



**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. L
Enogastronomia – settore Cucina**

Roma 15 maggio 2023

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

La collocazione territoriale

L'IPSSEOA "Amerigo Vespucci" è situato nella zona est di Roma, sulla via Tiburtina. La sede è in via Cipriano Facchinetti, 42 e la succursale, in via Tiburtina, 691. Entrambe le sedi sono attrezzate per l'accesso ai portatori di handicap. L'istituto accoglie studenti provenienti dall'ampio bacino di Roma nord-est e dai comuni limitrofi (Tivoli, Guidonia Montecelio, Monterotondo, S. Angelo...). La scuola ha un'ottima ubicazione, ben servita da autobus e metropolitana. La motivazione primaria che sottende alla scelta della maggior parte degli studenti è la peculiarità del corso di studi, che facilita lo sbocco in un settore professionale in continua espansione, quale quello turistico-alberghiero e ristorativo.

Strutture

L'istituto dispone di quattro laboratori di cucina con relativa sala ristorante, quattro laboratori di sala e un laboratorio bar, un laboratorio di ricevimento, un laboratorio multimediale, una palestra all'interno della sede centrale, una palestra in cogestione con altri istituti e una palestra nella sede di Via Tiburtina, molto ampia e ben attrezzata. Sono funzionanti i due laboratori di informatica (con postazioni internet) nella sede centrale e uno anche nella sede di Via Tiburtina. Nella sede centrale è stata allestita la biblioteca. Ciascuna delle sedi è dotata di apparecchio televisivo e videoregistratore, di registratori portatili e fotocopiatrici.

LE RISORSE UMANE

Dirigente scolastico

Prof.ssa Maria Teresa Corea

Direttore dei servizi generali e amministrativi (DSGA)

Dott. Gianluigi Alessio

Primo collaboratore

Prof.ssa Mariagrazia Carola

Staff di presidenza

Prof.ssa Elsa Rita De Angelis- Prof.ssa Isabella Cupellaro

Responsabile sede via Tiburtina

Prof.ssa Patrizia Perrotta

Responsabile sede carceraria Rebibbia

Prof. Alessandro Reale

Staff di presidenza sede via Tiburtina

Prof.ssa Graziella Cucè - Prof. Emilio Tuccinardi

Coordinatori

50 coordinatori di classe

3 coordinatori di laboratori

Classi

9 prime

9 seconde

11 terze

11 quarte

10 quinte

Quadro orario istituzionale

Il corso di studi seguito dalle quinte classi che svolgono l'Esame di Stato 2022 è stato organizzato in:

- **Biennio comune**: oltre alle materie dell'area comune, vi sono 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.

L'azione educativa e didattica dell'IPSSEOA VESPUCCI

intende promuovere negli studenti:

- Acquisizione di **buone basi culturali**, spirito critico e coscienza civica e solidale.
- Acquisizione di **competenze professionali**, flessibili e trasversali per un'agevole introduzione nel mondo del lavoro.

Gli obiettivi educativi generali derivano dalle finalità; essi sono:

- **Educazione** come apprendimento di valori attraverso la riflessione collettiva su bisogni e problematiche emergenti nel gruppo classe.
- **Valorizzazione** della dimensione sociale e delle capacità di ciascuno, attraverso percorsi formativi sempre più adatti.
- **Formazione** di individui responsabili quali operatori, professionalmente competenti, degli specifici settori.

E, più specificamente, nei seguenti obiettivi:

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

- acquisizione dei vari linguaggi disciplinari;
- acquisizione di un metodo di studio adeguato alle singole discipline;
- favorire lo sviluppo delle potenzialità di autonomia degli allievi;
- capacità di formulare un progetto di lavoro;
- capacità di seguire un ordine razionale nell'esposizione delle idee e del lavoro;
- acquisizione delle capacità di autovalutazione e di valutazione;
- promuovere saperi di base che rappresentino un insieme organico e coerente, che perdurino nel tempo e che siano spendibili nelle diverse circostanze;
- acquisizione delle capacità di 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 autovalutazione
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	

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 min (60' la prima, che comporta anche la fase dell'accoglienza in aula). 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
9^	15.10	16.00
10^	16.00	16.50
11^	16.50	17.40

Il profilo professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

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. Alla fine del percorso di studio, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera devono raggiungere i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" "Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari e industriali". Gli studenti della classe V N sono candidati al conseguimento del diploma di maturità come operatori dei servizi di "Enogastronomia-settore cucina".

Il profilo professionale e le competenze di indirizzo del percorso di “Enogastronomia settore cucina”

Nell’articolazione “Enogastronomia”, 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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono, nell’articolazione “Enogastronomia”, i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

QUADRO DELLE MATERIE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO

<u>AREA COMUNE</u>	<u>Classe V</u>
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
1^ Lingua straniera	3
Educazione fisica	2
Religione	1
<u>AREA D'INDIRIZZO</u>	<u>Classe V</u>
2^ Lingua straniera	3
Diritto e Tecnica Amministrativa	5
Lab. di servizi enogastr. - Sala e vendita	2
Lab. di servizi enogastr. - Cucina	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
<u>Totale Area Comune + Indirizzo</u>	32

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<u>Materia</u>	<u>Docente</u>	<u>Continuità biennio</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Roberta Pascucci	SI
STORIA	Roberta Pascucci	SI
LINGUA INGLESE	Margherita D'Orazi	SI
SECONDA LINGUA – SPAGNOLO	Presta Giorgia	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S. R.	Brigida Caterina	NO
MATEMATICA	Ivano Scoccia	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Annarita Raimo	SI
LABORATORIO CUCINA	Alessandro Colletti	SI
LABORATORIO SALA E VENDITA	Romano Imperatore	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Paolo De Leva	SI
RELIGIONE CATTOLICA	Massimiliano Spera	SI
MATERIA ALTERNATIVA	Paola Medas	NO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5L è formata da 10 alunni, di cui 2 femmine e 8 maschi, tutti/e frequentanti.

La classe risulta alquanto eterogenea, nonostante l'esiguo numero di discenti: un paio di discenti ha mostrato positiva continuità nel raggiungimento degli obiettivi del triennio di indirizzo, altri due hanno sempre mostrato notevoli difficoltà, il resto della classe ha sufficientemente raggiunto tali obiettivi.

