono i seguenti:

- Tecnica dei fondamentali individuali, palleggi, passaggi nei giochi sportivi sopra elencati
- Regolamento di gioco degli sport sopra elencati
- Tornei di classe dei giochi sportivi sopra elencati

La quantità e l'intensità di lavoro, per ognuna delle attività di cui sopra, è stata commisurata alle capacità degli alunni, alla loro età e al loro livello di preparazione iniziale.

L'obiettivo è stato quello di promuovere la partecipazione attiva creando le condizioni per rafforzare la motivazione all'attività motoria e l'inclusione. E' stata valutata la partecipazione piuttosto che la prestazione. La partecipazione alle lezioni pratiche è misurabile, non può essere simulata, e inevitabilmente produce anche effetti fisiologici e apprendimenti motori che si traducono in un gratificante incremento della prestazione.

EDUCAZIONE CIVICA: produzione di un elaborato in power point su Olimpiadi estive ed invernali e Paralimpiadi.

I.P.S.S.E.O.A. "AMERIGO VESPUCCI"

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

anno scol. 2022-2023 CLASSE V SEZIONE D

Enogastronomia, sala e vendita

Libro di testo: **"Scienza e cultura degli alimenti"** Amparo Machado

Docente: Russano Annalisa

UDA 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI: La filiera alimentare, il sistema HACCP.

Nucleo 1 : la contaminazione biologica degli alimenti, le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), agenti biologici e modalità di contaminazione, i prioni, encefalopatie spongiformi, i virus, epatite A, Batteri, riproduzione batterica, fattori di crescita microbica, tossinfezioni alimentari, i funghi, le parassitosi, Anisakidosi;

Nucleo 2: la contaminazione fisica-chimica degli alimenti, i radionuclidi, le micotossine, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci, i MOCA, i metalli pesanti.

UDA 2: ALIMENTAZIONE E SALUTE:

Nucleo 1 : L'alimentazione in situazioni fisiologiche. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche, una sana e corretta alimentazione, la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, il latte materno, la dieta del bambino, le basi per una corretta alimentazione, la dieta dell'adolescente, suggerimenti nutrizionali, la dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta durante l'allattamento, la dieta nella terza età, consigli dietetici;

Nucleo 2: Stili alimentari, diete e benessere, la dieta mediterranea, la piramide mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane, la dieta nello sport.

Nucleo 3: La dieta in condizioni patologiche. La dieta nelle malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, prevenzione, iperlipidemie e aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, la dieta nelle malattie del metabolismo, sindrome metabolica, il diabete mellito, l'indice glicemico, indicazioni dietetiche, l'obesità, le malattie dedicate all'obesità, iperuricemia e la gotta, l'osteoporosi, la dieta nelle malattie dell'apparato digerente, i disturbi gastrointestinali, il reflusso esofageo, la gastrite, ulcera peptica, meteorismo e flatulenza, stipsi, sindrome del colon irritabile, le malattie epatiche; allergie e intolleranze alimentari, reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, allergie alimentari, sintomi e complicanze, le intolleranze alimentari, l'intolleranza al lattosio, il favismo, la fenilchetouria, sensibilità al glutine e la celiachia, sensibilità al glutine non celiaca, diagnosi, prick test, allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

Educazione civica: il diritto alla salute, articolo 34 della Costituzione

Roma , 15 maggio 2023

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE 5 SEZ. D

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCENTE: PROF. GUERRIERO ROSA

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Maitre&Barman con masterlab- Le Monier-
A.Faracca-E.Galie- A.Capriotti- Ficcadenti.

UNITA 5 GLI ALTRI VINI SPECIALI

-I vini liquorosi

-i vini aromatizzati

Unita' 6 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO

-Le caratteristiche della produzione Italiana

-La produzione regionale

-La vitivinicola in Francia

-La vitivinicoltura in Spagna

-La vitivinicoltura in Portogallo

-La vitivinicoltura in Germania

-La vitivinicoltura in Austria

-La vitivinicoltura in Ungheria

-La produzione vitivinicola negli Stati Uniti e Canada

-La produzione vitivinicola in Argentina e Cile

UNITA' 7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

-L' analisi sensoriale

-La degustazione dei cibi

-La degustazione dell' olio di oliva

-La degustazione delle acque

-La degustazione della birra

L'abbinamento cibo-vino:

-I principi di abbinamento

-La scheda grafica di abbinamento

-La successione dei vini a tavola

UNITA'12 ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

Unita' di apprendimento: Le abitudini alimentari

- Cibo e cultura
- La tipicizzazione dei prodotti e made in italy
- Le diete alimentari
- La dieta mediterranea

Unita' di apprendimento: I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche

- Le scelte gastronomiche
- Fattori dietetici
- Fattori culturali
- Stili di vita vegetariano e macrobiotico
- Alimentazione e credi religiosi

UNITA' 13 MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO

Unita' di apprendimento:Pianificare l' offerta enogastronomica

- Principi di marketing
- Analisi del mercato
- Gli strumenti di vendita

Comunicare l' offerta enogastronomica

- I mezzi di comunicazione
- Persuadere al consumo nella ristorazione
- Comunicare attraverso il menu'
- Le informazioni
- La carta dei vini
- Altre carte
- La comunicazione interna: I briefing

