



*Ministero dell'Istruzione*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 0697859443 - Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

### ***Elenco alunni classe V K sezione A***

<b>Cognome e Nome</b>	
(01)	Antonelli Adriano Romano
(02)	Cacialli Manuel
(03)	Campesi Andrea
(04)	Carone Arianna
(05)	Crecco Alessandra
(06)	Cuicchi Mattia
(07)	Curcio Samuel
(08)	Curti Valerio
(09)	Dessi Matteo
(10)	D'isidoro Lorenzo
(11)	Errami Danny
(12)	Fani Marco
(13)	Filonardi Michael (L'alunno risulta ritirato)
(14)	Gagliardi Alessandro
(15)	Mastrantonio Daniel
(16)	Morganti Riccardo
(17)	Nocco Alessandro
(18)	Paoletti Alessandro
(19)	Quattrocchi simone
(20)	Selamaj Gabriel
(21)	Solidani Mattia
(22)	Zacchei Michela

<b>5KA</b>							
			Stage 22   23	corso sicurezza 21/22	corso eventi	Protezione Civile	TOT. ORE
1	ANTONELLI	ADRIANO ROMANO	138	8	5		151
2	CACIALLI	MANUEL	168	8	5		181
3	CAMPESI	ANDREA	184	8	2		194
4	CARONE	ARIANNA	194	8	3		205
5	CRECCO	ALESSANDRA	124	8	10	40	182
6	CUICCHI	MATTIA	184	8	2		194
7	CURCIO	SAMUEL	230	8	5		243
8	CURTI	VALERIO	160	8	2		170
9	DESSI	MATTEO	200	8	5		213
10	D'ISIDORO	LORENZO	200	8	5		213
11	ERRAMI	DENNY	190	8	5		203
12	FANI	MARCO	100	8	2	40	150
13	GAGLIARDI	ALESSANDRO	174	8	5	40	227
14	MASTRANTONIO	DANIEL	217	8	3	40	268
15	MORGANTI	RICCARDO	168	8	8		184
16	NOCCO	ALESSANDRO	120	8	0		128
17	PAOLETTI	ALESSANDRO	162	8	5		175
18	QUATTROCCHI	SIMONE	123	8	10	40	181
19	SELAMAJ	GABRIEL	160	8	3		171
20	SOLIDAN	MATTIA	254	8	5		267
21	ZACCHEI	MICHELA	225	8	5		238



*Ministero dell' Istruzione e del Merito*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## **RELAZIONE FINALE PCTO Anno Scolastico 2023/2024**

### **Al Coordinatore della classe 5 KA Prof. Paolo Pernice**

Tutta la classe, durante gli anni scolastici 2021/22, 2022/23, 2023/24, ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in :

nell'anno corrente, si sono svolte manifestazioni interne ed esterne, concorsi sui vari settori;

nell'anno 2022/23, dal 08 maggio al 08 giugno, è stato effettuato uno stage sia presso le strutture del territorio, sia in Sardegna; per un totale di 180 ore;

nell'anno 2021/22 sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale (corso sulla Sicurezza, corso HACCP);

Durante gli ultimi due anni (ovviamente con le dovute precauzioni per via dell'emergenza sanitaria Covid-19 ) sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche; inoltre la classe ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola ( banchettistica, eventi vari), e manifestazioni organizzate da enti esterni (Comune , Proloco, e c c . . )

Attraverso queste interazioni i ragazzi, hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche .

Funzioni di Sistema  
Giovanna albanese  
Renato D'Aloia  
Carmen Piccolo

## **Eventi 5KA 2023-2024**

18-22 ottobre 2023 : PCTO PROTEZIONE CIVILE

Gli alunni Crecco, Gagliardi, Fani, Mastrantonio, Quattrocchi, Solidani e Zacchei dal 18 ottobre al 22 ottobre parteciperanno alle attività di PCTO della PROTEZIONE CIVILE di Civitavecchia.

23 novembre 2023: visione del film "Karate man"

27 novembre 2023: gli alunni Crecco, Quattrocchi, Zacchei, Gagliardi, Fani, Mastrantonio e Solidani nell'ambito dell'orientamento in uscita partecipano all'uscita didattica a Civitavecchia sulla nave Grimaldi.

07 dicembre 2023 Gli/Le alunni/e Quattrocchi, Gagliardi, Zacchei, Recco, Mastrantonio, Fani, Solidani partecipano all'incontro con la protezione civile

11 dicembre 2023 è prevista un'uscita didattica a Civitavecchia, precisamente al cinema con sede in piazza Regina Margherita n.7, per la visione del film "C'è ancora domani" diretto e interpretato da Paola Cortellesi.

31 gennaio e 1° febbraio 2024, il rappresentante della Consulta Provinciale, Quattrocchi, si reca a Bruxelles presso la sede del Parlamento europeo.

8 febbraio 2024, dalle ore 11.00 alle 13.00 la classe 5KA partecipa all'evento Grana Padano

13 febbraio 2024 gli alunni Mastroantonio, Quattrocchi, Solidani partecipano presso l'alberghiero un evento con STRISCIA LA NOTIZIA denominato "SPRECO ALIMENTARE".

16 febbraio 2024 la classe partecipa in diretta streaming all'orientamento online universitario ASSORIENTA dedicato ai corsi di laurea in scienze enogastronomiche e scienze turistiche.

15 febbraio a partire dalle ore 10 la classe partecipa ad un incontro a distanza con l'Università Roma Tre

20 febbraio 2024 la classe partecipa in diretta streaming alle ore 09:00 alle ore 13:00 all'attività di Orientamento post-diploma – Meeting Day con le Università

22 febbraio 2024 la classe partecipa all'incontro divulgativo e formativo sulla legalità con il personale della Polizia di Stato dalle ore 09:05 alle 10:40

7 marzo 2024 nell'ambito dell'orientamento in uscita la classe partecipa all'ORIENTA LAZIO presso CINECITTA' WORLD.

4 marzo 2024 la classe partecipa ad un'uscita didattica al ghetto ebraico di Roma.

26 marzo 2024 la classe prende parte all'uscita didattica di approfondimento presso il Gran Museo della cucina "GARUM" a Via dei Cerchi, Roma in occasione della mostra " Un mondo di menù".

8 aprile 2024, dalle ore 8.10 alle 10:55, l' alunno D'Isidoro partecipa all'evento "PRIMI PIATTI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.

16 aprile 2024 la classe partecipa ad una lezione di beach volley

23 Aprile 2024 la classe partecipa al corso Basic Life Support And Defibrillation



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06 97859443 – Sito: [www.isidivittorio.edu.it](http://www.isidivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

AI DOCENTI

AGLI ALUNNI

Al sito web della scuola

### **CIRCOLARE N. 140**

Oggetto : criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla didattica in presenza.

Il collegio dei docenti nella seduta del 22-11-2023 ha deliberato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica in presenza.

I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola.

La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa. PTOF.

**I criteri e le modalità di valutazione vengono commisurati alla didattica in presenza.**

**Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills.**

**Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle 8 competenze chiave di cittadinanza:**

**Competenza alfabetica -funzionale.**

**Competenza multi linguistica.**

**Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia. STEM**

**Competenza digitale.**

**Competenza personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare.**

**Competenze sociali e civiche in materia di cittadinanza.**

**Competenza imprenditoriale**

**Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.**

**Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate in presenza nelle discipline di indirizzo.**

**Si valuteranno: la partecipazione alla didattica in presenza; l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica in presenza; la puntualità nelle consegne; i contenuti degli elaborati, dei colloqui in presenza e dei compiti di realtà; la capacità organizzativa nei contesti in presenza.**

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono 0TT0/NOVE livelli di valutazione equidistanti.

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semistrutturate, questionari, prove orali, colloqui in piccoli gruppi in presenza, elaborati da consegnare in presenza e compiti di realtà. Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio

<b>I livello: ottimo</b> <b>10</b>	<b>Partecipazione alla didattica.</b>	<b>E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.</b>
	<b>Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.</b>	<b>Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente.</b>
	<b>Puntualità nelle consegne.</b>	<b>E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne.</b>
	<b>Contenuti degli elaborati, dei colloqui e dei compiti di realtà.</b>	<b>Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione.</b>
	<b>Capacità organizzativa nei contesti in presenza.</b>	<b>Si orienta in modo eccellente ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo.</b>
<b>II livello: più che buono</b> <b>9</b>	<b>Partecipazione alla didattica.</b>	<b>E' in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.</b>
	<b>Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.</b>	<b>Interagisce in modo costruttivo e propositivo con i compagni ed il docente.</b>
	<b>Puntualità nelle consegne.</b>	<b>E' sempre puntuale nelle consegne.</b>
	<b>Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.</b>	<b>Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone.</b>
	<b>Capacità organizzativa nei contesti in presenza.</b>	<b>Si orienta molto bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo.</b>
<b>III livello: buono</b> <b>8</b>	<b>Partecipazione alla didattica.</b>	<b>E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse.</b>
	<b>Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.</b>	<b>Interagisce in modo costruttivo con i compagni e il docente.</b>
	<b>Puntualità nelle consegne.</b>	<b>E' puntuale nelle consegne.</b>
	<b>Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.</b>	<b>Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone.</b>
	<b>Capacità organizzativa nei contesti.</b>	<b>Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole.</b>

IV livello: discreto 7	Partecipazione alla didattica.	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Interagisce in modo discreto con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	Rispetta discretamente i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in presenza.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto.
V livello: sufficiente 6	Partecipazione alla didattica.	E' in grado di utilizzare in modo sufficiente le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Interagisce sufficientemente con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile.
VI livello: mediocre 5	Partecipazione alla didattica.	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Solo se sollecitato, interagisce con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si organizza in modo non del tutto organico ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale.
VII livello: insufficiente 4	Partecipazione alla didattica.	Non sempre utilizza le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Interagisce poco con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	I tempi delle consegne sono inadeguati.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in presenza.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione insufficienti.

	<b>Capacità organizzativa nei contesti in presenza.</b>	<b>Ha difficoltà ad organizzarsi e nell'utilizzare rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione.</b>
<b>VIII livello: gravemente insufficiente 2/3</b>	<b>Partecipazione alla didattica.</b>	<b>Non utilizza le risorse.</b>
	<b>Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.</b>	<b>Non interagisce con i compagni e il docente.</b>
	<b>Puntualità nelle consegne.</b>	<b>Non rispetta le consegne.</b>
	<b>Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.</b>	<b>Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione gravemente insufficienti.</b>
	<b>Capacità organizzativa nei contesti in presenza.</b>	<b>La capacità organizzativa e l'utilizzo rispetto ad un compito assegnato dei tempi, degli strumenti e delle risorse nei contesti in presenza risultano gravemente inadeguati.</b>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof.ssa Vincenza La Rosa)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

AI DOCENTI

AGLI ALUNNI

Al sito web della scuola

**CIRCOLARE N.141**

Oggetto : criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurati alla didattica in presenza.

