

 **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. M 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](mailto:rmrh04000n@istruzione.it) - PEC: [rmrh04000n@pec.istruzione.it](mailto: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*

**Primo collaboratore** *Prof.ssa Maria Grazia Carola*

**Staff di presidenza** *Prof.ssa Elsa De Angelis - Prof.ssa Maria Isabella Cupellaro*

**Responsabile sede via Tiburtina** *Prof.ssa Patrizia Perrotta*

**Responsabile sede carceraria Rebibbia** *Rebibbia Prof Alessandro Reale*

**Staff di presidenza sede via Tiburtina** *Prof. Emilio Tuccinardi – Prof. Giuseppe Lamonica*

**Direttore servizi amministrativi (DSGA)** *Dott. Gianluigi Alessio*

### Coordinatori

*49 coordinatori di classe 3 coordinatori di laboratori*

### Quadro orario istituzionale

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

- **Biennio comune:** oltre alle materie dell'area comune, vi sono quelle specifiche dell'area di indirizzo mirate agli studi di tipo alberghiero-ristorativo: seconda lingua straniera, principi di alimentazione, laboratorio servizi di enogastronomia settore cucina, laboratorio servizi di enogastronomia settore sala e vendita, laboratorio servizi ricevimento.

- **Triennio di indirizzo:** il terzo anno risulta fortemente professionalizzante, con materie dell'area di indirizzo prevalenti su quelle di area comune. Alcuni studenti, provenendo da corsi regionali, sono stati ammessi al quarto anno in seguito al superamento di esami di idoneità, sostenuti 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 e riguardano:

- **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.

Più specificamente, si perseguono i 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.

## Scansione oraria

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

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.

## 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 settore cucina", "Enogastronomia settore pasticceria", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". Gli studenti della classe V M 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**

<b><u>AREA COMUNE</u></b>	<b><u>CLASSE V</u></b>
Italiano	4
Storia	1
Matematica	3
1^Lingua straniera	3
Scienze Motorie	2
Religione	1
<b><u>AREA D’INDIRIZZO</u></b>	<b><u>CLASSE V</u></b>
2^ Lingua straniera	3
Diritto e Tecnica Amministrativa	4
Lab. di servizi enogastr. -Sala e vendita	2
Lab. di servizi enogastr- Cucina	4
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	4
<b><u>TOTALE AREA COMUNE+ INDIRIZZO</u></b>	<b>32</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<u>Materia</u>	<u>Docente</u>	<u>Continuità biennio</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Barba Silvia	NO
STORIA	Barba Silvia	NO
LINGUA INGLESE	Migliorelli Jessica	NO
SECONDA LINGUA- SPAGNOLO	De Leva Benedetta	x
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Amabile Cono	NO
MATEMATICA	Scoccia Ivano	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Salzillo Marzia	NO
LABORATORIO CUCINA	Toscano Daniela	NO
LABORATORIO SALA e VENDITA	Coreno Francesco	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	De Leva Paolo	x
RELIGIONE CATTOLICA	Spera Massimiliano Maria	x

### PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 12 alunni, 4 femmine e 8 maschi. Sono presenti quattro allievi provvisti di certificazione DSA e sulla base di quanto previsto dall'art. 10 del DPR 22/6/2009 ( e del relativo DM n. 5669 del 12/07/2011 di attuazione della legge 08/10/2010 n. 170 recante nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico nonché delle linee guida allegate al citato DM n. 5669/2011), il consiglio di classe ha adottato le modalità didattiche compensative, le misure dispensative e le forme di valutazione decise collegialmente dal consiglio all'inizio dell'anno e consultabili nei PDP inseriti nel fascicolo personale. I docenti hanno tenuto in debita considerazione le modalità didattiche e le forme di valutazione nei percorsi didattici personalizzati e previsto l'utilizzo di strumenti compensativi: uso della calcolatrice e del vocabolario durante le verifiche scritte, interrogazioni programmate, utilizzo di mappe concettuali e schemi per le verifiche orali. Si ritiene che queste misure debbano essere adottate anche durante lo svolgimento delle prove scritte e del colloquio dell'esame di Stato, per superare le difficoltà di memorizzazione e organizzazione dell'esposizione. I PDP possono essere consultati nei rispettivi fascicoli personali degli studenti (Legge 170/2010 e Linee Guida allegate al DM n. 5669/2011).

Nel corso dell'anno, ma anche in tutto il corso di studi, sono emerse problematiche rilevanti dal punto di vista comportamentale e disciplinare, con conseguenze importanti sul rendimento didattico. Purtroppo nessuno di loro si è distinto per impegno e partecipazione raggiungendo livelli di preparazione ottimi. Tutta la classe infatti ha seguito un percorso più accidentato a causa di fragilità personali, familiari e di un minore impegno; di fronte a tale situazione, i docenti hanno calibrato le strategie didattiche per fornire loro un costante stimolo allo studio, facendo raggiungere loro risultati mediamente soddisfacenti.

Nel mese di novembre sono stati attivati i percorsi PTCO, presso aziende ristorative e di accoglienza turistica, ai quali gli alunni hanno partecipato mostrando sufficiente interesse e motivazione ad approfondire le competenze richieste nel settore ed a recuperare le lacune conseguenti all'interruzione di tali attività in presenza durante la pandemia.

Inoltre, anche durante il corrente anno scolastico, la frequenza è stata spesso discontinua, soprattutto per alcuni di loro. Il CDC ha ritenuto opportuno, tramite la coordinatrice, avvertire le famiglie delle molte assenze e dei reiterati ritardi, nonostante siano tutti alunni e alunne maggiorenne.