La classe presenta due discenti con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA). Per questi il Consiglio di classe si è attivato (come ogni anno scolastico) per elaborare e proporre un piano didattico personalizzato (PDP) che può essere consultato nei rispettivi fascicoli personali degli interessati (Legge 170/2010 e Linee Guida allegate al D.M. 5669/2011). Uno dei discenti che ha usufruito sin dal primo anno di un PDP ha deciso quest'anno scolastico di non avvalersene. Occorre sottolineare il positivo percorso di crescita del discente, sia in termini di competenze maturate ed acquisite che in termini di autostima e maturità relazionale. Percorso che ha rafforzato la necessità di emanciparsi da uno strumento che, seppur utile, rischiava di essere percepito come una scomoda etichetta. Dopo un dialogo con il discente e la sua famiglia (nonostante la maggiore età il coordinatore ha ritenuto necessario - con l'assenso dell'interessato - coinvolgere i genitori) si è arrivati a tale decisione.

Per l'unico PDP della classe sono stati adottati strumenti compensativi e dispensativi in tutte le discipline e le forme di valutazione decise collegialmente all'inizio dell'anno scolastico. Si ritiene che queste misure debbano essere adottate anche durante lo svolgimento delle prove scritte ed del colloquio dell'esame di Stato, per superare le eventuali difficoltà di memorizzazione e/o di organizzazione dell'esposizione.

Dal punto di vista disciplinare la classe, anche se spesso rumorosa, si è mostrata complessivamente rispettosa ed educata nei confronti dei docenti e nelle relazioni tra pari. A ciò ha fatto riscontro una presenza alternata alle lezioni in parte a causa delle tre settimane di PCTO (per colmare il periodo COVID del terzo anno) e delle frequenti assenze, oltre ai sistematici ritardi di alcuni discenti.

Dal punto di vista didattico, l'impegno si è rivelato sufficientemente adeguato e continuo, favorendo alcune eccellenze ma, al contempo, non si è mostrato tutto il potenziale che il gruppo classe avrebbe potuto sfruttare, se avesse aggiunto un maggiore impegno nello studio e nel lavoro individuale.

I risultati raggiunti in termini di competenze trasversali sono apprezzabili: i discenti hanno saputo cogliere in maniera proficua le opportunità professionali offerte dall'Istituto partecipando attivamente a percorsi ed eventi legati al settore di loro competenza.

Comunicazione tra l'Istituto e le famiglie: i rapporti con le famiglie sono stati continui e costanti e si sono attuati tramite colloqui settimanali con i singoli docenti attraverso la piattaforma Meet e mediante comunicazioni telefoniche relative alle assenze, ritardi e/o altre segnalazioni didattiche.

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) (previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art.1, co. 784, della legge 145\ 2018)

Negli ultimi due anni scolastici i discenti hanno svolto tirocini curriculari presso aziende ristorative secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). La documentazione relativa a tale attività si trova nei fascicoli individuali. Sono stati svolti, inoltre, incontri con gli esperti delle diverse aree di indirizzo e visite aziendali. Per quanto concerne l'orientamento, sono state fornite, da associazioni di settore, le indicazioni per la costruzione del CV e sono stati organizzati incontri sull'offerta formativa di corsi universitari e di alta formazione post diploma. Sono stati svolti, infine, percorsi, attività e progetti nell'ambito relativo a Cittadinanza e Costituzione. La partecipazione alle sopracitate attività è descritta dettagliatamente nella sezione "Attività scolastiche ed extrascolastiche" del presente documento.

Contenuti disciplinari: per i contenuti disciplinari si fa riferimento al programma di ciascuna disciplina (allegato n. 1 - Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno di corso).

PROMOSSI ALLA CLASSE V

senza sospensione di giudizio	sospensione di giudizio 1 MATERIA	sospensione di giudizio 2 MATERIE	sospensione di giudizio 3 MATERIE
8	2		

PERCORSO FORMATIVO

Nel percorso scolastico, oltre alle normali attività curriculari, sono state inserite le seguenti attività finalizzate all'integrazione dell'offerta formativa:

Attività scolastiche ed extrascolastiche
<ul style="list-style-type: none">• Progettazione e realizzazione offerta gastronomica per evento banqueting a margine di un convegno presso l'Università Sapienza di Roma (21 e 22 ottobre 2022)
<ul style="list-style-type: none">• Percorso per le competenze trasversali e orientamento (PCTO) (ex alternanza scuola lavoro) di tre settimane presso strutture ricettive (dal 21/11/2022 al 17/12/2022)
<ul style="list-style-type: none">• Partecipazione al convegno sul multilateralismo presso l'Università Roma La Sapienza. Argomenti: ONU e relazioni internazionali dei Paesi, unilateralismo e multilateralismo (24 ottobre 2022)
<ul style="list-style-type: none">• Svolgimento prove INVALSI
<ul style="list-style-type: none">• Preparazione e servizio catering svolto presso il carcere di Rebibbia femminile a margine di un convegno. I discenti hanno condiviso gli spazi produttivi dell'Istituto penitenziario (8 novembre 2022)

<ul style="list-style-type: none"> • Uscita didattica presso Galleria Nazionale di Arte Moderna, visita guidata alle opere principali (18 novembre 2022)
<ul style="list-style-type: none"> • Esecuzione servizio al Buffet per evento nazionale promosso dall'Istituto Agrario Sereni di Roma, incontro con il Ministro dell'agricoltura e associazioni di categoria (4 febbraio 2003)
<ul style="list-style-type: none"> • Percorso didattico di educazione alla sessualità di 8 ore complessive promosso da un'associazione convenzionata con l'Istituto (marzo/aprile 2023)

PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

L'Educazione Civica, secondo la Legge n.92 del 20 agosto 2019, si riferisce sia alla visione tradizionale dell'apprendimento delle regole che governano la civile convivenza e le Istituzioni, sia ad una visione di significato più ampio di Educazione alla cittadinanza attiva, di partecipazione all'impegno di migliorare il mondo, all'apertura interculturale.