Il collegio dei docenti nella seduta del 22-11-2023 ed il consiglio d'Istituto nella seduta del 29-11-2023 hanno deliberato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica in presenza.

I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola.

La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

Voto 5
Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la didattica. Gravi fatti, penalmente rilevanti.
VOTO 6
Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la didattica in presenza.
Frequenza non regolare delle attività di didattica in presenza.
Puntualità saltuaria nell'entrata a scuola.
Scarsa partecipazione alle varie attività in presenza.
Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni; continui episodi di disturbo durante le lezioni.

Sospensione dalle lezioni.

VOTO 7

Episodiche inosservanze delle norme che regolano la didattica in presenza.

Frequenza non sempre regolare delle attività di didattica in presenza.

Poca puntualità nell'entrata a scuola.

Partecipazione non sempre accettabile alle varie attività in presenza.

Comportamento non sempre improntato a correttezza nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica.

VOTO 8

Osservanza alle norme che regolano la didattica in presenza.

Frequenza regolare nelle attività in presenza.

Puntualità costante nell'entrata a scuola.

Partecipazione interessata e sufficientemente motivata alle varie attività in presenza, ma non sempre propositiva.

Comportamento improntato alla correttezza nei confronti del gruppo classe e dei docenti.

VOTO 9

Rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza.

Frequenza regolare e precisa nelle attività in presenza.

Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata a scuola.

Partecipazione attiva e motivata alle varie attività in presenza.

Comportamento corretto e responsabile nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica.

VOTO 10
Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza.
Assiduità nella frequenza delle attività in presenza.
Puntualità assidua nell'entrata a scuola.
Partecipazione motivata e propositiva alle varie attività in presenza.
Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe e dei docenti.

Numero ritardi/uscite per quadrimestre	Voto condotta
2 entrate + 2 uscite	/
1 in più	-1 sul voto proposto
Da 2 a 4 in più	-2 sul voto proposto
Da 5 a 7 in più	-3 sul voto proposto
Da 8 in più	6 in condotta
Il voto di condotta non può scendere al di sotto del sei	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof.ssa Vincenza La Rosa)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

A

Cognome e nome \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti)	DESCRITTORI							
	1/3	3/6	6/7	8	9/10	10/11	12	Punti attribuiti
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 12 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Parziale, ma sufficiente	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Coesione e coerenza testuale (max 12 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Semplice ma adeguata	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max 12 punti)</b>	Lessico gravemente e diffusamente scorretto	Lessico inadeguato e impreciso	Lessico a volte improprio e incerto	Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze	Lessico corretto ma con lievi incertezze	Corretto, efficace e appropriato	Preciso, appropriato, corretto ed efficace	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 12 punti)</b>	Conoscenze inadeguate	Conoscenze imprecise	Conoscenze superficiali e generiche	Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche	Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 12 punti)</b>	Incoerente, contraddittoria, disorganica	Poco organica	Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Coerente e organica	Valida, coerente e organica	
<b>N.B. Per gli alunni DSA e BES l'indicatore "Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura" non è stato preso in considerazione. Il punteggio relativo a tale indicatore (max 10 punti) è stato redistribuito sugli altri indicatori.</b>								
PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI								

TIPOLOGIA A INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti)	DESCRITTORI							
	1/2	3/4	5	6	7	8/9	10	Punti attribuiti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (max 10 punti)	Assente	Impreciso	Superficiale	Sostanzialmente corretto ma elementare e schematico	Adeguate, corretto e abbastanza sicuro	Adeguate e preciso	Esauriente	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici (max 10 punti)	Inconsistente o nulla	Inadeguata o scarsa	Superficiale e imprecisa	Coglie gli snodi tematici di base anche se parzialmente	Adeguate e corretta pur con qualche difficoltà nella sintesi	Puntuale	Completa e puntuale	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10 punti)	Assente o fuorviante	Poco pertinente	Limitata e superficiale	Semplice e corretta anche se incompleta	Adeguate con qualche lieve imprecisione	Precisa e articolata	Ampia e significativa	
Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10 punti)	Scarsa o inadeguata	Poco pertinente o scarsamente significativa	Limitata e superficiale	Poco significativa ma pertinente	Abbastanza chiara e significativa, con qualche lieve imprecisione	Precisa e articolata	Ampia, approfondita e corretta	
<b>N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</b>								
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI								
TOTALE PUNTEGGIO								

PUNTEGGIO ASSEGNATO	
---------------------	--

B

Cognome e nome \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti)	DESCRITTORI							
	1/3	3/6	6/7	8	9/10	10/11	12	Punti attribuiti
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 12 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Parziale, ma sufficiente	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Coesione e coerenza testuale (max 12 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Semplice ma adeguata	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max 12 punti)</b>	Lessico gravemente e diffusamente scorretto	Lessico inadeguato e impreciso	Lessico a volte improprio e incerto	Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze	Lessico corretto ma con lievi incertezze	Corretto, efficace e appropriato	Preciso, appropriato, corretto ed efficace	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 12 punti)</b>	Conoscenze inadeguate	Conoscenze imprecise	Conoscenze superficiali e generiche	Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche	Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 12 punti)</b>	Incoerente, contraddittoria, disorganica	Poco organica	Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Coerente e organica	Valida, coerente e organica	
<b>N.B. Per gli alunni DSA e BES l'indicatore "Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura" non è stato preso in considerazione. Il punteggio relativo a tale indicatore (max 10 punti) è stato redistribuito sugli altri indicatori.</b>								
PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI								

TIPOLOGIA B INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti)	DESCRITTORI							
	1/3	4/5	6/7	8	9/10	11/12	13	Punti attribuiti
<b>Individuazione della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto (max 13 punti)</b>	Assente o fuorviante	Imprecisa	Superficiale e generica	Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica	Adeguate, ma con qualche incertezza	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti (max 13 punti)</b>	Argomentazione incoerente, contraddittoria e disorganica	Argomentazione poco organica	Argomentazione elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Argomentazione sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Ragionamento coerente ma incerto in alcune parti	Argomentazione coerente e organica	Argomentazione logica, coerente e organica con rilevanti capacità di sintesi	
	<b>1/3</b>	<b>4/5</b>	<b>6/7</b>	<b>8</b>	<b>9/10</b>	<b>11/13</b>	<b>14</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 14 punti)</b>	Assenti o fuorvianti	Poco pertinenti o scarsamente significativi	Limitati e superficiali	Poco significativi ma pertinenti	Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi	Significativi e adeguati	Validi, significativi, chiari e convincenti	
<b>N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</b>								
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI								

TOTALE PUNTEGGIO	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	

C

Cognome e nome \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti)	DESCRITTORI							Punti attribuiti
	1/3	3/6	6/7	8	9/10	10/11	12	
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 12 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Parziale, ma sufficiente	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Coesione e coerenza testuale (max 12 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Semplice ma adeguata	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max 12 punti)</b>	Lessico gravemente e diffusamente scorretto	Lessico inadeguato e impreciso	Lessico a volte improprio e incerto	Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze	Lessico corretto ma con lievi incertezze	Corretto, efficace e appropriato	Preciso, appropriato, corretto ed efficace	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 12 punti)</b>	Conoscenze inadeguate	Conoscenze imprecise	Conoscenze superficiali e generiche	Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche	Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 12 punti)</b>	Incoerente, contraddittoria, disorganica	Poco organica	Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Coerente e organica	Valida, coerente e organica	
<b>N.B. Per gli alunni DSA e BES l'indicatore "Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura" non è stato preso in considerazione. Il punteggio relativo a tale indicatore (max 10 punti) è stato redistribuito sugli altri indicatori.</b>								
PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI								

TIPOLOGIA C INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti)	DESCRITTORI							
	1/3	4/5	6/8	9	10/11	12	13	Punti attribuiti
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 13 punti)</b>	Assente o fuorviante	Imprecisa	Parziale e generica	Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica	Adeguate ma con qualche incertezza	Adeguate e abbastanza imprecise	Esauriente	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 13 punti)</b>	Esposizione incoerente, contraddittoria e disorganica	Esposizione poco organica	Esposizione elementare e non sufficientemente lineare	Esposizione sostanzialmente lineare ma semplicistica	Esposizione ordinata e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Esposizione lineare, coerente e organica	Esposizione logica, coerente e organica con rilevanti capacità di sintesi	
	<b>1/3</b>	<b>4/5</b>	<b>6/7</b>	<b>8</b>	<b>9/10</b>	<b>11/13</b>	<b>14</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 14 punti)</b>	Assenti o fuorvianti	Poco pertinenti o scarsamente significativi	Limitati e superficiali	Poco significativi ma pertinenti	Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi	Significativi e adeguati	Validi, significativi, chiari e convincenti	
<b>N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</b>								
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI								
TOTALE PUNTEGGIO								
PUNTEGGIO ASSEGNATO								



## Tipologia B (prova equipollente) – Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO/A \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

Indicatori generali		Indicatori specifici				
	Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coerenza testuale	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e valutazioni personali		Individuazione corretta di tesi ed argomentazioni presenti nel testo proposto	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione
1	Inesistenti	Inesistenti	1	Errata	Totalmente scorretta	Assenti
2	Inconsistenti	Estremamente povere	2	Molto scorretta	Molto Scorretta	Molto scorrette
3	Errati	Povere	3	Scorretta	Scorretta	Scorrette
4	Decisamente inadeguati	Decisamente inadeguate	4	Inconsistente	Contraddittoria	Con qualche errore
5	Molto confusi	Lacunose	5	Inadeguata	Limitata	Superficiali
6	Confusi	Non pertinenti	6	Limitata	Incoerente	Circoscritte
7	Estremamente limitati	Estremamente approssimative	7	Incerta	Incerta	Schematiche
8	Limitati	Approssimative	8	Appropriata	Sufficiente	Complessivamente corrette
9	Estremamente parziali	Parziali	9	Pertinente	Coerente	Chiare e precise
10	Parziali	Poco pertinenti	10	Corretta	Valida	Valide
11	Semplici con qualche errore significativo	Non pienamente pertinenti	11	Puntuale	Ben articolata	Personalì ed adeguate
12	<b>Semplici, senza significativi errori</b>	<b>Poco articolate ma sufficientemente precise</b>	12	Efficace	Accurata	Appropriate e rigorose
13	Lineari	Essenziali	13	Appropriata ed accurata	Completa ed accurata	Appropriate e complete
14	Puntuali	Complete ma non approfondite	14	//	//	Corrette, congruenti ed originali
15	Chiari	Articolate				
16	Organici	Articolate organicamente				
17	Articolati	Approfondite				
18	Esaurienti	Esaustive				
19	Rigorosi	Ricche				
20	Personalì	Esaustive e originale				
punti			punti			

Valutazione in decimi: totale \_\_\_\_\_ / 8 = \_\_\_\_\_ Valutazione in ventesimi: \_\_\_\_\_ / 4 = \_\_\_\_\_