Infine, si segnala la discontinuità del corpo docente (come riportato nella tabella suindicata), con importanti cambiamenti proprio nel V anno, in cui sono subentrati neo assunti e supplenti annuali nelle discipline d'indirizzo e in quelle professionalizzanti. La discontinuità ha comportato per i discenti ulteriori disagi, sommati a quelli dovuti alla già citata emergenza sanitaria del Covid-19.

### Comunicazione tra l'Istituto e le famiglie

I rapporti con le famiglie non sono stati continui né costanti nonostante la disponibilità dei docenti ai colloqui settimanali in modalità Meet o in presenza. Sono state attivate comunicazioni telefoniche e tramite Registro elettronico per segnalare assenze e/o altre informazioni didattiche.

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

Nel triennio, gli alunni hanno svolto tirocini curriculari presso aziende ristorative e di accoglienza turistica durante il IV e V anno ( nel III anno non si sono svolti tirocini a causa dell'emergenza sanitaria). 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 suindicate 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).

### STORIA DELLA CLASSE NEL BIENNIO POST QUALIFICA

Classe	Numero Iscritti	Ripetenti	Provenienti da altro istituto	Non promossi	Ritirati trasferiti
IV	13	0	0	0	1
V	12	0	0	0	0

### OBIETTIVI TRASVERSALI

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

#### OBIETTIVI COGNITIVI E COMPORTAMENTALI

COGNITIVI	COMPORTAMENTALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper esporre sia in forma scritta sia orale</li> <li>Capacità di comprendere ed analizzare un testo</li> <li>Capacità di motivare le proprie scelte con chiarezza espositiva e coerenza argomentativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza, puntualità e precisione</li> <li>Cura della propria immagine</li> <li>Sviluppo della conoscenza di sé attraverso il confronto con gli altri</li> <li>Rispettoso atteggiamento nei confronti dell'ambiente scolastico e dei contesti in cui si opera</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione delle conoscenze di base delle singole discipline</li> <li>• Capacità di analisi di un problema, di sintesi risolutiva e di esecuzione</li> <li>• Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo</li> <li>• Capacità di inserirsi proficuamente in un gruppo di lavoro</li> <li>• Capacità di trasferire le conoscenze disciplinari verso l'attività professionale ai fini di un vantaggioso inserimento nel mondo del lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mettere in atto procedimenti di valutazione ed auto valutazione</li> <li>• Acquisizione delle basilari norme di convivenza civile, del valore della legalità, del rispetto delle regole</li> </ul>
--	---

### 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

Attività formative e PCTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di educazione sessuale e affettiva tenuto dalle psicoterapeute Dott.ssa Sara Eba di Vaio e Dott.ssa Laura Lavarone del Centro "In divenire" (4 incontri da 2 ore)</li> <li>• Percorso per le competenze trasversali e orientamento ( ex alternanza scuola lavoro) di 4 settimane presso strutture ricettive.</li> <li>• Svolgimento prove INVALSI</li> <li>• Uscita didattica presso Museo della Shoah di Roma e nel ghetto ebraico.</li> <li>• Incontro di orientamento tenuto dalla GI GROUP per illustrare le opportunità offerte dal mondo del lavoro nel proprio territorio e su base nazionale</li> <li>• Incontro "Un anno di guerra in Ucraina" nel cortile della sede succursale</li> <li>• Possibilità di prenotarsi presso sportello di ascolto e orientamento alimentare nell'ambito del progetto "Alimentare ...il desiderio di me" condotto dalla prof.ssa Policicchio Maria Lucia (docente di Scienze dell'alimentazione) e dalla prof.ssa Cignitti Raffaella (psicopedagogista)</li> <li>• Possibilità di prenotarsi presso lo sportello di ascolto psicologico aperto presso la sede Centrale.</li> </ul>
---------------------------	---



## METODI ADOTTATI

<b>Materia</b>	<b>Lezioni Frontali</b>	<b>Lavori di Gruppo</b>	<b>Recupero in itinere</b>	<b>Discussione Guidata/ Debate</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X	X
STORIA	X	X	X	X
LINGUA INGLESE	X	X	X	X
SECONDA LINGUA- SPAGNOLO	X	X	X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X		X	
MATEMATICA	X		X	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X	X
LABORATORIO CUCINA	X	X	X	
LABORATORIO SALA e VENDITA	X	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		X		
RELIGIONE CATTOLICA	X			X

## MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

Durante lo svolgimento delle attività didattiche, i docenti si sono avvalsi di libri, schede, dispense, giornali, riviste, audiovisivi e internet. Nello svolgimento della didattica, ci si è avvalsi della piattaforma G-suite (classroom e Meet), della sezione Materiali didattici sul registro elettronico, della posta elettronica.

## ATTIVITA' NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

I docenti delle discipline coinvolte elaboreranno contenuti disciplinari diversi ma interconnessi con la finalità di dare la medesima matrice valoriale ai contenuti disciplinari già inseriti nelle programmazioni

Materie coinvolte:

Diritto-Economia, Storia, Sala, Cucina, Alimentazione, Inglese, Spagnolo

Tematiche sviluppate nelle singole materie coinvolte in corso d'anno.

a) *La Costituzione, gli Organi dello Stato, le fonti del Diritto Comunitario e gli accordi internazionali* : tale approfondimento si rende ineludibile in quanto la Costituzione e la conoscenza degli Organi dello Stato, delle Regioni e degli Enti territoriali, nonché le organizzazioni internazionali e sovranazionali, sono fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.

b) *Tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio*: tale approfondimento è ritenuto fondamentale nell'ambito del più ampio concetto di conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Infatti il patrimonio culturale ed enogastronomico è insito nel nostro paesaggio e nei nostri territori e tale patrimonio non è espresso solo nella letteratura, nella storia e nell'arte ma anche nei prodotti enogastronomici che degustiamo: esso definisce chi siamo e il nostro senso di appartenenza. In aggiunta si ritiene fondamentale proprio per gli studenti dell'Istituto Professionale Alberghiero conoscere, valorizzare, salvaguardare e promuovere le specificità enogastronomiche del territorio italiano.