Le linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, emanate con decreto del Ministro dell'istruzione n. 35 del 22 giugno 2020, si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge n.92, sopra citata.

Il Consiglio di Classe della 5L ha accolto la proposta di una Unità Didattica di Apprendimento dal titolo **Il menu e il servizio sostenibile**. L'obiettivo dell'UdA è stato quello di potenziare le competenze professionali attraverso la loro trasversalità verso la sostenibilità ambientale: vera sfida per il mercato ristorativo presente e futuro. Al contempo si è cercato di trasmettere ai discenti gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, di formare cittadini responsabili e attivi che partecipano con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità operando a favore della sostenibilità e della conoscenza e della tutela del patrimonio culturale, anche attraverso la reale applicazione dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
" AMERIGO VESPUCCI"**



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: mrh04000n@istruzione.it
Distretto XIII – Cod. Fisc. 97197720580 – Cod. Mecc. RMRH04000N

	UDA – UNITA' DI APPRENDIMENTO
DENOMINAZIONE	Il menu e il servizio sostenibile – quarto e quinto anno
COMPITO/PRODOTTO	<p>Progettare e realizzare un menu (un servizio o un processo produttivo) sostenibile. Attraverso la conoscenza critica dei processi di produzione e servizio nel settore dell'enogastronomia, i discenti sono chiamati a progettare un prodotto/servizio progettato non deve essere necessariamente un insieme di ricette ma anche una modalità di servizio o di accoglienza, un accostamento vino/birra-cibo, o qualsiasi altro processo produttivo.</p> <p>Lavoro per gruppi o per l'intero gruppo classe.</p>
SCOPI DELL'UDA	<p>Data la tematica dell'alimentazione sostenibile, le cui politiche vanno declinate in modo integrato rispetto agli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione, la presente UDA punta ad un percorso didattico-laboratoriale relativo allo spreco alimentare e di risorse, anche in modo collaborativo, per favorire i seguenti processi educativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità • Raccoglie e valutare dati, proponendo soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte • Ricercare informazioni in rete e selezionare e valutare criticamente tali informazioni • Usufruire del potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate • Discutere sulle abitudini alimentari e gli stili di vita • Utilizzare il linguaggio specifico professionale (Microlingua) • Sviluppare la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione e di accoglienza • Produrre un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta • Partecipare alla realizzazione di un menu o di un processo produttivo ecosostenibile
COMPETENZE	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica, Diritto ed Economia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di

	<p>accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione e della sostenibilità • Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi in riferimento al loro impatto ambientale • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, volte alla sostenibilità alimentare • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu o altri servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e di prevenzione o riutilizzo degli sprechi alimentari <p>Competenze Asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Spagnolo, Inglese)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>Competenze Asse storico-sociali (Storia, Religione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi <p>Competenze Asse matematico (Matematica, TIC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità; • Riconoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 (in particolare e nello specifico obiettivi 2 e 12) e la strategia Farm to Fork nei contesti di vita quotidiana e professionale; <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <p>Comunicare, Collaborare e partecipare.</p>
ABILITA'	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali • Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico <p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche <p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare aree attraverso il calcolo integrale • Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi <p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità • Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio <p>LABORATORIO DI CUCINA, SALA, PASTICCERIA, ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento nell'ottica della filiera corta e del turismo sostenibile
CONOSCENZE	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare <p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche <p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo • Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali • Lessico in LS relativo al settore gastronomico <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo integrale nella determinazione delle aree • Piano di rilevazione e analisi dei dati <p>DIRITTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela <p>LABORATORIO DI CUCINA, SALA, PASTICCERIA, ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale di filiera corta • Pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la realizzazione prodotti coerenti con il contesto territoriale <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari • Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata • Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali e enogastronomiche
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi IV e V del Triennio di indirizzo
PREREQUISITI	Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo relativo al settore (sala, cucina, pasticceria, accoglienza); Conoscenza delle principali materie prime alimentari; Conoscenza dei principali processi produttivi in ambito eno-gastronomico.
FASE DI APPLICAZIONE	Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio (5/7 settimane)
SEQUENZA IN FASI	Fase 1 - Presentazione del lavoro e definizione degli step del processo Fase 2 - Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti da utilizzare nel menu o nei processi produttivi ad alto impatto ambientale

	<p>Fase 3 – Discussione e sintesi delle informazioni raccolte</p> <p>Fase 4 - Realizzazione del menù o di una metodologia di servizio o di un singolo processo produttivo</p> <p>Fase 5 - Presentazione e del menu, del servizio o del processo produttivo</p>
TEMPI	20 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 20 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 32 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 20 ore curricolari con il docente di Spagnolo; 20 ore curricolari con il docente di Inglese; 10 ore curricolari con il docente di Diritto ed Economia; 6 ore col docente di TIC; 15 ore di lavoro di gruppo o individuale.
ESPERIENZE ATTIVATE	<p>Testimonianza di professionisti del settore che promuovono progetti di riduzione dello spreco alimentare o a basso impatto ambientale;</p> <p>Visita presso aziende che adottano processi a basso impatto ambientale;</p> <p>Focalizzazione delle forme di spreco durante le esercitazioni di laboratorio;</p> <p>Sperimentazione nel proprio quotidiano dello spreco di cibo;</p> <p>Lavorare in gruppo per diffondere un messaggio in maniera efficace.</p>
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi o visione di video sul tema della sostenibilità alimentare, anche attraverso ricerche individuali. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio, assistenti tecnici di laboratorio
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi o video informativi di varia tipologia
VERIFICA	<p>Apprendimenti: Metodologia: Individuale e di gruppo Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione)</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno. - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto. <p>I discenti saranno accompagnati ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, con particolare riferimento all'Agenda 2030 e alla strategia Farm to Fork.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:

	<p>comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.</p> <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>
--	---

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2 Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1 Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Liv 4 Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3 Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2 Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1 Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Ricerca e gestione delle informazioni	Liv 4 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv 3 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Liv 2 L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1 L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4 L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Liv 3 L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
	Liv 1/2 L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto.	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Il menu e il servizio sostenibile