## Tipologia C (prova equipollente) – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

Indicatori generali			Indicatori specifici			
	Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coerenza testuale	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e valutazioni personali		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali
1	Inesistenti	Inesistenti	1	Nulle	Scorretto	Assenti
2	Inconsistenti	Estremamente povere	2	Molto scarse	Disordinato e incoerente	Con molti errori
3	Errati	Povere	3	Scarse	Con gravi errori	Molto limitate
4	Decisamente inadeguati	Decisamente inadeguate	3	Scarse	Con gravi errori	Molto limitate
5	Molto confusi	Lacunose	4	Molto carenti	Superficiale	Superficiali e incomplete
6	Confusi	Non pertinenti	4	Molto carenti	Superficiale	Superficiali e incomplete
7	Estremamente limitati	Estremamente approssimative	5	Carenti	Carente e scorretto	Incomplete
8	Limitati	Approssimative	5	Carenti	Carente e scorretto	Incomplete
9	Estremamente parziali	Parziali	6	Parziali	Lineare ma con errori	Accennate
10	Parziali	Poco pertinenti	6	Parziali	Lineare ma con errori	Accennate
11	Semplici con qualche errore significativo	Non pienamente pertinenti	7	Quasi sufficienti	Quasi sempre coerente e coeso	Corrette ma non del tutto esaurienti
12	<b>Semplici, senza significativi errori</b>	<b>Poco articolate ma sufficientemente precise</b>	8	<b>Sufficienti</b>	<b>Schematico ma organizzato</b>	<b>Adeguate</b>
			9	Completamente adeguate	Adeguate	Articolate
			10	Adeguate	Articolato	Ampie ed articolate
13	Lineari	Essenziali	11	Chiare ed evidenti	Ben articolato	Esaurienti e corrette
14	Puntuali	Complete ma non approfondite	11	Chiare ed evidenti	Ben articolato	Esaurienti e corrette
15	Chiari	Articolate	12	Esaurienti	Articolato e significativo	Esaurienti e significative
16	Organici	Articolate organicamente	12	Esaurienti	Articolato e significativo	Esaurienti e significative
17	Articolati	Approfondite	13	Complete	Perfettamente corretto e coeso	Complete ed articolate
18	Esaurienti	Esaustive	13	Complete	Perfettamente corretto e coeso	Complete ed articolate
19	Rigorosi	Ricche	14	//	//	Complete, articolate e personali
20	Personalì	Esaustive e originali	14	//	//	Complete, articolate e personali
punti			punti			

Valutazione in decimi: totale \_\_\_\_\_ / 8 = \_\_\_\_\_      Valutazione in ventesimi: \_\_\_\_\_ / 4 = \_\_\_\_\_

# Tipologia A (prova equipollente) – Analisi ed interpretazione di un testo letterario

ALUNNO/A \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

Indicatori generali			Indicatori specifici				
	Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coerenza testuale	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e valutazioni personali		Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica stilistica	Interpretazione corretta e articolata del testo
1	Inesistenti	Inesistenti	1	Nulla	Inesistente	Inesistente	Assente
2	Inconsistenti	Estremamente povere	2	Molto scarso	Gravemente lacunosa	Gravemente inadeguata	Inadeguata
3	Errati	Povere					
4	Decisamente inadeguati	Decisamente inadeguate					
5	Molto confusi	Lacunose	3	Scarso	Lacunosa	Incoerente e non appropriata	Lacunosa
6	Confusi	Non pertinenti					
7	Estremamente limitati	Estremamente approssimative	4	Carente	Imprecisa	Con diversi e gravi errori	Poco riconoscibile
8	Limitati	Approssimative					
9	Estremamente parziali	Parziali	5	Parziale	Parziale	Con alcune incongruenze ed errori	Presente ma parziale
10	Parziali	Poco pertinenti					
11	Semplici con qualche errore significativo	Non pienamente pertinenti	6	<b>Complessivamente corretto</b>	<b>Complessivamente corretta</b>	<b>Sufficientemente organizzata e corretta</b>	<b>Essenziale</b>
12	<b>Semplici senza significativi errori</b>	<b>Poco articolate ma sufficientemente congrue</b>	7	Adeguate	Adeguate con lievi imprecisioni	Complessivamente coerente e coesa	Presente
			8	Puntuale	Sostanzialmente completa	Articolata e corretta	Completa ma non approfondita
13	lineari	Essenziali	9	Completo	Esauriente	Adeguate ed efficaci	Approfondita
14	puntuali	Complete ma non approfondite	10	Completo ed efficace	Esauriente e corretta	Corretta con elementi di complessità	Approfondita e originale
15	chiari	Articolate					
16	organici	Articolate organicamente					
17	articolati	Approfondite					
18	esaurienti	Esaustive					
19	rigorosi	Ricche					
20	personali	Esaustive e originali					
punti			punti				

Valutazione in decimi: totale \_\_\_\_\_ / 8 = \_\_\_\_\_ Valutazione in ventesimi: \_\_\_\_\_ / 4 = \_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO

TIPOLOGIA A

Cognome e nome \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti)	DESCRITTORI							Punti attribuiti
	1/2	3/4	5	6	7	8/9	10	
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 10 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Parziale, ma sufficiente	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Coesione e coerenza testuale (max 10 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Semplice ma adeguata	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max 10 punti)</b>	Lessico gravemente e diffusamente scorretto	Lessico inadeguato e impreciso	Lessico a volte improprio e incerto	Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze	Lessico corretto ma con lievi incertezze	Corretto, efficace e appropriato	Preciso, appropriato, corretto ed efficace	
<b>Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura (max 10 punti)</b>	Gravemente e diffusamente scorrette	Inadeguate e imprecise	Con alcune improprietà e incertezze	Sostanzialmente corrette, ma con alcune incertezze	Corrette e appropriate, ma con lievi incertezze	Corrette, efficaci e appropriate	Precise, appropriate, corrette ed efficaci	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 punti)</b>	Conoscenze inadeguate	Conoscenze imprecise	Conoscenze superficiali e generiche	Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche	Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10 punti)</b>	Incoerente, contraddittoria, disorganica	Poco organica	Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Coerente e organica	Valida, coerente e organica	

PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI

TIPOLOGIA A INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti)	DESCRITTORI							
	1/2	3/4	5	6	7	8/9	10	Punti attribuiti
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (max 10 punti)</b>	Assente	Impreciso	Superficiale	Sostanzialmente corretto ma elementare e schematico	Adeguate, corretto e abbastanza sicuro	Adeguate e precise	Esauriente	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici (max 10 punti)</b>	Inconsistente o nulla	Inadeguata o scarsa	Superficiale e imprecisa	Coglie gli snodi tematici di base anche se parzialmente	Adeguate e corrette pur con qualche difficoltà nella sintesi	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10 punti)</b>	Assente o fuorviante	Poco pertinente	Limitata e superficiale	Semplice e corretta anche se incompleta	Adeguate con qualche lieve imprecisione	Precise e articolate	Ampie e significative	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10 punti)</b>	Scarsa o inadeguata	Poco pertinente o scarsamente significativa	Limitata e superficiale	Poco significativa ma pertinente	Abbastanza chiara e significativa, con qualche lieve imprecisione	Precise e articolate	Ampie, approfondite e corrette	

**N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI	
TOTALE PUNTEGGIO	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO

TIPOLOGIA B

Cognome e nome \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti)	DESCRITTORI							Punti attribuiti
	1/2	3/4	5	6	7	8/9	10	
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 10 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Parziale, ma sufficiente	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Coesione e coerenza testuale (max 10 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Semplice ma adeguata	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max 10 punti)</b>	Lessico gravemente e diffusamente scorretto	Lessico inadeguato e impreciso	Lessico a volte improprio e incerto	Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze	Lessico corretto ma con lievi incertezze	Corretto, efficace e appropriato	Preciso, appropriato, corretto ed efficace	
<b>Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura (max 10 punti)</b>	Gravemente e diffusamente scorrette	Inadeguate e imprecise	Con alcune improprietà e incertezze	Sostanzialmente corrette, ma con alcune incertezze	Corrette e appropriate, ma con lievi incertezze	Corrette, efficaci e appropriate	Precise, appropriate, corrette ed efficaci	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 punti)</b>	Inadeguata	Imprecisa	Superficiali e generiche	Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche	Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10 punti)</b>	Incoerente, contraddittoria, disorganica	Poco organica	Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Coerente e organica	Valida, coerente e organica	

**PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI**

TIPOLOGIA B INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti)	DESCRITTORI							
	1/3	4/5	6/7	8	9/10	11/12	13	Punti attribuiti
<b>Individuazione della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto (max 13 punti)</b>	Assente o fuorviante	Imprecisa	Superficiale e generica	Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica	Adeguate, ma con qualche incertezza	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti (max 13 punti)</b>	Argomentazione incoerente, contraddittoria e disorganica	Argomentazione poco organica	Argomentazione elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Argomentazione sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Ragionamento coerente ma incerto in alcune parti	Argomentazione coerente e organica	Argomentazione logica, coerente e organica con rilevanti capacità di sintesi	
	<b>1/3</b>	<b>4/5</b>	<b>6/7</b>	<b>8</b>	<b>9/10</b>	<b>11/13</b>	<b>14</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 14 punti)</b>	Assenti o fuorvianti	Poco pertinenti o scarsamente significativi	Limitati e superficiali	Poco significativi ma pertinenti	Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi	Significativi e adeguati	Validi, significativi, chiari e convincenti	
<b>N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</b>								
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI								
TOTALE PUNTEGGIO								

PUNTEGGIO ASSEGNATO	
---------------------	--

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO

TIPOLOGIA C

Cognome e nome \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti)	DESCRITTORI							Punti attribuiti
	1/2	3/4	5	6	7	8/9	10	
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 10 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Parziale, ma accettabile	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Coesione e coerenza testuale (max 10 punti)</b>	Inconsistente/ nulla	Inadeguata e scarsa	Superficiale e imprecisa	Semplice ed essenziale	Adeguate ma con qualche imprecisione	Puntuale	Completa e puntuale	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max 10 punti)</b>	Lessico gravemente e diffusamente scorretto	Lessico inadeguato e impreciso	Lessico a volte improprio e incerto	Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze	Lessico corretto ma con lievi incertezze	Corretto, efficace e appropriato	Preciso, appropriato, corretto ed efficace	
<b>Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura (max 10 punti)</b>	Gravemente e diffusamente scorrette	Inadeguate e imprecise	Con alcune improprietà e incertezze	Sostanzialmente corrette, ma con alcune incertezze	Corrette e appropriate, ma con lievi incertezze	Corrette, efficaci e appropriate	Precise, appropriate, corrette ed efficaci	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 punti)</b>	Inadeguata	Imprecisa	Superficiale e generica	Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche	Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi	Adeguate e approfondite	Esauriente	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10 punti)</b>	Incoerente, contraddittoria, disorganica	Poco organica	Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti	Sostanzialmente corretta, ma semplicistica	Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Coerente e organica	Valida, coerente e organica	