Il consiglio di classe ha concordato di sviluppare le previste 33 ore totali nell'anno scolastico 2022-23 così suddivise e i relativi argomenti svolti.

- 7 ore in Diritto – Economia: Costituzione; Gli organi dello stato; Agenda 2030
- 10 ore in Storia: visita guidata nel museo della Shoah. Analisi e approfondimento sui campi di sterminio nazisti e sul massacro delle foibe e l'esodo dalmata-giuliano.
- 4 ore in spagnolo: Monarchia parlamentaria; diferencias entre monarchia y república; parlamento u gobierno españoles; el Rey Felipe VI de Borbon y la casa real; la sostenibilidad;
- 6 ore in Inglese: Food waste and sustainability. The Slow Food movement (philosophy, history, what they do)
- 2 ore in Sala: i prodotti a km 0, i prodotti doc docg
- 2 ore in Cucina: la sicurezza sul lavoro; testo unico 81
- 2 ore in Alimentazione: prodotti tipici e marchi DOP, IGP di Lazio e Marche.

### **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:

## TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

### METODI ADOTTATI

<u>Materia</u>	Prove strutturate a risposta chiusa	Prove strutturate a risposta aperta	Prove tradizionali	Produzione di lavori di gruppo	Esercitazione in classe e a casa con relativa correzione	Interrogazioni orali	Interventi dal banco	Prove Pratiche
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X	X	X	X	X	
STORIA	X	X	X	X		X	X	
LINGUA INGLESE	X	X	X		X	X		
SECONDA LINGUA-SPAGNOLO		X	X	X	X	X	X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X				X		
MATEMATICA	X		X		X	X		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X		X	X	X		
LABORATORIO CUCINA				X	X	X		
LABORATORIO SALA e VENDITA		X		X	X	X	X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE								X
RELIGIONE CATTOLICA						X	X	

## CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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
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.	Discreto	7
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	Buono	8
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	Ottimo	9-10

### 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

## CONSIGLIO DI CLASSE

<u>Materia</u>	<u>Docente</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Barba Silvia
STORIA	Barba Silvia
LINGUA INGLESE	Migliorelli Jessica
SECONDA LINGUA-SPAGNOLO	De Leva Benedetta
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Amabile Cono
MATEMATICA	Scoccia Ivano
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Salzillo Marzia
LABORATORIO CUCINA	Toscano Daniela
LABORATORIO SALA e VENDITA	Coreno Francesco
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	De Leva Paolo
RELIGIONE CATTOLICA	Spera Massimiliano Maria
DIRIGENTE SCOLASTICO	Maria Teresa Corea

### Metodologia seguita dal consiglio di classe per la preparazione all'esame di Stato

Il Consiglio di classe, per aiutare i ragazzi 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 si è svolta il 30 marzo 2023 mentre la simulazione della seconda prova si è svolta il 10 maggio 2023. La disciplina coinvolta nella seconda prova dell'Esame di Stato è scienza dell'alimentazione e Cucina.

Criteri di valutazione: per la valutazione e l'analisi degli indicatori si fa riferimento alle griglie allegate (vedi allegati). Le prove sono state considerate come momento di verifica degli argomenti trattati; prima dello svolgimento della prova sono stati forniti agli alunni 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.

### **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

### **ALLEGATO 1 - Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno di corso**

**PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**  
**DOCENTE: SILVIA BARBA**

**Libro di testo : P. Di Sacco, P. Manfredi “Scoprirai leggendo” Vol 3, Ed. Scolastiche Bruno Mondadori.**

COMPETENZE LINGUISTICHE E CAPACITÀ ESPRESSIVE

**Comunicazione scritta:** Sono state svolte esercitazioni scritte basate principalmente sui titoli dei temi dell'Esame di Stato, nelle differenti tipologie, A, B e C. È inoltre stato lasciato spazio alla produzione scritta di testi di carattere personale e all'esecuzione di riassunti, sintesi, schemi ragionati e mappe concettuali, finalizzati al potenziamento del metodo di apprendimento e dell'uso della lingua.

**Comunicazione orale:** È stato potenziato l'esercizio di esposizione orale dei contenuti, con interventi degli studenti sugli argomenti via via svolti e approfonditi, sia di Italiano sia di Storia. È stato lasciato spazio alla curiosità e all'interesse personale degli studenti, invitandoli ad approfondire diversi aspetti e contenuti a loro scelta. Per quanto riguarda la Storia della Letteratura italiana, sono state svolte brevi interrogazioni orali, a partire dai contenuti dei testi antologizzati.

LA LETTERATURA TRA POSITIVISMO E DECADENTISMO

**L'età del Realismo:** Positivismo, Naturalismo, Verismo, caratteri generali.

**Giovanni Verga.** Cenni su vita e opere.

La poetica verista: tematiche e tecniche narrative. Trama de *I Malavoglia*.