Unita' di apprendimento: comunicare la qualita'

- La qualita' percepita

- Le aspettative della clientela
- Sistemi di qualità
- I prodotti di qualità
- I marchi DOP e IGP
- I riconoscimenti dei prodotti tradizionali
- Le etichette alimentari
- La ristorazione etica e sostenibile

Comunicare il territorio

- Conoscere il territorio
- Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio
- I sistemi turistici locali
- L'approvvigionamento di qualità
- Gli standard qualitativi
- Canali di approvvigionamento
- .Check-in delle merci
- Lo stoccaggio
- Acquisto dei vini
- La rotazione degli stock
- Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

UNITA' 14 TECHNICHE DI GESTIONE

Unità di apprendimento: La gestione delle aziende turistico-ristoratorie

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici
- Forme di gestione il franchising, il licensing,
- Le risorse umane
- Organizzazione del lavoro
- La pianificazione delle risorse umane
- La selezione del personale e l'assunzione

L' inserimento al lavoro, la formazione interna e valutazione

-La programmazione dell'offerta enogastronomica

-L' elaborazione del menù

-Determinare l'offerta enogastronomica

-Aspetto tecnico e gastronomico del menù

-Costruire un menù concordato

-La carta dei vini

-Determinare il prezzo di un vino

-Metodi di gestione del bar

-La gestione a stock

-L' approvvigionamento

-Gli standard qualitativi

-Canali di approvvigionamento

-Check-in della merce

-Lo stoccaggio

-L' acquisto dei vini

-La rotazione e valorizzazione dello stock

-La flessibilità dell'offerta

-Determinare i prezzi di vendita

- Beverage cost e gestione del bar

-L' approvvigionamento della qualità

-La gestione del magazzino

-La gestione della cantina

L' informatica nelle aziende della ristorazione

-Le tecnologie informatiche

-I vantaggi per le aziende enogastronomiche

-I software per il settore ristorativo

-sistemi in rete

UNITA' 15 CATERING E BANQUETING

Il catering

-L'attivit  di catering

-La produzione e la distribuzione in itinere

Il banqueting e il catering- banqueting

-L'attivit  di banqueting e di catering-banqueting

-Gli operatori

-Le occasioni e le tipologie di evento

-L' attrezzatura speciale

La preparazione di un evento speciale

-La vendita di un evento speciale

-La pianificazione del tavolo

-La preparazione della sala

-Il buffet

-La mise en place dei tavoli e gli addobbi

-Il servizio in sala

-I banchetti di nozze

-Il cerimoniale

Ricettario in sala

-Menu' delle regioni italiane

EDUCAZIONE CIVICA

- La Costituzione art. 1, 42 e 36

Roma, 15 maggio 2023

Docente: Prof. Guerriero Rosa

Programma DI ENOGASTRONOMIA (cucina)

CLASSE V D

Prof Donato Perrone

➤ **La macchina ristorativa: la progettazione, requisiti di igiene, sicurezza e strutturali**

- La "marcia in avanti"

- Le attrezzature: grandi e piccole
- Prevenzione anti-infortunistica
- La contaminazione crociata
- I settori della macchina ristorativa

➤ **L'approvvigionamento delle materie prime:**

- Il percorso delle merci in azienda,
- La filiera corta
- La vendita diretta
- Il km 0 – metro 0
- Colture idroponiche
- Lo scarto 0

➤ **Origini e certificazione dei prodotti alimentari:**

- Prodotti a denominazione d'origine, DOP, IGT, STG, PAT,
- I prodotti tradizionali
- Alimenti biologici
- La tracciabilità

➤ **La conservazione mediante l'uso del freddo:**

- La refrigerazione
- La congelazione
- La surgelazione
- La rigenerazione
- La catena del freddo
- Le attrezzature

➤ **Il sistema di autocontrollo e la normativa H.a.c.c.p.:**

- Modulo di compilazione HACCP
- La sicurezza alimentare e la contaminazione degli alimenti
- La contaminazione chimica, fisica e biologica
- Il pacchetto igiene e le nuove normative
- Disciplinare di produzione degli alimenti certificati
- Corretta prassi igienica
- Prevenzione antinfortunistica sul lavoro
- Rischio elettrico e di incendio
- Rischi infortunistici
- Obblighi riguardanti il datore di lavoro
- Obblighi riguardanti il lavoratore
- Rintracciabilità interna dei prodotti preparati nel laboratorio

➤ **Le tipologie ristorative**

- La ristorazione collettiva
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione veloce
- La ristorazione tradizionale
- Il catering
- Le principali differenze
- Stagionalità dei prodotti

➤ **Le cucine innovative e alternative**

- Lecitina di soia e tuorlo d'uovo
- Le arie e le spume
- Sferificazione e gelificazione

➤ **Il Menù**

- La classificazione del menù
- La costruzione del menù

ALLEGATO n.8 – Documenti riservati

Visionare la documentazione dei singoli alunni nei fascicoli personali.