<b>PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI</b>	
--------------------------------------	--

<b>TIPOLOGIA C INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti)</b>	<b>DESCRITTORI</b>							<b>Punti attribuiti</b>
	<b>1/3</b>	<b>4/5</b>	<b>6/8</b>	<b>9</b>	<b>10/11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 13 punti)</b>	Assente o fuorviante	Imprecisa	Parziale e generica	Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica	Adeguate ma con qualche incertezza	Adeguate e abbastanza imprecise	Esauriente	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 13 punti)</b>	Esposizione incoerente, contraddittoria e disorganica	Esposizione poco organica	Esposizione elementare e non sufficientemente lineare	Esposizione sostanzialmente lineare ma semplicistica	Esposizione ordinata e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi	Esposizione lineare, coerente e organica	Esposizione logica, coerente e organica con rilevanti capacità di sintesi	
	<b>1/3</b>	<b>4/5</b>	<b>6/7</b>	<b>8</b>	<b>9/10</b>	<b>11/13</b>	<b>14</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali (max 14 punti)</b>	Assenti o fuorvianti	Poco pertinenti o scarsamente significativi	Limitati e superficiali	Poco significativi ma pertinenti	Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi	Significativi e adeguati	Validi, significativi, chiari e convincenti	
<b>N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</b>								
<b>PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI</b>								
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>								

PUNTEGGIO ASSEGNATO	
---------------------	--



# Ministero dell'Istruzione

## 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**

**Giovanni Pascoli**, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-  
mente pascono, bruna si difila<sup>1</sup>  
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,  
con loro trama delle aeree fila  
digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando  
cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup>  
I fili di metallo a quando a quando  
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

*Myrica* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

#### **Comprendere**

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

1. Riassumete in poche righe (max 5) la situazione presentata dalla poesia
2. Individuate almeno un'allitterazione [ripetizione di un suono all'interno di un verso] e spiegate il suo valore espressivo

#### **Analizzare e interpretare**

3. Esaminate il rapporto tra elementi naturali e segni della presenza umana [come si presenta? A che punto del testo?]

#### **Contestualizzare**

4. I versi di *Myrica* si possono descrivere ricorrendo alle due categorie dell'impressionismo e del simbolismo. Come collochereste questo componimento rispetto alle due categorie? Motiva la risposta.
5. Confrontate dal punto di vista tematico e stilistico la poesia con un'altra/altre da voi letta/e tratta da *Myrica* [devi confrontare l'ambiente, devi confrontare come viene presentata la natura, devi vedere se è presente il tema del nido e come viene presentato, ecc]

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

<sup>3</sup> *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA A2

**Giovanni Verga**, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [ ... ]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ... ]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>6</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>6</sup> *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



## 1. Comprendere

- 1.1. Di cosa parla il testo?
- 1.2. Qual è il personaggio principale?
- 1.3. Dove si trova?
- 1.4. Che lavoro fa?
- 1.5. Che cosa le è accaduto?

## 2. Analizzare

- 2.1. Quale linguaggio è utilizzato nel testo? (Scelta delle parole, uso della punteggiatura.)
- 2.2. Cosa significa questa affermazione riferita alla protagonista “Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse”.
- 2.3. Spiega il significato dell’espressione sottolineato in questo periodo: “Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull’ultimo gradino della scala umana”. Che cosa intende dire Verga?
- 2.4. L’autore non descrive in modo esplicito (chiaro, evidente) gli aspetto psicologici della protagonista, tuttavia si manifestano attraverso le sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano

## 3. Interpretare

- 3.1. Qual è il tema della novella?
- 3.2. Quali altri testi di Verga che hanno trattato lo stesso tema conosci?
- 3.3 Prova a individuare le differenze e le somiglianze che ci sono tra i protagonisti delle novelle e dei romanzi di Verga?

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

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto “Muori!”». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



## Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### Comprendere

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

1. Di cosa parla il brano.
2. Perché Liliana Segre è stata espulsa dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona il gioco infantile “del bambino invisibile” per parlare dell'esperienza vissuta a causa della emanazione delle leggi razziali. Sai spiegare di cosa si tratta?
4. Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali riguardanti le “leggi razziali” che hanno significato per la senatrice sia una discriminazione dal punto di vista istituzionale sia una discriminazione relazionale:

Sai collocare i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

### Comprensione e Analisi

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

1. Di che cosa parla il brano?
2. Che cosa significa il termine “musicofilia”.



## Ministero dell'Istruzione

3. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
4. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica *“può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui”*?

### Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

### PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC<sup>1</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

<sup>1</sup> Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



## Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

### Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano.
2. Nel testo è presente una similitudine: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E *l'automobile*?
3. Quali interventi sono necessari per fornire le soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Quali sono i limiti della scienza?

### Produzione

Il premio Nobel Parisi raffigura possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE

#### PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni presenti nel brano, confrontati, sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore: “la pandemia ha fatto emergere il comune destino degli uomini e la fragilità umana, secondo l'autore occorre ripensare la politica e l'economia a partire da questa consapevolezza (fragilità umana e comune destino dell'uomo)”.

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



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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.



## Ministero dell'Istruzione

### 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

**Giovanni Pascoli**, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila<sup>1</sup> la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup> I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.

*Myrica* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

##### **Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

##### **Interpretazione**

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

<sup>3</sup> *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA A2

**Giovanni Verga**, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [ ...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>6</sup> *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



## Ministero dell'Istruzione

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

### Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

### **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

#### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati***, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



## Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

### Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".



## Ministero dell'Istruzione

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica *“può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui”*?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non *“ha alcuna relazione con il mondo reale”*?

### Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

### PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC<sup>1</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

<sup>1</sup> Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



## Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

### Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

### Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando 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 da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezza, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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.

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER DSA

## SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

Indicatore	Descrittori	Punteggio
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max 3 punti)		
<b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione</b>	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max 6 punti)		
<b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</b>	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali.	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni.	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenza (max 8 punti)		
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
<b>Legge 170/2010: impiego delle misure dispensative e degli strumenti compensativi indicati nel Piano Didattico Personalizzato (PDP)</b>		
Totale capacità di argomentare (max 3 punti)		
Totale prova (max 20 punti)		

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

CLASSE: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

Indicatore	Descrittori	
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o dei dati del contesto operativo</b>	Mostra una comprensione completa della consegna	3
	Mostra una comprensione adeguata della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max 3 punti)		
<b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione</b>	Mostra conoscenze ampie e argomenta in maniera ampia	6
	Mostra conoscenze sufficienti e argomenta in maniera completa	5
	Mostra conoscenze approssimative e argomenta in maniera essenziale	4
	Mostra conoscenze incerte e argomenta in maniera parziale	3
	Mostra conoscenze frammentarie e argomenta in maniera insufficiente	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle e non argomenta	1
Totale padronanza conoscenze (max 6 punti)		
<b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</b>	Affronta compiti in modo autonomo, con avanzata consapevolezza e padronanza delle competenze	8
	Affronta compiti in modo autonomo e con discreta consapevolezza e padronanza delle competenze	7
	Affronta compiti in modo abbastanza autonomo e con adeguata consapevolezza e padronanza delle competenze	6
	Affronta compiti in modo quasi sufficientemente autonomo dimostrando un sufficiente livello di padronanza delle competenze	5
	Affronta compiti in modo scarsamente autonomo dimostrando un frammentario livello di padronanza delle competenze.	4
	Affronta compiti in modo non autonomo dimostrando un livello lacunoso di padronanza delle competenze	3
	Affronta compiti in modo non autonomo dimostrando uno scarso livello di padronanza delle competenze	2
	Non affronta i compiti dimostrando un insufficiente livello di padronanza delle competenze	1
Totale padronanza competenza (max 8 punti)		
<b>CORRETTEZZA di argomentazione, padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. <i>(si fa riferimento solo alla ricchezza lessicale e non agli errori ortografici e sintattici)</i></b>	L'argomentazione è pienamente corretta e con una buona padronanza del linguaggio specifico	3
	L'argomentazione è corretta con lievi imprecisioni	2
	L'argomentazione è sufficientemente corretta, con diverse imprecisioni	1
Totale capacità di argomentare (max 3 punti)		
<b>Totale prova (max 20 punti)</b>		

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

Indicatore	Descrittori	Punteggio
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max 3 punti)		
<b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione</b>	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max 6 punti)		
<b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</b>	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali.	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni.	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenza (max 8 punti)		
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max 3 punti)		
Totale prova (max 20 punti)		



*Ministero dell'Istruzione*

*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 0697859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA ESAME DI STATO A.S.**  
**2023/2024**

**Indirizzo:** IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA. **ARTICOLAZIONE:** ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

**NUCLEO TEMATICO 1**

**TIPOLOGIA A**

**DOCUMENTO N.1**

Le malattie cardio-cerebrovascolari rappresentano la prima causa di morte in Italia e nel mondo e hanno un notevole impatto anche in termini di disabilità. Sono molto diffuse nella popolazione, in particolare con l'avanzare dell'età, e rappresentano uno dei più importanti problemi di salute pubblica, potendo causare notevoli conseguenze, non solo sulle condizioni cliniche delle persone colpite, ma anche sulle loro famiglie e sui *caregiver*.

Le malattie cardio-cerebrovascolari più frequenti sono la cardiopatia ischemica (acuta, quale infarto acuto del miocardio e angina pectoris instabile, e cronica), l'ictus ischemico ed emorragico, lo scompenso cardiaco e le arteriopatie periferiche. Alla base di queste patologie vi è spesso l'aterosclerosi, una patologia degenerativa delle arterie.

La prevenzione è l'arma più importante per mantenere in salute il cuore e il cervello e per contrastare l'insorgenza e/o la progressione delle malattie cardio-cerebrovascolari, in particolare quelle di origine aterosclerotica.

A tal fine è importante agire sui fattori di rischio, ovvero su quelle condizioni che, quando presenti nella vita di un individuo, aumentano la probabilità di manifestare o aggravare una determinata malattia.

I fattori di rischio cardio-cerebrovascolari si suddividono in non modificabili (familiarità, genere, età, etnia) e modificabili con interventi comportamentali e terapie mirate. Tra questi ultimi, i più importanti e diffusi sono il tabagismo, la sedentarietà/scarsa attività fisica, il consumo rischioso e dannoso di alcol, la scorretta alimentazione (basso consumo di cereali integrali, pesce, frutta e verdura; eccessivo consumo di sale, zuccheri e grassi saturi e trans; eccessivo

apporto calorico rispetto al fabbisogno energetico), il sovrappeso e l'obesità, l'ipertensione arteriosa, l'ipercolesterolemia e il diabete.