Cosa si chiede di fare: Realizzare un menu ecosostenibile o un servizio che abbia come scopo la sostenibilità (accostamenti vino/birra-cibo, proposta pacchetto turistico, un singolo processo produttivo), attraverso ricerche (web, riviste specializzate, interviste agli chef esperti nell'innovazione) e discussioni con docenti e compagni per individuare le azioni che possono contribuire ad eliminare gli scarti e a ridurre l'inquinamento (Obiettivo Agenda 2030). Infatti, una possibile chiave con cui possono essere letti i temi dell'alimentazione sostenibile per costruire specifici percorsi didattici è quella dello spreco alimentare o dell'efficienza energetica delle risorse. La lotta allo spreco alimentare e l'incremento di produzione e consumo di cibo ecosostenibile deve necessariamente partire comunque da un'adeguata educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile a cominciare da noi per coinvolgere poi tutta la cittadinanza. Dopo la prima fase di riflessione e motivazione condivisa dovrete individuare le tecniche di riutilizzo dei prodotti con maggior scarto e progettare un menù o un servizio, considerando la sostenibilità economica e ambientale. I dati raccolti dovranno essere elaborati, presentati graficamente e analizzati. "Diventa esperto" ed esponi ai tuoi compagni e ai genitori quanto sia importante vincere la sfida del riutilizzo.

In che modo (singoli, gruppi..): Lavorerete singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e ricerche in laboratorio.

Quali prodotti: Il risultato finale del tuo lavoro sarà la realizzazione di un menù, un servizio o un processo produttivo finalizzato a vincere la sfida della lotta agli sprechi. Per poterlo costruire dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (testi, grafici, tabelle...) Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): Acquisire il concetto di un corretto riutilizzo dello scarto delle materie prime e rafforzare il concetto di sostenibilità secondo i principi di Cittadinanza e Costituzione. Ecosostenibilità è l'obiettivo n.12 dell'Agenda 2030, una sfida importante contro gli sprechi, la povertà ed il rispetto dell'ambiente, annullando l'ingiusto divario tra Paesi ricchi e poveri. L'obiettivo riciclo è ambizioso ma è imprescindibile per dare all'umanità un futuro stabile, sano e felice. La riduzione dello spreco richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Dobbiamo dunque ripartire dalla prevenzione e dall'attenzione agli sprechi, partendo dall'educazione alimentare nella scuola, attraverso un programma educativo che include anche l'educazione sugli sprechi domestici.

Tempi: Tutto questo vi vedrà impegnati in un percorso che durerà da gennaio a maggio (2° Quadrimestre)

Risorse: (strumenti, consulenze, opportunità ...): Sarà condotta dagli insegnanti delle discipline Italiano, Storia, Prima e seconda lingua straniera, Diritto e Tecnica delle Strutture Ricettive, Matematica, Scienze degli Alimenti, Laboratorio di Cucina, Sala, Pasticceria e Accoglienza. Gli strumenti prevalenti che userai saranno materiali informativi, laboratori tecnici di settore e il personal computer nel laboratorio di informatica (per produrre testi e ricercare informazioni ...)

Criteri di valutazione: (in termini di voti in riferimento agli assi culturali e alle discipline): La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita Rubrica di Valutazione dell'UdA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina). Il menù o il servizio sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui sarà presentato. Valuteremo inoltre l'impegno, l'interesse, la partecipazione, l'organizzazione, la puntualità nell'esecuzione, il linguaggio utilizzato, la collaborazione con i compagni e le conoscenze acquisite.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"? Il compito/prodotto rappresenta un capolavoro perché è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline, utilizzabile anche da altri studenti come testo prodotto dall'Istituto.

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

La presente Uda viene allegata alla progettazione dei singoli dipartimenti nel triennio scolastico 2022/2024.

METODI ADOTTATI

MATERIA	Lezioni frontali	Lavori di gruppo	Recupero in itinere	Discussione guidata
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X		X	X
STORIA	X		X	X
LINGUA INGLESE	X		X	X
SECONDA LINGUA – SPAGNOLO	X		X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.	X		X	X
MATEMATICA	X		X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X		X	X
LABORATORIO CUCINA	X	x		
LABORATORIO SALA E VENDITA	X		x	x
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X		X
RELIGIONE CATTOLICA	X			x
MATERIA ALTERNATIVA	X			x
SOSTEGNO	X	X	X	X

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE INCLUSIVE

Il Consiglio di Classe ha condiviso e programmato l'uso di una didattica individualizzata e personalizzata, con forme flessibili di lavoro scolastico che hanno tenuto conto delle caratteristiche peculiari di ciascun alunno, adottando metodologie e strategie educative adeguate. L'azione formativa individualizzata, ponendo obiettivi comuni per tutti i componenti del gruppo-classe, è stata pertanto concepita adattando le metodologie in funzione delle caratteristiche individuali dei singoli discenti, con l'obiettivo di assicurargli il conseguimento delle competenze fondamentali dei diversi curricula. La didattica individualizzata si è sostanziata nelle attività di recupero individuale che gli alunni hanno svolto per potenziare determinate abilità o per acquisire specifiche competenze, anche nell'ambito delle strategie compensative e del metodo di studio; tali attività individualizzate sono state realizzate nelle diverse fasi di lavoro individuale, in classe o in momenti ad esse dedicati, secondo tutte le forme di flessibilità del lavoro scolastico consentite dalla normativa vigente. La didattica personalizzata, invece, è stata calibrata sulla specificità ed unicità dei bisogni educativi che hanno caratterizzato gli alunni della classe, considerando le differenze individuali soprattutto sotto il profilo qualitativo. Si è pertanto potuto favorire l'accrescimento dei punti di forza di taluni alunni, lo sviluppo consapevole delle loro 'preferenze' e del loro talento. Pertanto, nel rispetto degli obiettivi generali e specifici di apprendimento, la Didattica Personalizzata condivisa dal Consiglio di Classe in oggetto si è sostanziata attraverso l'impiego di una varietà di metodologie e strategie didattiche, tali da promuovere le potenzialità e il successo formativo in ogni alunno: l'attenzione agli stili di apprendimento, l'uso dei mediatori didattici (schemi, mappe concettuali, ecc.) la calibrazione degli interventi sulla base dei livelli raggiunti, nell'ottica di promuovere un apprendimento significativo.