- Da *I Malavoglia*:
- Prefazione, (poetica: la fiumana del progresso e il pessimismo verghiano).
- Dal cap. I: Incipit e presentazione dei Malavoglia
- Dal cap. XV: Il finale: L'addio di 'Ntoni

**Il Decadentismo.**

**Gabriele D'Annunzio.** Cenni su vita e opere in relazione al contesto storico (interventismo, azioni nella Prima guerra mondiale, impresa di Fiume).

La poetica. La figura dell'esteta e il superuomo.

Sintesi della trama de *Il Piacere*.

Letture:

- Da *Il Piacere*:
- – Andrea Sperelli, l'ambiente romano

**Giovanni Pascoli.** Cenni su vita e opere.

La poetica (il fanciullino) e le tematiche principali di *Myricae* e *Canti di Castelvecchio*.

Letture:

- – Da *Il fanciullino*: Il poeta decadente: come un fanciullo, (poetica).
- – Da *Myricae*:
- *X Agosto*,
- – Dai *Canti di Castelvecchio*:
- *Il gelsomino notturno* ( analisi, interpretazione e commento svolti in classe come lavoro cooperativo)

**Italo Svevo**

Cenni su vita e opere;

L'inetto. Romanzo psicologico e flusso di coscienza. Trieste, città mitteleuropea.

Trama: *La coscienza di Zeno*.

Lecture:

– Lettura di alcuni passi de *La coscienza di Zeno*:

- – *Preambolo*: Il dottor S. (l'incipit)
- – Dal cap. 3 *Il fumo*: L'ultima sigaretta

### **Luigi Pirandello**

Cenni su vita e opere. La poetica: la maschera e il ruolo sociale, il contrasto tra vita e forma, la follia come fuga dal ruolo, il relativismo conoscitivo, la crisi di identità, l'umorismo.

Trama de *Il fu Mattia Pascal*.

Lecture:

– Da *L'Umore*:

– differenza tra comico e umoristico: dall'avvertimento al sentimento del contrario.

- – Da *Novelle per un anno*:
  - – *La patente*
  - – *Una Giornata*
- – Da *Il fu Mattia Pascal*:
  - – Dai cap. I e II Io mi chiamo Mattia Pascal
  - – Dal cap. VIII: Adriano Meis
  - – Dal cap. XVI: il “suicidio” di Adriano Meis

- Da *Sei Personaggi in cerca d'autore* (trama)
- Entrata dei Sei Personaggi
- Video della Messa in scena tratto dal film di Roberto Andò “*La Stranezza*” (2022)

### **Il Futurismo, avanguardia italiana**

Lettura di alcuni passi di F. T. Marinetti tratti da:

- *Manifesto del Futurismo*
- *Manifesto della cucina futurista*

### **Giuseppe Ungaretti.**

Cenni su vita e opere in relazione al contesto storico (Prima guerra mondiale). Poetica e caratteri della poesia ungarettiana.

Lecture e analisi attraverso rielaborazione personale del titolo:

- – Da *L'Allegria*:
  - – *Il porto sepolto*,
  - – *San Martino del Carso*,
  - – *Veglia*,
  - – *Fratelli*,
  - – *Sono una creatura*,
  - – *Soldati*
  - – *Mattina*

**Eugenio Montale**: cenni su vita e poetica.

Lecture e analisi di:

- *Non chiederci la parola*
- *Ho sceso dandoti il braccio milioni di scale*

La letteratura dal secondo dopoguerra ad oggi.

### **Pier Paolo Pasolini**

Lettura di alcuni brani da *Ragazzi di vita*

Visione del film “Mamma Roma”. Analisi e commento

**Elsa Morante** trama del romanzo *La Storia*

Lecture da *La Storia*

- Il Duce e il Fondatore del Grande Reich
- Il loro caseggiato era distrutto (parte IV cap 3)
- 18 ottobre 1943 La signora Di Segni alla Stazione Tiburtina davanti al treno dei deportati (parte VII cap 4)

Visione del film:

- Il cattivo poeta di Gianluca Jodice (2021) Recensione scritta
- L'onda di Dennis Gansel (2008)

**UDA INTERDISCIPLINARE SULLA CENA FUTURISTA:** cenni storici e letterari tratti dai brani letti (*Letteratura Italiana e Storia*), progettazione di un menù (*Cucina*), allestimento della sala e scelta del beverage (*SALA*), principi nutritivi degli alimenti proposti (*Scienza dell'alimentazione*), Stima dei costi in un preventivo di spesa (*Diritto e tecniche amministrative*), exposition (*Lingua Inglese*).

**Educazione Civica:**

Approfondimento sulla Giornata della Memoria per le vittime della Shoah e sulla Giornata del Ricordo per le vittime delle foibe.

Educazione stradale e responsabilità civile contro la violenza sulle strade: la tragica vicenda di Francesco Valdiserri

L'analfabetismo funzionale: che cos'è e perché l'Italia è tra i peggiori Paesi al mondo



**PROGRAMMA DI STORIA**  
**DOCENTE: SILVIA BARBA**

La Bella Epòque e crisi del Positivismo  
Definizione del Novecento come “Il secolo breve” di Eric Hobsbawm  
La Prima Guerra Mondiale. Cause e conseguenze  
I trattati di pace e il dopoguerra.  
La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS  
L'età dei totalitarismi.  
Lo Stalinismo  
L'Italia tra le due guerre  
Il fascismo  
Il nazismo.  
La Seconda guerra mondiale.  
Dalla pace alla guerra fredda.  
Il blocco occidentale e il blocco orientale.