*Ministero della Salute, Malattie cardio-cerebrovascolari, (ultimo aggiornamento 27 settembre 2022).*

[https://www.salute.gov.it/portale/p5\\_1\\_2.jsp?lingua=italiano&id=268](https://www.salute.gov.it/portale/p5_1_2.jsp?lingua=italiano&id=268)

## **DOCUMENTO N. 2**

Sebbene le malattie cardiovascolari su base aterosclerotica (CVD) siano documentate principalmente negli adulti, il processo che conduce all'aterosclerosi può avere inizio già in età giovanile. L'esposizione ai tradizionali fattori di rischio cardiovascolari costituisce il momento chiave dello sviluppo e della progressione della CVD. In particolare, già nella fascia di età dai 19 ai 29 anni, sia fattori di rischio modificabili (fumo, ipercolesterolemia, ipertensione arteriosa, diabete, obesità e sedentarietà) che fattori di rischio non modificabili (età, sesso maschile, etnia e familiarità per CVD) sono in grado di favorire lo sviluppo di alterazioni della parete vascolare e di placche aterosclerotiche in misura variabile nei diversi individui. I giovani adulti sono individui certamente capaci di decidere il proprio stile di vita e l'adozione di comportamenti più o meno salutari. Va sottolineato che la formazione di tali comportamenti si consolida in modo progressivo negli anni attraverso l'adolescenza fino all'età giovane adulta ed è su queste fasi della vita che bisogna intervenire sulla popolazione e sul singolo individuo per favorire stili di vita salutari. Prima che si strutturino scorretti stili di vita, è importante infatti promuovere la salute tra i giovani adulti allo scopo di prevenire o ritardare la progressione della CVD negli anni successivi utilizzando ogni occasione, dalla visita del medico di medicina generale (MMG) alla visita lavorativa o sportiva. In uno studio dell'American Heart Association (AHA) condotto su 1.248 adulti di età compresa tra 18 e 44 anni, il 43% ha dichiarato di non essere preoccupato della CVD, mentre un terzo di loro risultava del tutto inconsapevole della connessione tra comportamenti di salute scorretti e il rischio futuro di sviluppare CVD. In generale, i giovani adulti sono poco consapevoli del proprio stato di salute e delle proprie abitudini alimentari. Infatti, 9 giovani adulti su 10 credono di seguire uno stile di vita sano, ma in realtà, la maggior parte di loro consuma eccessive quantità di cibi di modesta qualità, alcol e bevande zuccherate, oppure fuma e non pratica attività fisica sufficiente. La scarsa consapevolezza del proprio stato di salute nei giovani adulti si ripercuote sull'aumento del rischio di incorrere in un evento cardiovascolare e in un aumento della mortalità per CVD negli anni a venire. A conferma di questa affermazione, lo studio CARDIA ha esaminato giovani adulti di età compresa tra 18 e 30 anni seguiti per 25 anni, dimostrando che l'evoluzione della malattia aterosclerotica realizzatasi nell'età giovane adulta ha un impatto sfavorevole sulla salute cardiovascolare durante l'età più avanzata. Nell'insieme, questi dati supportano l'importanza di intervenire durante l'età giovane adulta per prevenire la morbilità e la mortalità per CVD nelle decadi di vita successive. Di seguito sono riportati i fattori di rischio di maggior impatto nel giovane adulto:

- Consumo di tabacco. Secondo i dati ISTAT relativi al 2019 la prevalenza dei fumatori è maggiore nei maschi rispetto alle femmine nella fascia di popolazione compresa tra i 20 e i 24 anni (26,2% dei maschi e 18,5% delle femmine), tendenza che si conferma anche che tra i 25 e i 34 anni (30% dei maschi e 17,2% delle femmine).

- Sedentarietà/scarsa attività fisica. Nella fascia di età tra i 20 e i 24 anni il 19,1% dei maschi e il 22,6% delle femmine dichiara di non praticare attività fisica e di non fare alcuno sport, valori che crescono rispettivamente al 25,8% e al 30,4% tra i 25 e i 34 anni (dati ISTAT relativi al 2019).

- Consumo rischioso e dannoso di alcol. I dati ISTAT relativi al 2019 indicano che nella fascia di età 18-24 anni il 66,9% dei maschi e il 62,8% delle femmine assume bevande alcoliche occasionalmente, mentre il 10,5% dei maschi e il 2,8% delle femmine riferisce un consumo giornaliero. Il consumo di alcol avviene prevalentemente al di fuori dei pasti (53,2% dei maschi e 41,1% delle femmine). La popolazione tra i 18 e i 24 anni è quella più a rischio di consumo eccessivo di alcol in un breve arco di tempo (binge drinking) che viene riportato dal 16% dei soggetti intervistati (20,6% dei maschi e 11% delle femmine). Il binge drinking avviene più frequentemente al bar/pub/birreria (44,2% per i maschi e 35,4% per le femmine) oltre che a casa di amici o parenti (37,1% e 31,3%) e in discoteca (34,4% e 33,8%).

- Scorretta alimentazione. Secondo i dati ISTAT 2019, il 72,7% delle persone di età tra i 20 e i 24 anni ha dichiarato di consumare verdura, ortaggi o frutta almeno una volta al giorno; di questi la maggior parte consuma dalle 2 alle 4 porzioni al giorno, mentre solo il 6% raggiunge le 5 porzioni al giorno (five a day) raccomandate.

- Sovrappeso/obesità. Tra i 18 e i 24 anni le femmine sono un pò più attente dei maschi a tenere sotto controllo il peso corporeo: secondo i dati ISTAT relativi al 2019, infatti, è risultato in sovrappeso il 19,9% dei maschi e l'11,5% delle femmine. mentre il 3,1% dei maschi e il 2,9% delle femmine è risultato obeso. [...]

*Ministero della salute, "Prevenzione delle malattie cardiovascolari lungo il corso della vita", 2021, pp. 17-19*

### **DOCUMENTO N.3**

L'importanza del pattern alimentare nel condizionare la comparsa e la progressione dell'aterosclerosi e delle malattie cardiovascolari è ben nota: si stima che circa il 20% dei decessi osservati a livello mondiale sia rappresentato da eventi cardiovascolari fatali associati o direttamente attribuibili alla dieta (1). La relazione tra alimentazione e rischio cardiovascolare ha iniziato a definirsi con la pubblicazione dei risultati del Seven Countries Study e degli altri grandi studi epidemiologici condotti in tutto il mondo, che già nel secolo scorso avevano rilevato una correlazione positiva tra alcuni aspetti della dieta (soprattutto il tenore in acidi grassi saturi e in colesterolo), il valore della colesterolemia e l'incidenza di eventi coronarici fatali e non fatali.

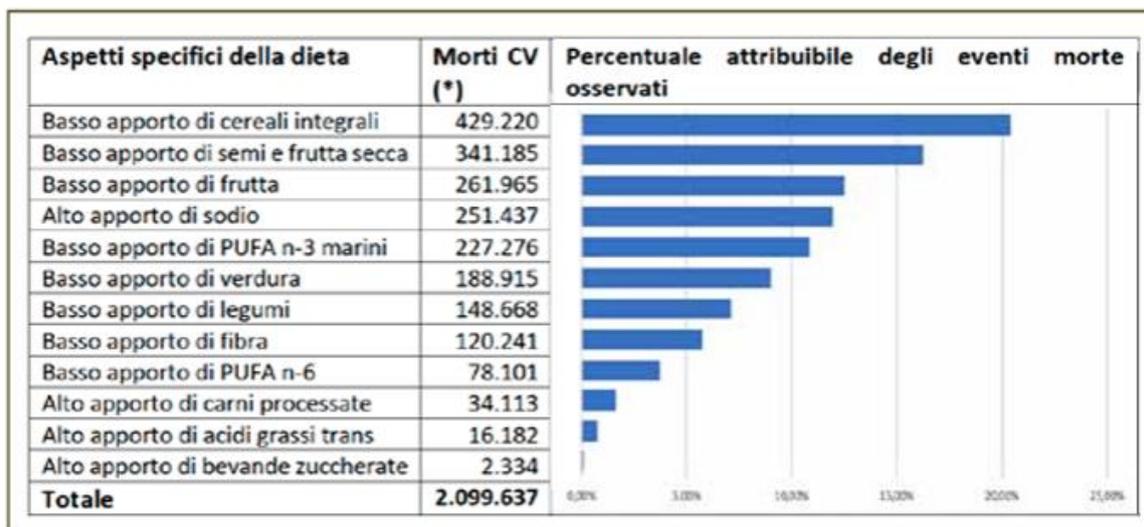


Figura 1 - Mortalità cardiovascolare attribuibile a fattori dietetici: un'analisi sistematica del Global Burden of Disease Study (dalla ref. 12, modificata). Dati raccolti in 51 Paesi Europei, riferiti al periodo 1990-2016.

Andrea Poli in "Aterosclerosi" Numero Monografico - Giornale Italiano dell'Arteriosclerosi 2021; 12 (1): p 94

#### DOCUMENTO N.4

Il cloruro di sodio (sale da cucina) rappresenta la principale fonte di sodio nell'alimentazione. L'evidenza scientifica disponibile sugli effetti negativi che il [consumo eccessivo di sale](#) ha sulla salute è indiscutibile, soprattutto riguardo al rischio di malattie cardio e cerebrovascolari. L'[Oms raccomanda](#) un consumo giornaliero di sale inferiore ai 5 grammi (circa 2 grammi di sodio).

Un inadeguato consumo di potassio è risultato associato a diverse malattie non trasmissibili, tra cui principalmente le malattie cardiovascolari. L'OMS raccomanda di assumere almeno 3510 mg di potassio al giorno attraverso una sana alimentazione. Una insufficiente assunzione di potassio è dovuta principalmente ad un basso consumo di verdura, frutta e legumi.

[...]

Il confronto tra le indagini OEC/HES 2008-2012 e HES 2018-2019 volto alla stima del trend temporale del consumo abituale di sale nella popolazione italiana adulta, si basa sui dati di campioni casuali di persone di età compresa tra i 35 e i 74 anni, residenti in 10 Regioni italiane (Piemonte, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Abruzzo, Basilicata, Calabria e Sicilia), comprendenti circa 200 persone per ogni Regione, numerosità statisticamente necessaria per ottenere stime rappresentative del consumo di sale nella popolazione.

L'assunzione media giornaliera di sale nella popolazione esaminata è stata di 10,8 g negli uomini e 8,3 g nelle donne nel periodo 2008-2012 e rispettivamente di 9,5 g e 7,2 g nel periodo 2018-2019. È stata quindi osservata una riduzione significativa dell'assunzione di sale di circa il 12% in 10 anni.

La riduzione è stata rivelata, sebbene con ampiezza diversa, in quasi tutte le Regioni esaminate ed in tutte le classi di età, categorie di indice di massa corporea (normopeso, sovrappeso, obesi) e livelli di istruzione.