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

Durante lo svolgimento delle attività didattiche in presenza, i docenti si sono avvalsi di libri, schede, dispense, giornali, riviste, audiovisivi, Lim, Internet, piattaforma G-suite (Classroom, meet, ecc.).

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	
STORIA		X				X	X	
LINGUA INGLESE			X			X	X	
SECONDA LINGUA – SPAGNOLO	X	X	X		X	X		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.	X	X	X				X	
MATEMATICA		X			X	X	X	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X		X	X	X	
LABORATORIO CUCINA		X	X		X	X	X	X
LABORATORIO SALA E VENDITA						X	X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X	X	X			X

RELIGIONE CATTOLICA						X	X	
MATERIA ALTERNATIVA						X	X	
SOSTEGNO	X	X		X	X	X	X	X

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Descrizione	Valutazione	Votazione
La preparazione è gravemente insufficiente. Lo studente non conosce gli argomenti proposti e commette gravi errori. Non ha conseguito le abilità richieste.	Gravemente Insufficiente	<4
La preparazione è insufficiente. Lo studente ha evidenziato una conoscenza lacunosa degli argomenti di base e della struttura della materia.	Insufficiente	4
La preparazione è mediocre. Lo studente conosce in maniera frammentaria e superficiale i contenuti e le articolazioni della materia.	Mediocre	5
La preparazione è sufficiente. Lo studente ha dimostrato di aver acquisito i contenuti principali della materia che gli consentono alcune abilità disciplinari. Inoltre, ha evidenziato una certa abilità sintetica nell'organizzazione dello studio.	Sufficiente	6

<p>La preparazione è discreta. Lo studente ha mostrato di possedere i contenuti essenziali della materia, li comprende in modalità sintetica e sa applicarli nei diversi contesti disciplinari.</p>	<p>Discreto</p>	<p>7</p>
<p>La preparazione è buona. Lo studente mostra di possedere una conoscenza completa della materia, capacità di rielaborazione analitica dei contenuti e capacità di operare collegamenti pluridisciplinari. Mostra di possedere un linguaggio specifico delle Materie</p>	<p>Buono</p>	<p>8</p>
<p>La preparazione è ottima. Lo studente conosce in maniera chiara e completa i contenuti della materia. Possiede capacità di rielaborazione critica e personale. Mostra capacità di organizzare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove. Si esprime con un linguaggio corretto e settoriale in tutte le discipline</p>	<p>Ottimo</p>	<p>9-10</p>

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Tabelle 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.

METODOLOGIA SEGUITA DAL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, per aiutare i discenti a familiarizzare con le prove d'esame, ha ritenuto opportuno svolgere una simulazione della prima prova e una della seconda prova. La simulazione della prima prova (italiano) si è svolta il 30 Marzo 2023 mentre la simulazione della seconda prova si è svolta il 10 maggio 2023. Le discipline coinvolte nella seconda prova dell'Esame di Stato sono: scienza e cultura dell'alimentazione e laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina.

Criteri di valutazione

Per la valutazione e l'analisi degli indicatori si fa riferimento alle griglie allegate (vedi di seguito). Le prove sono state considerate come momento di verifica degli argomenti trattati, i cui risultati sono stati utilizzati per delineare la valutazione del profitto nelle discipline interessate.

Prima dello svolgimento della prova sono stati forniti agli studenti alcuni consigli utili quali:

- leggere attentamente le consegne proposte
- prima di consegnare la prova controllare che la produzione sia coerente con le richieste.

Per quanto concerne il Colloquio d'esame, il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche, anche se ne è stato illustrato agli studenti lo svolgimento.

CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	Roberta Pascucci
LINGUA INGLESE	Margherita D'Orazi
SECONDA LINGUA – SPAGNOLO	Presta Giorgia
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Brigida Caterina
MATEMATICA	Ivano Scoccia
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Annarita Raimo
LABORATORIO CUCINA	Alessandro Colletti
LABORATORIO SALA E VENDITA	Romano Imperatore
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Paolo De Leva
RELIGIONE CATTOLICA	Massimiliano Spera
MATERIA ALTERNATIVA	Paola Medas
DIRIGENTE SCOLASTICO	Maria Teresa Corea

ALLEGATI

- n. 1 - Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno di corso
- n. 2 – Simulazione della I prova scritta dell'Esame di Stato
- n. 3 – Simulazione della II prova scritta dell'Esame di Stato
- n. 4 – Griglia di valutazione della I prova scritta dell'Esame di Stato
- n. 5 – Griglia di valutazione della II prova scritta dell'Esame di Stato
- n. 6 – Griglia di valutazione del colloquio orale dell'Esame di Stato
- n. 7 – Documenti riservati

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Annarita Raimo

Libro di testo in adozione

Titolo: Scienza e cultura dell'alimentazione

Autore: A. Machado

Editore: Poseidonia scuola

Obiettivi della disciplina

In termini di conoscenze

Conoscere le tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi

Conoscere le cause di contaminazione degli alimenti, le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione e le tematiche riguardanti le sofisticazioni alimentari e gli additivi chimici

Conoscere i principi dell'HACCP e distinguere le certificazioni

Conoscere le tipologie di diete più comuni

Conoscere le tecniche per la preparazione e il servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

In termini di abilità

Saper analizzare la relazione tra le principali tossinfezioni alimentari con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo e valutare un sistema di autocontrollo HACCP. Inoltre saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento, valutare il rischio per la salute che potrebbero presentare gli additivi e saper applicare le normative vigenti.

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile

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

Metodi, mezzi e strumenti adottati

Libro di testo, lezione frontale e guidata, ricerche e materiali digitali

Verifica e valutazione

Prove orali e scritte

Osservazioni generali

La classe è costituita da 10 alunni (3 femmine e 7 maschi).