15 maggio 2023

## **PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE**

**Docente: Jessica Migliorelli**

**Anno scolastico: 2022-2023 Classe: 5M**

### ***Strumenti di studio***

- *C.E. Morris with A. Smith MASTERING COOKING – ELI*, isbn 9788853627643
- Video e schede fornite dalla docente

### ***Contenuti/argomenti***

---

***Module 1—Health and Nutrition*** (nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze: 1, 6)

---

- The Mediterranean diet: what it is, what you can eat and why it is much more than a diet
  - Alternative diets: vegan and vegetarian (philosophy, food eaten/not eaten)
- 

***Module 2—Health and Safety*** (nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze: 1)

---

- Food allergies and intolerances
    - Coeliac disease: recipes
    - Eating disorders: anorexia, bulimia, binge eating
  - HACCP, food safety and quality
- 

***Module 3—Sustainability*** (nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze: 2, 4, 5, 7)

---

- Food waste and sustainability
  - The Slow Food movement (philosophy, history, what they do)
- 

### ***Video***

- American Psychiatric Association video *What are eating disorders?*
  - SafetyCulture video *What is HACCP? Food Safety Risks & Hazards*
  - *What Do McDonald's, The Spanish Steps in Rome and the Slow Food Movement Have in Common?* By Carol Amendola D'Anca
- 

### ***Educazione civica***

Il nucleo tematico afferente ad Educazione Civica è quello dello sviluppo sostenibile. L'attività svolta ha posto l'accento sul concetto di sviluppo sostenibile garantito dall'art. 9 della Costituzione, che "tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni".

- Tematiche legate a soluzioni sostenibili allo spreco alimentare e al cibo sano e di qualità al fine di compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile (goal 13: lotta al cambiamento climatico; goal 3: salute e benessere; goal 12: consumo e produzione responsabili).
- 

### ***Cultura***

- An English author and work (presentations)

**PROGRAMMA di LINGUA SPAGNOLA**  
**CLASSE 5 sez.M (ENOGASTRONOMIA) A.S. 2022-2023**  
**DOCENTI: PROF.ssa BENEDETTA DE LEVA**  
**SERENA ZAPPONE (supplente dal 31/01 al 24/04)**

- **LIBRO DI TESTO PIEROZZI: “VUELTA POR LA CULTURA HISPANA” ZANICHELLI**

- **Unidad 1. LA ESPAÑA FÍSICA.**
- 1.1 Ubicación de España: límites
- 1.1.1 El estrecho de Gibraltar. Soberanía británica del Peñón.
- 1.4.Climatología
- 1.4.1.Clima atlántico y concepto de España verde.
- 1.4.2Clima continental. Clima mediterráneo. Clima subtropical.
- **Unidad 2. LA ESPAÑA POLÍTICA.**
- **FORMA DE GOBIERNO (ED.CIVICA)**
- 2.1 La forma de gobierno de España
- 2.1.1 Concepto de soberanía nacional. La monarquía parlamentaria y su oposición conceptual a la monarquía absoluta.
- 2.1.2 Funciones de la Corona según la Constitución española. La Familia Real.
- 2.1.3 El Parlamento español.
- 2.2 La organización administrativa de España
- 2.2.1 Fronteras del Estado. Concepto de comunidad autónoma. CC.AA. de España.
- 2.2.2 ¿Español o castellano? Las lenguas co-oficiales.
- **Unidad 3. ESPAÑA EN EL SIGLO XX:**
- ***DE LA SEGUNDA REPÚBLICA A LA GUERRA CIVIL***
- 5.1.2 La sublevación militar del 18 de julio de 1936.
- 5.1.4 La tensión ideológica entre izquierda y derecha como causa de la Guerra Civil.
- 5.2. Unas indicaciones sobre la Guerra Civil española
- 5.2.2 Bombardeo aéreo de Guernica. El Guernica de Pablo Picasso. Motivación de la obra
- **Unidad 4. ARTE**
- P. PICASSO: el Guernica: comentario de la obra
- **Unidad 5. LOS TRASTORNOS ALIMENTICIOS:**
- -ANOREXIA: causas, síntomas, tratamiento
- -BULIMIA:causas, síntomas, tratamiento
- -OBESIDAD:causas, síntomas, tratamiento
- -ORTOREXIA:definición

- **Unidad 6. LOS PLATOS TÍPICOS DE CADA COMUNIDAD: cada alumno ha elaborado una presentación power point del plato**

- -pulpo a la gallega
- -tortilla de patatas
- -gazpacho andaluz
- -salmorejo
- -churros
- -patatas bravas
- -crema catalana
- -rabo de toro
- -tapas
- -arroz con leche
- -paella
- -pantumaka
- -bacalao al pil pil

- **Unidad 7. LAS DIETAS**

- -la dieta mediterránea
- -la dieta vegana
- -la dieta vegetariana
- -del adolescente
- -del deportista

- **COMPRESA CON SALA E VENDITA:**

- -el cava
- -el tinto de verano
- -la sangría
- -la sidra

- **ACTIVIDAD DE EXPRESIÓN ORAL Y ED. CIVICA**

- -el desperdicio: como evitar el desperdicio
- -presentación de los power point sobre platos típicos