In entrambi i periodi i livelli medi di assunzione di sale sono risultati significativamente più alti negli uomini che nelle donne, in quelli con sovrappeso e obesità rispetto alle persone di peso normale e in individui meno istruiti rispetto a quelli più istruiti, confermando l'importante ruolo delle disuguaglianze sociali.

[...]

I risultati sull'assunzione media giornaliera di potassio nella popolazione indicano un apporto di potassio nella popolazione adulta italiana ancora al di sotto degli almeno 3.510 mg al giorno raccomandati dall'OMS: nel 2008-2012, la stima della media giornaliera di assunzione di potassio era pari a 3.147 mg negli uomini e a 2.784 mg nelle donne e nel 2018-2019 è stata di 3.043 g e 2.561 mg rispettivamente.

*Progetto "Cuore"- ISS- <https://www.cuore.iss.it/prevenzione/ProgettoMinisal>*

**A) In merito alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:**

- In riferimento al documento n. 1, il candidato spieghi perché l'aterosclerosi rappresenta un considerevole problema di salute pubblica.
- In riferimento al documento n. 2, si riportino le evidenze emerse dalle indagini effettuate tra i giovani adulti circa la consapevolezza del proprio stato di salute e dell'impatto che il proprio stile di vita ha su essa.
- Nel documento n. 3 si legge: "l'importanza del pattern alimentare nel condizionare la comparsa e la progressione dell'aterosclerosi e delle malattie cardiovascolari è ben nota". Il candidato motivi questa affermazione evidenziando quali aspetti specifici della dieta sono risultati essere, nel corso degli anni, maggiormente correlati all'incidenza delle patologia in questione.
- In riferimento al documento n.4, quali evidenze sono emerse dalle indagini OEC/HES 2008-2012 e HES 2018-2019 rispetto al consumo di sale e di potassio in Italia?

**B) Con riferimento alla produzione di un testo il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite:**

- Descriva il problema dell'aterosclerosi spiegando in che modo avviene la formazione degli ateromi;
- Chiarisca che cosa si intende per ipertensione arteriosa;

- Definisca le categorie di alimenti che possono rappresentare un rischio per lo sviluppo della patologia aterosclerotica, in maniera diretta o indiretta, con eventuali riferimenti alle patologie spesso concomitanti, come l'ipertensione;
- Descriva l'importanza della dieta come strumento di prevenzione, specificando cosa si intende per dieta equilibrata e ricollegandosi alle indicazioni elaborate dagli enti di riferimento in ambito di nutrizione, SINU e CREA.

**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, potendo anche fare riferimento alle esperienze condotte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento,** il candidato scriva una proposta di menù giornaliero equilibrato da un punto vista nutrizionale e a ridotto contenuto di sale e di grassi saturi. In particolare:

- Riporti tutti gli ingredienti utilizzati motivandone la scelta;
- Riporti almeno 2 tecniche di preparazione;
- Preveda l'utilizzo di almeno un ingrediente della cucina regionale.

Il candidato motivi ogni sua scelta.



*Ministero dell'Istruzione*

*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 0697859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA ESAME DI STATO A.S.  
2023/2024**

**Indirizzo:** IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA. **ARTICOLAZIONE:** ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

**NUCLEO TEMATICO 1**

**TIPOLOGIA A**

**DOCUMENTO N.1**

Le malattie cardio-cerebrovascolari rappresentano la prima causa di morte in Italia e nel mondo e hanno un notevole impatto anche in termini di disabilità. Sono molto diffuse nella popolazione, in particolare con l'avanzare dell'età, e rappresentano uno dei più importanti problemi di salute pubblica, potendo causare notevoli conseguenze, non solo sulle condizioni cliniche delle persone colpite, ma anche sulle loro famiglie e sui *caregiver*.

Le malattie cardio-cerebrovascolari più frequenti sono la cardiopatia ischemica (acuta, quale infarto acuto del miocardio e angina pectoris instabile, e cronica), l'ictus ischemico ed emorragico, lo scompenso cardiaco e le arteriopatie periferiche. Alla base di queste patologie vi è spesso l'aterosclerosi, una patologia degenerativa delle arterie.

La prevenzione è l'arma più importante per mantenere in salute il cuore e il cervello e per contrastare l'insorgenza e/o la progressione delle malattie cardio-cerebrovascolari, in particolare quelle di origine aterosclerotica.

A tal fine è importante agire sui fattori di rischio, ovvero su quelle condizioni che, quando presenti nella vita di un individuo, aumentano la probabilità di manifestare o aggravare una determinata malattia.

I fattori di rischio cardio-cerebrovascolari si suddividono in non modificabili (familiarità, genere, età, etnia) e modificabili con interventi comportamentali e terapie mirate. Tra questi ultimi, i più importanti e diffusi sono il tabagismo, la sedentarietà/scarsa attività fisica, il consumo rischioso e dannoso di alcol, la scorretta alimentazione (basso consumo di cereali integrali, pesce, frutta e verdura; eccessivo consumo di sale, zuccheri e grassi saturi e trans; eccessivo

apporto calorico rispetto al fabbisogno energetico), il sovrappeso e l'obesità, l'ipertensione arteriosa, l'ipercolesterolemia e il diabete.

*Ministero della Salute, Malattie cardio-cerebrovascolari, (ultimo aggiornamento 27 settembre 2022).*

[https://www.salute.gov.it/portale/p5\\_1\\_2.jsp?lingua=italiano&id=268](https://www.salute.gov.it/portale/p5_1_2.jsp?lingua=italiano&id=268)

## **DOCUMENTO N. 2**

Sebbene le malattie cardiovascolari su base aterosclerotica (CVD) siano documentate principalmente negli adulti, il processo che conduce all'aterosclerosi può avere inizio già in età giovanile. L'esposizione ai tradizionali fattori di rischio cardiovascolari costituisce il momento chiave dello sviluppo e della progressione della CVD. In particolare, già nella fascia di età dai 19 ai 29 anni, sia fattori di rischio modificabili (fumo, ipercolesterolemia, ipertensione arteriosa, diabete, obesità e sedentarietà) che fattori di rischio non modificabili (età, sesso maschile, etnia e familiarità per CVD) sono in grado di favorire lo sviluppo di alterazioni della parete vascolare e di placche aterosclerotiche in misura variabile nei diversi individui. I giovani adulti sono individui certamente capaci di decidere il proprio stile di vita e l'adozione di comportamenti più o meno salutari. Va sottolineato che la formazione di tali comportamenti si consolida in modo progressivo negli anni attraverso l'adolescenza fino all'età giovane adulta ed è su queste fasi della vita che bisogna intervenire sulla popolazione e sul singolo individuo per favorire stili di vita salutari. Prima che si strutturino scorretti stili di vita, è importante infatti promuovere la salute tra i giovani adulti allo scopo di prevenire o ritardare la progressione della CVD negli anni successivi utilizzando ogni occasione, dalla visita del medico di medicina generale (MMG) alla visita lavorativa o sportiva. In uno studio dell'American Heart Association (AHA) condotto su 1.248 adulti di età compresa tra 18 e 44 anni, il 43% ha dichiarato di non essere preoccupato della CVD, mentre un terzo di loro risultava del tutto inconsapevole della connessione tra comportamenti di salute scorretti e il rischio futuro di sviluppare CVD. In generale, i giovani adulti sono poco consapevoli del proprio stato di salute e delle proprie abitudini alimentari. Infatti, 9 giovani adulti su 10 credono di seguire uno stile di vita sano, ma in realtà, la maggior parte di loro consuma eccessive quantità di cibi di modesta qualità, alcol e bevande zuccherate, oppure fuma e non pratica attività fisica sufficiente. La scarsa consapevolezza del proprio stato di salute nei giovani adulti si ripercuote sull'aumento del rischio di incorrere in un evento cardiovascolare e in un aumento della mortalità per CVD negli anni a venire. A conferma di questa affermazione, lo studio CARDIA ha esaminato giovani adulti di età compresa tra 18 e 30 anni seguiti per 25 anni, dimostrando che l'evoluzione della malattia aterosclerotica realizzatasi nell'età giovane adulta ha un impatto sfavorevole sulla salute cardiovascolare durante l'età più avanzata. Nell'insieme, questi dati supportano l'importanza di intervenire durante l'età giovane adulta per prevenire la morbilità e la mortalità per CVD nelle decadi di vita successive. Di seguito sono riportati i fattori di rischio di maggior impatto nel giovane adulto:

- Consumo di tabacco. Secondo i dati ISTAT relativi al 2019 la prevalenza dei fumatori è maggiore nei maschi rispetto alle femmine nella fascia di popolazione compresa tra i 20 e i 24 anni (26,2% dei maschi e 18,5% delle femmine), tendenza che si conferma anche che tra i 25 e i 34 anni (30% dei maschi e 17,2% delle femmine).

- Sedentarietà/scarsa attività fisica. Nella fascia di età tra i 20 e i 24 anni il 19,1% dei maschi e il 22,6% delle femmine dichiara di non praticare attività fisica e di non fare alcuno sport, valori che crescono rispettivamente al 25,8% e al 30,4% tra i 25 e i 34 anni (dati ISTAT relativi al 2019).

- Consumo rischioso e dannoso di alcol. I dati ISTAT relativi al 2019 indicano che nella fascia di età 18-24 anni il 66,9% dei maschi e il 62,8% delle femmine assume bevande alcoliche occasionalmente, mentre il 10,5% dei maschi e il 2,8% delle femmine riferisce un consumo giornaliero. Il consumo di alcol avviene prevalentemente al di fuori dei pasti (53,2% dei maschi e 41,1% delle femmine). La popolazione tra i 18 e i 24 anni è quella più a rischio di consumo eccessivo di alcol in un breve arco di tempo (binge drinking) che viene riportato dal 16% dei soggetti intervistati (20,6% dei maschi e 11% delle femmine). Il binge drinking avviene più frequentemente al bar/pub/birreria (44,2% per i maschi e 35,4% per le femmine) oltre che a casa di amici o parenti (37,1% e 31,3%) e in discoteca (34,4% e 33,8%).