Nel complesso la classe ha mostrato interesse verso la disciplina, alcuni di loro hanno raggiunto una valutazione ottima, altri buona ed altri la sufficienza

Programma svolto dettagliato

A) La trasformazione degli alimenti:

La conservazione degli alimenti

La cottura degli alimenti

I nuovi prodotti alimentari

B) Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera alimentare

Il sistema HACCP

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

C) Alimentazione e salute

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

Allergie e intolleranze alimentari

La dieta nelle malattie del metabolismo

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie dell'apparato digerente

Alimentazione e cancerogenesi

I disturbi del comportamento alimentare

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

PROGRAMMA VL A.S. 2022/2023

ATTIVITÀ ALTERNATIVA;

La Belle Epoque (video didattico)

Herzog incontra Gorbaciov (documentario)

Lettura di un Blog sulla situazione geopolitica antecedente al conflitto russo- ucraino
(opinionisti E. Macron, H. Kissinger, G. Breccia)

Visione di alcune scene tratte dal film MOMENTI DI GLORIA

Visione di un documentario su Simon Wiesenthal

Visione di un documentario su ODESSA, la perla del Mar Nero

Brevi accenni al film IL PIANISTA di R. Polanski

prof.ssa Paola Medas

12/05/2023

Programmazione didattica svolta nell'Anno Scolastico 2022/2023

Insegnamento: Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Alessandro Colletti

Classe Quinta Sezione L

Obiettivi generali raggiunti

La presente programmazione didattica riassume gli obiettivi didattici raggiunti dalla classe nell'ultimo anno scolastico. I discenti sono stati guidati in un percorso di apprendimento in termini di competenze trasversali utili ad affrontare in maniera consapevole e competente il complesso ambito del settore ristorativo. In particolare:

- decifrare l'offerta del mercato ristorativo nelle sue forme classiche e contemporanee, sapendo cogliere i cambiamenti e le tendenze della domanda;
- organizzare ed orientare la qualità dell'offerta attraverso la programmazione e la gestione delle risorse umane e materiali;
- utilizzare nozioni avanzate relative al ciclo di trasformazione e lavorazione degli alimenti, includendo il loro impatto ambientale nell'ottica della qualità totale;
- saper programmare pratiche igieniche ed antinfortunistiche nei diversi cicli produttivi del settore ristorativo;
- progettare ed implementare un ciclo di produzione nelle diverse forme di ristorazione (commerciale e collettiva) in maniera episodica e/o continuativa.

Impegno orario

Il monte ore complessivo per questa materia d'insegnamento ha riguardato 6 ore di lezioni frontali a settimana (delle quali 4 in compresenza con la materia di sala e vendita) per le 33 settimane scolastiche (di cui 3 svolte in PCTO), per un totale effettivo di **180 ore** (totale a cui vanno sottratte **33 ore** dedicate all'Educazione civica, per un totale aggiornato di **147 ore**). Di questo monte orario, circa il **20%** è stato dedicato ad attività laboratoriali su specifici temi e ambiti; un altro **20%** in attività di compresenza con Scienze dell'alimentazione e Lingua inglese.

Blocchi tematici

- 1. Lo spreco alimentare nell'ottica della sostenibilità (10 ore totali = 8 ore lezione frontale + 2 ore attività laboratoriali)**
 - ◇ La sostenibilità alimentare come obiettivo degli organismi internazionali (FAO, UE);
 - ◇ Il fenomeno dello spreco alimentare in Italia e nel mondo;
 - ◇ Food waste e food loss;
 - ◇ La gestione delle scorie: la cultura anti-spreco e la gestione degli eccessi;
 - ◇ Innovazione anti-spreco nel settore ristorativo: esempi virtuosi e nuove proposte.

- 2. Progettare un'azienda ristorativa: le forme societarie (10 ore totali = 8 ore lezione frontale + 2 ore verifiche orali)**
 - ◇ Le forme societarie nell'ordinamento giuridico italiano;
 - ◇ Il concetto di persona fisica, giuridica e il concetto di responsabilità;
 - ◇ Le forme di responsabilità individuale nei confronti degli obblighi societari;
 - ◇ Requisiti di legge necessari alle attività ristorative e di servizi;

- 3. Progettare un'azienda ristorativa: costi e ricavi (14 ore = 10 ore lezione frontale + 2 ore simulazione di gruppo + 2 ore verifiche orali)**
 - ◇ I principali centri di costo nell'offerta ristorativa;
 - ◇ Costi fissi e costi variabili e loro andamento tipico;
 - ◇ Il break even point nell'ottica del bilancio annuale di gestione;

- ◇ Elementi di fattibilità progettuale;
- ◇ Ideazione di un'attività ristorativa.

4. La qualità alimentare (10 ore = 8 ore lezione frontale + 2 ore verifica orale)

- ◇ Cos'è la qualità totale e variabili per la sua identificazione;
- ◇ Cosa sono i prodotti biologici e relativo marchio di riconoscimento;
- ◇ Filiera corta, chilometro zero nell'ottica della sostenibilità alimentare;
- ◇ Cos'è la tipicità: come si tutela e quali forme di certificazione;

5. Analisi dei bisogni della domanda ristorativa (10 ore = 8 ore lezione frontale + 2 ore verifica orale)

- ◇ La piramide dei bisogni di Maslow;
- ◇ La teoria della scala dei bisogni e la comprensione della "natura umana";
- ◇ La scala dei bisogni nel mercato ristorativo;
- ◇ Decifrare i bisogni emergenti nel mercato ristorativo;

6. Progettare un'azienda ristorativa: il food cost (12 ore = 6 ore lezione frontale + 3 ore ricerca individuale + 3 ore verifica scritta)

- ◇ Cos'è e come si calcola il food cost del piatto o della ricetta;
- ◇ Food cost giornaliero e food cost massimo ammesso;
- ◇ Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti.

7. Organizzazione e gestione di un'azienda ristorativa (12 ore = 10 ore lezione frontale + 2 ore verifiche orali)

- ◇ Cosa si intende per approvvigionamento;
- ◇ Il ruolo dell'economo e la gestione dei fornitori;
- ◇ La gestione dei prodotti alimentari e tecniche di stoccaggio;
- ◇ Organizzazione del reparto magazzino e la gestione delle scorte;
- ◇ L'approccio alla prevenzione agli sprechi alimentari.