**Programma di DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E  
TURISTICA**

**– Enogastronomia e servizi di sala e di vendita –**

**Classe 5M – A.S. 2022.2023**

**Docente: prof. Amabile Cono**

**Libro di Testo: De Luca-Fantozzi: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - Dea Scuola Edizioni Liviana**

**Modulo A – La legislazione turistica**

1. Le leggi che regolano l'attività ristorativa: l'avvio dell'impresa, la capacità all'esercizio dell'impresa, l'obbligo delle scritture contabili, le norme sulla crisi d'impresa, la tutela della privacy; la privacy al ristorante; la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro; le misure antincendio; Le norme sulla sicurezza e l'igiene alimentare; la strategia "dai campi alla tavola"; l'EFSA e la giornata mondiale sulla sicurezza alimentare; il piano di autocontrollo HACCP; i controlli integrati nella filiera; la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari; l'etichettatura e le informazioni al consumatore; lo spreco alimentare.
2. I contratti delle imprese ristorative: il contratto ristorativo; le caratteristiche del contratto ristorativo; il menu; il contratto di catering; il contratto di banqueting; le norme da applicare ai contratti ristorativi; il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore; la responsabilità del ristoratore ed eventuali risarcimenti; responsabilità per vendita e somministrazione di bevande alcoliche a minori; prendere in gestione un ristorante; fare musica nei locali; le catene ristorative; il contratto di franchising; altre forme di aggregazione aziendale.
3. La gestione della qualità: il sistema di qualità; le ISO e gli organismi di normazione; le norme ISO (9000;14000;22000); la certificazione di qualità ISO 9001; le certificazioni di qualità ambientale (ISO 22000; Emas; marchio Ecolabel); I marchi e la loro tutela; il fenomeno dell'italian sounding; i marchi di qualità ambientale; i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari; i principi dell'agricoltura biologica; i marchi di qualità dei vini; i prodotti a chilometro zero; i vantaggi del chilometro zero; lo slow food.

**Modulo B – Le politiche di vendita nella ristorazione e la programmazione aziendale**

1. Il marketing: definizione di marketing; le origini e l'evoluzione del marketing nel tempo; il marketing turistico territoriale.
2. Le tecniche di marketing: il marketing strategico; il piano di marketing; l'analisi della situazione esterna, le ricerche di mercato; pianificazione e programmazione aziendale.

**Educazione Civica:**

Art. 32 Costituzione – Diritto alla salute

Art. 9 Costituzione – La tutela del paesaggio e la difesa dell'ambiente

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**  
I.P.S.S.E.O.A “A. VESPUCCI” - CLASSE 5 sez. M  
DOCENTE : IVANO SCOCCIA a.s. 2022/23

**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

Programma di **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Prof.ssa M. Salzillo

Classe 5<sup>^</sup> M cucina

**LIBRO DI TESTO:** A. Machado - Scienza e cultura dell'alimentazione – Poseidonia scuola. Ed.2022

UDA	SEZIONE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE INTERDISCIPLINARI	OBIETTIVI MINIMI
<b>Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</b>	<p>-La filiera alimentare</p> <p>- Il sistema HACCP</p> <p>-La contaminazione biologica degli alimenti</p> <p>-La contaminazione chimico-fisica degli alimenti</p>	<p>-Conoscere le cause di contaminazione degli alimenti</p> <p>-Conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione</p> <p>-Conoscere le tematiche riguardanti le sofisticazioni alimentari e gli additivi chimici</p> <p>-Conoscere i principi dell'HACCP e distinguere le certificazioni</p>	<p>-Saper analizzare la relazione tra le principali tossinfezioni alimentari con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo</p> <p>-Saper valutare un sistema di autocontrollo HACCP</p> <p>-Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento</p> <p>-Saper valutare il rischio per la salute che potrebbero presentare gli additivi</p> <p>-Saper applicare le normative vigenti</p>	<p><input type="checkbox"/> <u>Di riferimento (area generale)</u></p> <p>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p><input type="checkbox"/> <u>Competenza in uscita (n. 2), area d'indirizzo</u></p> <p>- 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.</p> <p><input type="checkbox"/> <u>Competenza in uscita (n.3), area d'indirizzo</u></p> <p>- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> <u>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</u></p>	<p><input type="checkbox"/> Descrivere le cause di contaminazione degli alimenti e le principali misure di prevenzione.</p> <p><input type="checkbox"/> Illustrare i concetti basilari dell'igiene professionale.</p> <p><input type="checkbox"/> Conoscere le certificazioni di qualità e i punti chiave del sistema HACCP.</p>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>- Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>- Competenza imprenditoriale</li> </ul>	
<b>La trasformazione degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservazione degli alimenti</li> <li>-I nuovi prodotti alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica</li> <li>-Applicare correttamente tecniche di lavorazione di alimenti e bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <p> <span>?</span> <u>Di riferimento (area generale)</u>            - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio         </p> </li> <li> <p> <span>?</span> <u>Competenza in uscita (n. 4), area d'indirizzo</u>            - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.         </p> </li> <li> <p> <span>?</span> <u>Competenza in uscita (n. 5), area d'indirizzo</u>            - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di         </p> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le principali tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi</li> </ul>



				<p>panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>🔗 <u>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>- Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>- Competenza imprenditoriale</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

<b>Alimentazione e salute</b>	<p><i>La dieta in condizioni fisiologiche</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</li> <li>-Diete e stili alimentari</li> <li>-Prescrizioni alimentari e religioni</li> </ul> <p><i>La dieta in condizioni patologiche</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La dieta nelle malattie cardiovascolari</li> <li>-La dieta nelle malattie del metabolismo</li> <li>-Allergie e intolleranze alimentari</li> <li>-Alimentazione e cancerogenesi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il valore culturale del cibo e il rapporto tra enogastronomia, società e cultura</li> <li>-Conoscere le tipologie di diete più comuni</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le tecniche per la preparazione e il servizio di prodotti per i principali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile</li> <li>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica</li> <li>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e</li> </ul>	<p>🔗 <u>Di riferimento (area generale)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</li> </ul> <p>🔗 <u>Competenza in uscita (n. 4), area d'indirizzo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> </ul> <p>🔗 <u>Competenza in</u></p>	<p>Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e in allattamento.</p> <p>☐ Descrivere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana, vegana e sostenibile</p> <p>☐ Conoscere il rapporto tra enogastronomia, società e cultura</p> <p>☐ Riconoscere i fattori di rischio di alcune malattie causate da un'alimentazione scorretta.</p>
-------------------------------	--	--	--	---	--