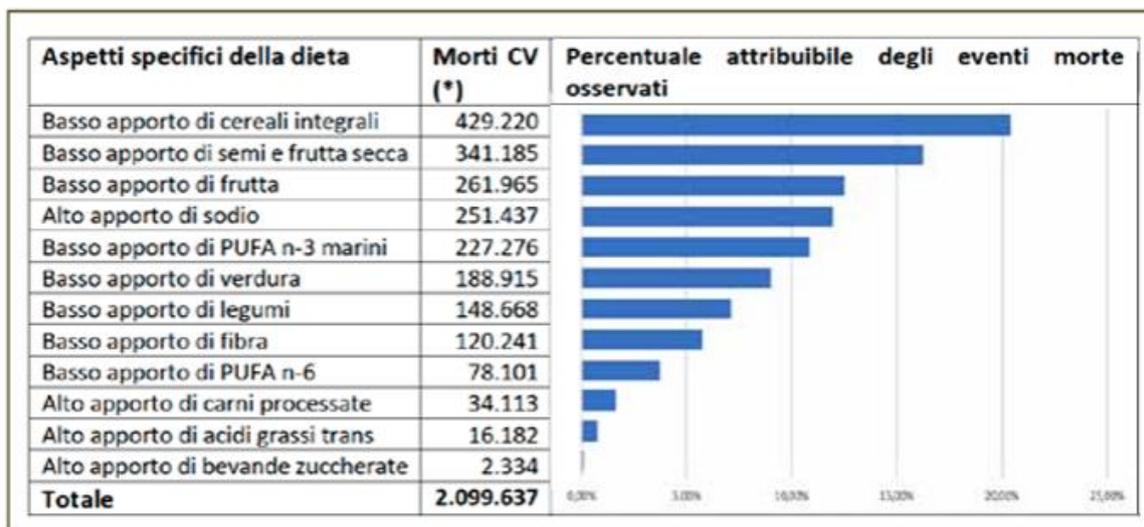
- Scorretta alimentazione. Secondo i dati ISTAT 2019, il 72,7% delle persone di età tra i 20 e i 24 anni ha dichiarato di consumare verdura, ortaggi o frutta almeno una volta al giorno; di questi la maggior parte consuma dalle 2 alle 4 porzioni al giorno, mentre solo il 6% raggiunge le 5 porzioni al giorno (five a day) raccomandate.

- Sovrappeso/obesità. Tra i 18 e i 24 anni le femmine sono un pò più attente dei maschi a tenere sotto controllo il peso corporeo: secondo i dati ISTAT relativi al 2019, infatti, è risultato in sovrappeso il 19,9% dei maschi e l'11,5% delle femmine. mentre il 3,1% dei maschi e il 2,9% delle femmine è risultato obeso. [...]

*Ministero della salute, "Prevenzione delle malattie cardiovascolari lungo il corso della vita", 2021, pp. 17-19*

### **DOCUMENTO N.3**

L'importanza del pattern alimentare nel condizionare la comparsa e la progressione dell'aterosclerosi e delle malattie cardiovascolari è ben nota: si stima che circa il 20% dei decessi osservati a livello mondiale sia rappresentato da eventi cardiovascolari fatali associati o direttamente attribuibili alla dieta (1). La relazione tra alimentazione e rischio cardiovascolare ha iniziato a definirsi con la pubblicazione dei risultati del Seven Countries Study e degli altri grandi studi epidemiologici condotti in tutto il mondo, che già nel secolo scorso avevano rilevato una correlazione positiva tra alcuni aspetti della dieta (soprattutto il tenore in acidi grassi saturi e in colesterolo), il valore della colesterolemia e l'incidenza di eventi coronarici fatali e non fatali.



**Figura 1** - Mortalità cardiovascolare attribuibile a fattori dietetici: un'analisi sistematica del Global Burden of Disease Study (dalla ref. 12, modificata). *Dati raccolti in 51 Paesi Europei, riferiti al periodo 1990-2016.*

*Andrea Poli in "Aterosclerosi" Numero Monografico - Giornale Italiano dell'Arteriosclerosi 2021; 12 (1): p 94*

#### **DOCUMENTO N.4**

Il cloruro di sodio (sale da cucina) rappresenta la principale fonte di sodio nell'alimentazione. L'evidenza scientifica disponibile sugli effetti negativi che il [consumo eccessivo di sale](#) ha sulla salute è indiscutibile, soprattutto riguardo al rischio di malattie cardio e cerebrovascolari. L'[Oms raccomanda](#) un consumo giornaliero di sale inferiore ai 5 grammi (circa 2 grammi di sodio).

Un inadeguato consumo di potassio è risultato associato a diverse malattie non trasmissibili, tra cui principalmente le malattie cardiovascolari. L'OMS raccomanda di assumere almeno 3510 mg di potassio al giorno attraverso una sana alimentazione. Una insufficiente assunzione di potassio è dovuta principalmente ad un basso consumo di verdura, frutta e legumi.

[...]

Il confronto tra le indagini OEC/HES 2008-2012 e HES 2018-2019 volto alla stima del trend temporale del consumo abituale di sale nella popolazione italiana adulta, si basa sui dati di campioni casuali di persone di età compresa tra i 35 e i 74 anni, residenti in 10 Regioni italiane (Piemonte, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Abruzzo, Basilicata, Calabria e Sicilia), comprendenti circa 200 persone per ogni Regione, numerosità statisticamente necessaria per ottenere stime rappresentative del consumo di sale nella popolazione.

L'assunzione media giornaliera di sale nella popolazione esaminata è stata di 10,8 g negli uomini e 8,3 g nelle donne nel periodo 2008-2012 e rispettivamente di 9,5 g e 7,2 g nel periodo 2018-2019. È stata quindi osservata una riduzione significativa dell'assunzione di sale di circa il 12% in 10 anni.

La riduzione è stata rivelata, sebbene con ampiezza diversa, in quasi tutte le Regioni esaminate ed in tutte le classi di età, categorie di indice di massa corporea (normopeso, sovrappeso, obesi) e livelli di istruzione.

In entrambi i periodi i livelli medi di assunzione di sale sono risultati significativamente più alti negli uomini che nelle donne, in quelli con sovrappeso e obesità rispetto alle persone di peso normale e in individui meno istruiti rispetto a quelli più istruiti, confermando l'importante ruolo delle disuguaglianze sociali.

[...]

I risultati sull'assunzione media giornaliera di potassio nella popolazione indicano un apporto di potassio nella popolazione adulta italiana ancora al di sotto degli almeno 3.510 mg al giorno raccomandati dall'OMS: nel 2008-2012, la stima della media giornaliera di assunzione di potassio era pari a 3.147 mg negli uomini e a 2.784 mg nelle donne e nel 2018-2019 è stata di 3.043 g e 2.561 mg rispettivamente.

*Progetto "Cuore"- ISS- <https://www.cuore.iss.it/prevenzione/ProgettoMinisal>*

**A) In merito alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:**

- In riferimento al documento n. 1, il candidato spieghi perché l'aterosclerosi rappresenta un considerevole problema di salute pubblica.
- In riferimento al documento n. 2 dove si dice che "...i giovani adulti sono individui certamente capaci di decidere il proprio stile di vita e l'adozione di comportamenti più o meno salutari", il candidato indichi in quale fase della vita è importante intervenire per prevenire le malattie cardiovascolari (MCV).
- Nel documento n. 2 sono riportati i fattori di rischio delle MCV di maggior impatto nel giovane adulto. Quali sono?
- Nel documento n. 3 si parla della relazione tra alimentazione e malattie cardiovascolari. Il candidato riporti quali alimenti favoriscono le malattie cardiovascolari.
- In riferimento al documento n.4, il candidato riporti quali sono le conseguenze di un eccessivo consumo di sodio e di uno scarso consumo di potassio.

**B) Con riferimento alla produzione di un testo il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite:**

- Chiarisca che cosa si intende per aterosclerosi;

- Chiarisca che cosa si intende per ipertensione arteriosa;
- Definisca le categorie di alimenti che possono rappresentare un rischio per lo sviluppo della patologia aterosclerotica e dell'ipertensione;
- Descriva l'importanza della dieta come strumento di prevenzione, specificando cosa si intende per dieta equilibrata.

**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, potendo anche fare riferimento alle esperienze condotte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento,** il candidato scriva una proposta di menù giornaliero equilibrato da un punto vista nutrizionale e a ridotto contenuto di sale e di grassi saturi, che preveda almeno un ingrediente della cucina regionale. Il candidato motivi ogni sua scelta.

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



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

## **SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE**

In data 08/05/2024 durante la simulazione del colloquio orale sono stati somministrati i seguenti documenti :

- 1) L'Ideale dell'ostrica di Giovanni Verga
- 2) Dieta mediterranea meglio se con prodotti Bio
- 3) Certificazione kosher

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO – CLASSE QUINTA LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA****DENOMINAZIONE****MADE IN ITALY NEL MONDO****FINALITA'**

Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio.

Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia.

Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese.

Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.

Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumere sapendo responsabilità e ruoli.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Arricchire la propria personalità attraverso il confronto e la consapevolezza delle radici e delle dinamiche storico-sociali.

Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto.

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Sviluppare la capacità di capire quali conoscenze matematiche applicare per risolvere i problemi ed elaborare strategie e metodi risolutivi.

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Acquisire consapevolezza dello "spazio" (inteso come spazio fisico che come spazio integrato nel territorio) che si vive all'interno ed all'esterno dell'istituto e funzionale alla realizzazione del profilo professionale in uscita.

Valorizzare il proprio territorio.

Costruire e promuovere prodotti del territorio.

Acquisire i concetti fondamentali della teoria e metterli in pratica.

Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia.

Conoscere gli elementi base del turismo e imparare ad individuare le caratteristiche e le opportunità.

Acquisizione di un metodo di lavoro che consenta di imparare a cercare le informazioni e saperle utilizzare.

Acquisizione delle tecniche per la gestione delle imprese turistico-ristorative e gli indici per valutare il successo.

Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.

Predisporre preparazioni di pietanze dolci, finalizzate alla ricerca di informazioni utilizzate nel territorio regionale, con particolari riferimenti alle tradizioni popolari (storia e cultura) ed enogastronomiche.