8. Le risorse umane nelle imprese di servizi (18 ore = 16 ore lezione frontale + 2 ore verifiche orali)

- ◇ Cosa sono le imprese di servizi;
- ◇ Le forme della ristorazione: commerciale e collettiva;
- ◇ Le caratteristiche della ristorazione commerciale;
- ◇ Le caratteristiche della ristorazione collettiva;
- ◇ L'organizzazione del lavoro;
- ◇ Lo staff management e la struttura organizzativa;
- ◇ Strutturare l'organigramma di una struttura ristorativa;
- ◇ Come vengono assegnati i ruoli;
- ◇ La pianificazione delle risorse umane;
- ◇ I contratti collettivi nazionali di lavoro.

Bibliografia essenziale di riferimento:

- **Alma, Chef e Pastry Chef.** Tecniche di cucina e pasticceria, Ed. Plan
- **AA.VV. Lo spreco alimentare.** Piccolo manuale per un consumo responsabile.
<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.rotary2072.org/rotary>

[2072/wp-content/uploads/2020/11/Segr%25C3%25A8-Andrea-Libretto-spreco-alimentare.pdf&ved=2ahUKEwiA6df0sMb6AhUWRvEDHVaVCuUQFnoECAkQAQ&usg=AOvVaw15_x7tWJb5MsaUfq7MfaVI](https://www.istitutoamerigo.it/wp-content/uploads/2020/11/Segr%25C3%25A8-Andrea-Libretto-spreco-alimentare.pdf&ved=2ahUKEwiA6df0sMb6AhUWRvEDHVaVCuUQFnoECAkQAQ&usg=AOvVaw15_x7tWJb5MsaUfq7MfaVI)

- **Rotary, Piccolo manuale per un consumo responsabile,**
<https://it.readkong.com/page/piccolo-manuale-per-un-consumo-responsabile-rotary-5711953>
- Rivista Internazionale, abbonamento da novembre 2022 ad aprile 2023 di cui la classe ha liberamente usufruito.

Roma, maggio 2023

Il docente Alessandro Colletti



Programma classe 5L

Anno scolastico 2022/2023

Materia inglese

Prof.ssa Margherita D'Orazi

Libro di testo " Mastering cooking" Autore Catrin Elen
Morris, editore Eli - Plan

Nutrition , Healthy eating , guide to healthy eating.

Diet and nutrition.

The mediterranean diet.

Diets: alternative diets, vegan vegetarian adults', teenagers'

Children's diets ,Macrobiotic diets .

Eating disorders, allergies and intolerances.

Organic food, GMOs. Food waste.(Ed.civica)

Slow food , fast food.(Ed.civica)

Italian food products.

Food in Italy

Food in UK.

Food poisoning and preventive measures, food preservation

Health and safety : HACCP System, hygiene rules.

Stage and future plans.

Gli argomenti trattati afferiscono ai nuclei tematici previsti
nell'esame di stato 2023.

Roma 15/05/2023

Prof.ssa D'Orazi

PROGRAMMA ITALIANO

Testo in adozione "Scoprirai leggendo" vol.3 Di Sacco, Manfredi - Pearson

Il Positivismo e il Verismo

G.Verga : cenni biografici – "I Malavoglia"- "Rosso Malpelo"

Il romanzo decadente

C.Baudelaire :

O. Wilde : cenni biografici – "Il ritratto di Dorian Gray"

Il Naturalismo

G. D'Annunzio : cenni biografici – "Il piacere" – "La sera fiesolana" – "La pioggia nel Pineto"

Il Futurismo e i Crepuscolari

F.T.M. Marinetti : cenni biografici – "Zang tumb tumb"

G. Gozzano : cenni biografici – "Toto' Merùmeni"

G.Pascoli : cenni biografici – "Il fanciullino"- "Lavandare" "Temporale" "Il tuono" "Il gelsomino notturno"

L.Pirandello : cenni biografici – "La patente" – "Il fu Mattia Pascal"- "Uno, nessuno e centomila"

U.Saba : cenni biografici – "A mia moglie" – "La capra"

I.Svevo : cenni biografici – "La coscienza di Zeno" : "Prefazione e preambolo"; "L'Ultima sigaretta"

G.Ungaretti : cenni biografici – "S.Martino del Carso", "Veglia", "Fratelli", "Soldati", "Mattina"

PROGRAMMA DI STORIA

testo in adozione "Abitare la storia" vol.3 Borgognone, Carpanetto - Pearson

I caratteri della società di massa – le trasformazioni economiche e sociali: società, consumi e industria

Il clima culturale della società di massa

L'Italia nell'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La Rivoluzione russa

Gli Stati Uniti nel primo dopoguerra

La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia

Crisi del '29 e New Deal

L'Italia fascista

La Germania nazista

Lo stalinismo in Unione Sovietica

La Seconda guerra mondiale

L'Italia repubblicana

Educazione alla cittadinanza

La Repubblica italiana è fondata sul lavoro – diritti e doveri - Il lavoro minorile

La parità di genere - La protesta delle donne in Iran

Le nuove mafie - La lotta alla criminalità organizzata (arresto del boss Messina Denaro)

Diritto all'istruzione, scolarizzazione e Riforma Gentile

Inserimento degli insetti nel menu (vendita della farina di grillo)

Lo spreco alimentare

I.P.S.S.A.R. “A. VESPUCCI” - CLASSE 5 sez. M , L

DOCENTE : SCOCCIA a.s. 2022/'23

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI MATEMATICA

UNITA' 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Definizione, classificazione
- Funzioni lineari : la retta;
- Funzioni Quadratiche : la parabola :
- dominio e codominio di una funzione : definizione ed esempi
- Determinazione del dominio di funzioni razionali intere e fratte;
- Determinazione dei punti di intersezione della funzione con gli assi cartesiani,
- Studio del segno della funzione : positività e negatività

UNITA' 2: LIMITI DI FUNZIONI

- Limite finito ed infinito per una funzione in un punto
- Limite finito ed infinito di una funzione per $x \rightarrow \pm\infty$;
- Limite destro e sinistro di una funzione
- Calcolo dei limiti immediati;
- operazioni fondamentali sui limiti: somma, differenza, prodotto, quoziente
- limiti di forme indeterminate $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$;

UNITA' 3: ASINTOTI DI FUNZIONE

- Definizione di asintoto di funzione
- Criteri di ricerca degli asintoti di una funzione:
asintoti verticali, orizzontali , obliqui

Roma, _15_/_05_/'23

Alunni

Professore
(Ing. Ivano SCOCCIA)

Anno scolastico 2022-2023

PROGRAMMA SVOLTO

Docente: Prof. Massimiliano Maria Spera

Disciplina: Religione (I.R.C.)