	-I disturbi del comportamento alimentare	disturbi e limitazioni alimentari	limitazioni alimentari	<p><u>uscita (n. 6), area d'indirizzo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</li> </ul> <p>🔗 <u>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>- Competenza alfabetica funzionale</li> <li>- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>- Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>- Competenze in materia di cittadinanza</li> </ul>	
--	--	-----------------------------------	------------------------	---	--

## CONTENUTI:

### MODULO 1 L'alimentazione nell'era della globalizzazione

#### UNITA' 1.1

Le regole alimentari nell'Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo

#### UNITA' 1.2 I nuovi prodotti alimentari

I principali nuovi prodotti alimentari

#### UNITA' 1.3 La conservazione degli alimenti

Cenni

### MODULO 2 LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

#### UNITA' 2.1

#### LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE

La dieta equilibrata, i LARN e le linee guida per una sana alimentazione

Il fabbisogno energetico totale e la corretta ripartizione dell'energia giornaliera

Classificazione in cinque gruppi degli alimenti

La dieta nell'età evolutiva: la dieta del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta nel bambino, la dieta dell'adolescente

La dieta dell'adulto, La dieta in gravidanza e in allattamento, La dieta della terza età

La piramide alimentare

## **UNITA' 2.2**

### **DIETE E STILI ALIMENTARI**

Stili alimentari

Dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

La doppia piramide alimentare e ambientale

## **UNITA' 2.3**

### **L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Principi generali

## **MODULO 3**

### **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

#### **UNITA' 3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi

#### **UNITA' 3.2 LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE METABOLICHE**

La sindrome metabolica

Il diabete mellito

L'obesità

#### **UNITA' 3.3 ALLERGIE E INTOLLERANZE**

Le reazioni avverse al cibo

Reazioni tossiche

Le allergie alimentari

Le intolleranze alimentari

L'intolleranza al lattosio e la celiachia

#### **UNITA' 3.4 ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI**

I tumori

I disturbi del comportamento alimentare: l'anoressia, la bulimia e il disturbo da alimentazione incontrollata

## **MODULO 4 IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

### **UNITA' 4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

Le micotossine, gli agrofarmaci e i farmaci veterinari

Le sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti e i metalli pesanti.

### **UNITA' 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

Le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni, i virus; i batteri, lieviti e muffe, i fattori ambientali e la crescita microbica; Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: la salmonellosi, la listeriosi, il botulismo, l'epatite (A e E) e le principali parassitosi intestinali (Anisakidosi, Toxoplasmosi, Teniasi)

### **UNITA' 4.3 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

Pericoli e rischi

La filiera agroalimentare

La qualità totale degli alimenti

Le certificazioni di qualità

## **MODULO DI ED.CIVICA**

Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire (Linea guida per una sana alimentazione n°13)

La dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile

La filiera agroalimentare e l'impatto ambientale

## **METODI E STRUMENTI DI LAVORO**

Lezione frontale

Lezione dialogata

Esercitazioni e ricerche individuali e/o di gruppo

Attività individualizzate

Metodo induttivo e metodo deduttivo

Condivisione di materiale digitale (presentazioni power point) mediante il registro elettronico

Schemi e mappe concettuali

## **ATTIVITA' DI VERIFICA e VALUTAZIONE**

Le verifiche sono state eseguite mediante: interrogazioni orali, verifiche scritte, e compiti di realtà.  
Per la valutazione finale si è tenuto conto anche della partecipazione, dell'impegno, dell'interesse e della costanza dimostrati.

### **Data**

**15/05/ 2023**

**PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022/23**  
**ENOGASTRONOMIA – LABORATORIO DI CUCINA**  
**PROF.SSA TOSCANO DANIELA**  
**CLASSE V SEZ. M**

LA SICUREZZA ALIMENTARE – HACCP E IGIENE ALIMENTARE  
I PERICOLI ALIMENTARI E LE CONTAMINAZIONI  
LE INTOLLERANZE ALIMENTARI: LA CELIACHIA E L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO  
LA CUCINA VEGANA E VEGETARIANA  
ECOSOSTENIBILITA' E SPRECO ALIMENTARE  
LA CUCINA MULTISENSORIALE (COLLEGAMENTI CON LA CUCINA FUTURISTA)  
LA CUCINA FUSION  
LA CUCINA MOLECOLARE  
I MARCHI DI QUALITA'  
METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE: LEZIONE FRONTALE, COOPERATIVE LEARNING,  
FLIPPED CLASSROOM.  
STRUMENTI DIDATTICI: ELABORATI POWER POINT E LIBRO DI TESTO “CHEF E PASTRY  
CHEF” ALMA – EDITORE PLAN

**PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SALA E VENDITA**  
**CLASSE V M**  
**INSEGNANTE Francesco Coreno**

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** Master lab – Le monnier – Faracca-Galiè-  
Ficcadenti-Capriotti

- Tipologia e organizzazione delle aziende ristorative
- Le nuove figure professionali nella ristorazione
- I momenti di servizio
- La sicurezza alimentare, Haccp, igiene degli alimenti
- I marchi di qualità del vino
- Il futurismo nella ristorazione
- Ristorante e Menù sostenibile
- Vini Biologici e Vegani
- Gestione Magazzino e Cantina
- La figura professionale del Sommelier
- Il servizio a Buffet
- Le Bevande Spagnole (Storia, ingredienti, produzione e abbinamento)

**PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: PAOLO DE LEVA**

**LIBRO DI TESTO:** N. Lovecchio, G. Fiorini, S. Coretti, S. Bocchi. *Educare al movimento. Allenamento, salute e benessere (con Ebook)*. Ed. Marietti Scuola. ISBN: 9788839303585

**CONTENUTI**

Lo svolgimento del programma è stato condizionato dalla insufficiente capienza degli impianti sportivi e dall'ambiente non climatizzato della struttura pressostatica utilizzata come palestra. Tale struttura si surriscalda notevolmente quando esposta al sole primaverile o estivo, raggiungendo temperature interne anche superiori a quelle esterne, mentre d'inverno, nelle giornate senza sole, si raffredda rapidamente per effetto dell'aria pompata all'interno, raggiungendo temperature interne simili a quelle esterne.

In caso di freddo o caldo eccessivo, pertanto, le lezioni si sono svolte in un'aula appositamente attrezzata con tre tavoli da tennis tavolo e tre da calcio balilla.

I seguenti giochi sportivi hanno costituito il centro di interesse attorno al quale tutta l'attività didattica è stata costruita durante le singole lezioni:

- PALLAVOLO
- CALCETTO
- TENNIS TAVOLO
- CALCIO BALILLA

La resistenza aerobica è stata curata, quando possibile, con attività in movimento continuo legate alla didattica dei giochi sportivi. La forza esplosiva degli arti inferiori è stata sviluppata utilizzando i rapidi cambi di direzione caratteristici del tennis tavolo.

I contenuti dell'attività didattica sono i seguenti:

- Tecnica dei fondamentali individuali nei giochi sportivi sopra elencati
- Principali regole di gioco

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

L'obiettivo è stato quello di promuovere la partecipazione attiva creando le condizioni per rafforzare la motivazione all'attività motoria.

È stata valutata la partecipazione piuttosto che la prestazione. La partecipazione alle lezioni pratiche di Scienze Motorie e Sportive è misurabile, non può essere simulata, e inevitabilmente produce anche effetti fisiologici e apprendimenti motori che si traducono in un gratificante incremento della prestazione.

## PROGRAMMA SVOLTO Religione (I.R.C.)

**Docente: Prof. Massimiliano Maria Spera**  
**Classe: 5<sup>a</sup> M 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)



# 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.

0 «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.

5 «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

10 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

15 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.

0 «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

5 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 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»<sup>1</sup>. Sostare nel Pantheon, 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».

<sup>1</sup> 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 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, 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.

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*

50 *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. [...]*

55 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,

60 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

65 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 centoanni), 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.

0 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 5 secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post. 0 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.

5 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 0 delle unità nazionali.

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

### **Comprensione e analisi**

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

### **Produzione**

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



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

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

## **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO 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 Torre<sup>1</sup>. 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.*"

<sup>1</sup> 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 bolscevica<sup>1</sup>, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.

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

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse 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)

<sup>1</sup> 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.

### Allegato n.3

## 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  $\alpha$ -linolenico (Vincke et al., 2012). Meno dei due terzi dei soggetti consumava latte e derivati, con una percentuale inferiore di ragazze rispetto ai ragazzi (Diethelm et al., 2012); l'introito di calcio è risultato insufficiente nelle ragazze di 13-19 anni (Diethelm et al., 2014). Per quanto riguarda il consumo di liquidi, sempre nell'ambito del progetto HELENA, è emerso che gli adolescenti europei consumavano maggiormente acqua, seguita da succhi di frutta, altre bevande e latte a basso contenuto di grassi. Quando si prende in considerazione l'introito calorico derivante dalle bevande, si trovano al primo posto quelle zuccherate, seguite dal latte dolcificato. Tra gli adolescenti europei sono quelli italiani ad assumere la quota minore di energia derivante dalle bevande: l'11,2% dell'energia totale, seguiti dai francesi con il 14,5%, contro ad esempio il 21,2% rilevato per gli adolescenti tedeschi, che è il valore più elevato (Duffey et al., 2012). In Italia, per gli adolescenti si era osservato un aumento del consumo di succhi di frutta e bevande analcoliche (da 20,9 a 56,2 g/persona/giorno) tra le due indagini INRAN del 1980-84 e quella del 1994-96 (Turrini et al., 2001), valori comunque inferiori a



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

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

[.....]

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

### **CONTESTO OPERATIVO**

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

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

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

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

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

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

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

**C)** Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato 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).*

## Allegato 4

### ESAME DI STATO 2022-2023 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA –ITALIANO

Descrittori	Grav. Ins.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
<b>Adeguatezza:</b> 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
<b>Caratteristiche del contenuto:</b> Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti: <b>Tip. A:</b> comprensione ed interpretazione del testo proposto. <b>Tip. B:</b> comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione. <b>Tip. C:</b> 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
<b>Organizzazione del testo:</b> 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
<b>Lessico e stile:</b> Proprietà e ricchezza lessicale Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5
<b>Correttezza ortografica e morfosintattica:</b> Correttezza ortografica Correttezza morfo sintattica Punteggiatura	0	0	1,5	1,5	2	2,5	3
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/20</b>	4	6	10	12	15	17	20
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA:/10</b>	2	3	5	6	7,5	8,5	10

**ALLEGATO n 5****GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

Candidato:

Classe:

Data:

<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori</b>	
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>		
<b>Totale prova massimo 20 punti</b>		

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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