Classe: 5^a L Cucina

Ore di lezione svolte: 22

Competenza attesa: Ricavare dai messaggi religiosi elementi per costruire le giuste modalità di relazione con l'altro in vista di amicizie autentiche e per pensare alla propria autonomia in termini di responsabilità.

Unità 1. I valori cristiani.

- 1.1. Il discorso sociale della Chiesa.
- 1.2. La libertà responsabile.
- 1.3. La coscienza morale.
- 1.4. La dignità della persona.
- 1.5. L'amore come amicizia
- 1.6. L'amore come carità.

Competenza attesa: Saper entrare in maniera responsabile in ascolto, dialogo e confronto con chi ha convinzioni religiose o filosofiche diverse dalle proprie, prendendo in considerazione punti di vista differenti, evitando atteggiamenti di pregiudizio e d'intolleranza.

Unità 2. Una società fondata sui valori cristiani.

- 2.1. La solidarietà.
- 2.2. Una politica per l'uomo.
- 2.3. Un ambiente per l'uomo.
- 2.4. La pace.
- 2.5. Una scienza per l'uomo.

Educazione civica.

Uguaglianza e rispetto della diversità. Le basi della convivenza civile. (2 ore di lezione)

Roma, 5 maggio 2023

Prof. Massimiliano Maria Spera

Programma di sala 5L

“Amerigo Vespucci”

11/05/2023

Dal libro di sala “Le monnier Scuola Master lab 4° e 5° ENOGASTRONOMIA anno”

- Galadinner e le differenze tra un dinner normale
- Buffet e Buffet tematico
- Catering
- Banqueting
- Tipologie di eventi in sala
- Le risorse umane
- La gestione del magazzino
- Vendita di un evento speciale
- Preparazione della sala
- Le varie forme del Buffet
- La mise en place
- Servizio di sala
- Cerimoniale
- Calcolo delle bottiglie di vino e acqua
- Gestione delle aziende turistico-ristorative
- La gestione degli acquisti
- Abbinamento tra cibo e vino
- IL sommelier
- Attrezzature per la degustazione
- Esame olfattivo, visivo, gusto-olfattivo

- Analisi caratteristiche organolettiche
- Degustazione dei cibi
- Carta dei vini
- Programmare l'offerta enogastronomica
- La successione dei vini a tavola

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

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTA' SPAGNOLA CLASSE 5L (ENOGASTRONOMIA)

DOCENTE: PRESTA GIORGIA

A.S. 2022/2023

LIBRI DI TESTO: "UNA VUELTA POR LA CULTURA HISPANA"- ZANICHELLI
"AL GUSTO"- LOESCHER (libro 4° anno)

In aggiunta: MATERIALI DI APPROFONDIMENTO CARICATI SULLA PIATTAFORMA CLASSROOM (power point, documenti word, immagini, fotocopie, video, audio, film, ecc)

CIVILTA':

- Geografía de España (territorio y clima);
- España política (el Estado español, la bandera, el himno y la Familia Real);
- Las lenguas de España y el fenómeno del bilingüismo
- Historia de España: - La Guerra Civil (visione film e lettura frammenti del libro "*La lengua de las mariposas*") y el *Guernica* de Picasso;
 - El Franquismo;
 - La Transición.
- Los jóvenes en España y el lenguaje del móvil;
- El Día de la Hispanidad: el descubrimiento de América y los productos de origen latinoamericano
- Textos de actualidad

ARGOMENTI SETTORIALI:

- La gastronomía española y los horarios españoles;
- La costumbre del tapeo, pinchos y raciones;
- La estructura de un menú y los diferentes tipos de menús;
- Los dulces en España (*panellets catalanes*)
- La dieta mediterránea y la pirámide alimenticia;
- Las cinco comidas del día;
- La rueda de los alimentos;
- Los dos significados de dieta;
- Los trastornos alimenticios.

COMPRESENZA CON SALA-ARGOMENTI:

- Los servicios de comida (bufé, banquetería, cáterin);
- Los menús.

EDUCAZIONE CIVICA:

- Objetivos de Desarrollo Sostenible
- Artículo 32 (derecho a la salud): la dieta sostenible (artículo 43 de la Constitución Española);
- Agenda 2030 Objetivo 5: Igualdad de género (El Día de la Mujer)

Roma
12/05/2022

La Docente
Giorgia Presta



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.

5 «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.

10 «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
20 pezzo, 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
25 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.

30 «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
35 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 e 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 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 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, mettendoci 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, 35 a 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».

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 relazioni 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. [...]

25 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,

30 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 i 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 ingegnosità 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 quella 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.

5 "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 ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

10 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 si 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 15 secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

20 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.

25 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.

30 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 SU TEMATICHE 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 fissato 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, 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.

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 pedate 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 salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

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.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CUCINA

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 Direttore gli ha affidato il compito di progettare un evento a tema “L'adolescente a tavola” nel mese di Maggio, per sensibilizzare gli adolescenti verso una sana alimentazione sia attraverso l'esposizione di piatti elaborati personalmente dal candidato nella cucina ristorativa messa a disposizione dall'azienda, sia attraverso la realizzazione di un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli errori da evitare tra gli adolescenti 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 proceda alla realizzazione dell'evento “L'adolescente a tavola” nel mese di Maggio. In particolare, elabori il menù che riterrebbe opportuno offrire ad un gruppo di adolescenti motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

- la lista ingredienti;
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);

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).

ESAME DI STATO 2022-2023

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA –ITALIANO

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato:

Classe:

Data:

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 con 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 del colloquio orale dell’Esame di Stato

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d’indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un’analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un’analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un’analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Allegato n. 7 – Documenti riservati

Si rimanda all'allegato riservato dell'O.M n. 65 del 14 Marzo 2022.