<p><b>EVIDENZE</b></p>	<p><b>Educare</b> alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumendo responsabilità e ruoli;</p> <p>Mettere in atto comportamenti rispettosi e di accoglienza verso i compagni, gli adulti e l'ambiente circostante;</p> <p><b>Rispettare</b> le regole poste dagli adulti e condivise nel gruppo;</p> <p><b>Collaborare</b> nel gruppo e nel lavoro; Formulare ipotesi e riflessioni sui doveri e sui diritti, sulla corretta convivenza, sulle regole;</p> <p><b>Utilizzare e produrre</b> strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p>
<p><b>PRODOTTO</b></p> <p>La realizzazione del prodotto deve essere autentica e reale.</p> <p>A scelta del consiglio di classe (eliminare i prodotti non scelti)</p>	<p>Presentazione in PowerPoint, Padlet, E-Book, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio)</p>

### COMPETENZE DI CITTADINANZA – Allegato 2

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti
- **Comunicare:** - comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - rappresentare eventi fenomeni, principi concetti norme, procedure, atteggiamenti stati d'animo, emozioni ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei; informatici e multimediali).
- **Collaborare e partecipare:** Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** - individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti collegamenti e relazioni tra fenomeni eventi e concetti diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

### COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – EDUCAZIONE CIVICA – Allegato C

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

**COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE LINGUISTICO – Allegato 1 Area Generale**

**Competenza n. 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

**Competenza n. 4** - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

**Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

**Competenza n. 6** - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

**Competenza n. 7** - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Abilità	Conoscenze
<p><b>ITALIANO</b></p> <p>2. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>2. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>2. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.</p> <p>2. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p>	<p><b>ITALIANO</b></p> <p>2. Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>2. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>2. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p>
<p><b>INGLESE</b></p> <p>4. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <p>5. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard semplici, chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi e funzioni comunicative, modelli di interazione scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Partecipare a conversazioni o discussioni in generale di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico.</p> <p>5. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p><b>INGLESE</b></p> <p>4. Aspetti interculturali.</p> <p>4. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.</p> <p>5. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Fonologia.</p> <p>5. Ortografia.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>7. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>

<p>7. Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.</p> <p>7. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	
<p><b>FRANCESE</b></p> <p>5. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>7. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p><b>FRANCESE</b></p> <p>5. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua nell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Ortografia.</p> <p>5. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Fonologia.</p> <p>5. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>5. Aspetti extralinguistici.</p> <p>5. Aspetti socio-linguistici.</p> <p>7. Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> <p>7. Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>7. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>
<p><b>RELIGIONE</b></p> <p>2. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>2. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>4. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.</p> <p>6. Essere in grado di collocare le principali emergenze</p>	<p><b>RELIGIONE</b></p> <p>2. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p> <p>4. Aspetti interculturali.</p> <p>6. Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.</p>

ambientali e storico artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.	
--	--

**COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE STORICO-SOCIALE – Allegato 1 Area Generale**

**Competenza n. 3** – Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.  
**Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

Abilità	Conoscenze
<b>STORIA</b> 3. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. 3. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. 6. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	<b>STORIA</b> 3. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. 3. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. 3. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche. 6. Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.

**COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO – Allegato 1 Area Generale**

**Competenza n. 9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.  
**Competenza n. 10** - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Abilità	Conoscenze
<b>MATEMATICA</b> 10. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.	<b>MATEMATICA</b> 10. Variabili e funzioni.
<b>SC. MOTORIE</b> 9. Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. 9. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.	<b>SC. MOTORIE</b> 9. Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. 9. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.

**COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab. Enogastronomia Cucina – Allegato 2G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"**

**Competenza n. 1** - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di Lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.  
**Competenza n. 2** - 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.  
**Competenza n. 3** - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  
**Competenza n. 4** - 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.  
**Competenza n. 5** - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  
**Competenza n. 6** - 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.  
**Competenza n. 7** - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomiche culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.  
**Competenza n. 8** - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.  
**Competenza n. 9** - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

**Competenze n. 10** - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.  
**Competenza n. 11** - Proiettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Abilità	Conoscenze
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela</p>	<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p>
<p><b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</b></p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>2. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p>	<p><b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</b></p> <p>1. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>2. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>2. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p>

<p>2. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>3. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche do disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>5. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>5. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p> <p>11. Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<p>3. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>3. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>4. Elementi di eco-gastronomia.</p> <p>4. Principi di ecoturismo.</p> <p>4. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>4. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per La preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>5. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>5. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>5. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>5. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>5. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>5. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>5. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p> <p>7. Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>11. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>
<p><b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</b></p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>3. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di 1-FACCP. 5. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p><b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</b></p> <p>1. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>3. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>3. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>5. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>5. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p> <p>7. Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>
<p><b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</b></p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>1. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>1. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita</p>	<p><b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</b></p> <p>1. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>1. Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>1. Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>1. Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>2. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>6. Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>6. Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.</p> <p>6. Meccanismi di fidelizzazione cliente.</p>

<p>del cliente.</p> <p>2. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>6. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>6. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p> <p>6. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>8. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>8. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.</p> <p>9. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>9. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>10. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p>	<p>6. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.</p> <p>6. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive 8. Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>8. Normativa riguardante la tutela ambientale.</p> <p>8. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>8. Metodologie e strumenti di marketing turistico.</p> <p>9. Tecniche di analisi SWOT.</p> <p>10. Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p>
---	--

<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classe Quinta Lab. Cucina</b>
<b>Prerequisiti</b>	Elementi base delle funzioni della lingua madre. Orientarsi nello spazio/tempo; Capacità di lavorare in gruppo; Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni; Elementi base delle funzioni e delle strutture grammaticali della lingua straniera. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali; Saper cercare sul web informazioni affidabili e coerenti con l'obiettivo prefissato; Saper prendere appunti; Saper ascoltare.
<b>Mese di applicazione e Tempi</b>	SETTEMBRE-GIUGNO (33 settimane) 1056 ore
<b>Esperienze attivate</b> (a scelta dei Consigli di classe)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite</li> <li>• Eventi</li> </ul>
<b>Metodologia</b> (a scelta dei Consigli di classe)	Lezione partecipata; Attività laboratoriale; Lavori di gruppo; Ricerche sul web; Tutoring tra pari; Role model;
<b>Risorse umane</b>	Coordinatore di classe; Docenti del Consiglio di classe; Docenti tutor di classe;
<b>Strumenti</b> (a scelta dei Consigli di classe)	Libri di testo; Laboratori Tecnico Pratici; Filmati video; Personal computer; Smartphone; Tablet; Risorse multimediali disponibili sul web: LIM.
<b>Valutazione</b>	<p>Prodotto e Processo; Autovalutazione degli alunni; Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze; Griglia di valutazione dell'UDA.</p> <p>Saranno valutati il prodotto presentato da ciascun gruppo di lavoro, il processo di apprendimento di ciascun alunno e il grado di consapevolezza dell'alunno relativamente al proprio percorso compiuto (autovalutazione dell'alunno). I criteri di valutazione del prodotto, del processo di apprendimento e delle competenze metacognitive sono elencati nelle griglie di valutazione allegate (allegati 1, 2 e 3).</p> <p>Il livello complessivo di prodotto sarà assegnato tenendo conto della media dei livelli attribuiti dai singoli docenti per ciascun indicatore; il livello complessivo di processo e il grado di consapevolezza dell'allievo relativamente al proprio percorso (autovalutazione) saranno valutati COLLEGIALMENTE dal Consiglio di Classe, assegnando un livello unico per ciascun alunno, "mediando" tra le proposte espresse da ciascun docente su ciascun indicatore.</p> <p>Infine, prima di procedere allo scrutinio finale ad ogni alunno verrà assegnato, per ciascuna disciplina, un voto unico sul registro elettronico quale "prova pratica", considerando il livello di prodotto (peso 20%), il livello di processo (peso 60%) e l'esito dell'autovalutazione dello studente (20%).</p> <p>La valutazione di processo e l'autovalutazione dell'alunno, inoltre, contribuiranno alla determinazione dei livelli di padronanza raggiunti dagli alunni nelle competenze curriculari e di cittadinanza, che verranno valutate dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale.</p>

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b>	
<b>TITOLO UDA: MADE IN ITALY NEL MONDO</b>	
<b>COSA SI CHIEDE DI FARE</b> (a cura dei Consigli di classe)	
Seguire le indicazioni dei docenti di ciascuna disciplina; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approfondire il tema dato, con ricerche personali e di gruppo;</li> <li>• Elaborare le informazioni apprese in modo chiaro e semplice;</li> <li>• Presentare il lavoro prodotto ai docenti delle discipline afferenti all'asse professionalizzante;</li> </ul>	
<b>IN CHE MODO (SINGOLI, GRUPPI...)</b> :	
<b>Lavoro individuale</b> <b>Lavoro di gruppo</b>	
<b>Tutor: Prof.ssa Leo Cecilia, Prof.ssa La rosa Alessia</b> <b>GRUPPO 1 (</b> <b>GRUPPO 2 (</b> <b>GRUPPO 3 (</b> <b>GRUPPO 4 (</b>	
<b>QUALI PRODOTTI</b> Presentazione Power Point o altro programma con immagini, video e realizzazione di eventi inerenti all'Unità di Apprendimento	
(ES. Realizzazione e presentazione di un "PowerPoint" che contenga immagini, video inerenti alle finalità dell'Unità di Apprendimento e la Realizzazione di un Evento: " <u>Coffee Break (Buffet)</u> ".	
<b>CHE SENSO HA</b> (a cosa serve, per quali apprendimenti)	
Questa unità di apprendimento è un'opportunità per apprendere un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Imparerai che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione di alimenti; lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva. Imparerai anche che esistono delle regole specifiche da applicare rigorosamente in materia di accoglienza turistica. Lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare proprio come accade nel front off ce di una struttura ricettiva. Imparerai ad entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.	
<b>TEMPI:</b> SETTEMBRE-GIUGNO (22 settimane) 1056 ore	

<b>PIANO DI LAVORO</b>	
<b>TITOLO UDA</b>	<b>MADE IN ITALY NEL MONDO</b>
<b>COORDINATORE DI CLASSE</b>	<b>Prof. Paolo Pernice</b>
<b>COLLABORATORI</b>	Tutti i Docenti del Consiglio di Classe
<b>Sequenza fasi di applicazione</b>	
<b>Presentazione UdA</b>	Presentazione dell'unità e della consegna agli alunni (compito-prodotto)
<b>Organizzazione preliminare</b>	Organizzazione delle attività individuali e di gruppo Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività
<b>Realizzazione delle attività</b>	Come specificato nella tabella successiva, nelle settimane dedicate alle attività definite dal Dipartimento Metodologico
<b>Presentazione dei lavori al C.d.C.</b>	Secondo le tempistiche definite dal Dipartimento Metodologico

<b>DISCIPLINE Afferenti – Educazione Civica</b>					
<b>Disciplina</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Attività</b>	<b>Metodologie</b>	<b>Ore</b>	<b>Strumenti</b>
	La storia della nascita della Repubblica e della Costituzione. Confronto tra Statuto Albertino e	Confronto tra i due documenti.	Lezione partecipa		

<b>Storia</b>	Costituzione		ta.	11	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
	I totalitarismi in Europa nella prima metà del XX secolo	Confronto tra Nazismo, Fascismo, Stalinismo. Analizzare e approfondire i metodi e gli strumenti di manipolazione delle masse. Approfondimento dell'ideologia nazista e dell'odio antisemita	Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari		
<b>Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Turistico-Ristorative</b>	Le Organizzazioni internazionali Il processo di integrazione europea, la storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari.	Studio delle più importanti organizzazioni internazionali Analisi dei Trattati che hanno portato al processo di integrazione Europea Analisi delle funzioni delle più importanti istituzioni europee	Lezione frontale e partecipata Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari	15	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione La Costituzione parte II: L'Ordinamento giuridico della Repubblica Il Presidente della Repubblica Il Parlamento Il Governo	Analisi del processo di nascita della Costituzione Italiana. Analisi delle principali funzioni del Presidente della Repubblica. Analisi della composizione del Parlamento e del suo iter legislativo Analisi del processo di formazione del Governo e le sue funzioni			
<b>Religione/Insegnamento Alternativo</b>	Il principio di eguaglianza I Diritti delle donne	Studio sulla condizione della donna nel tempo, i diritti acquisiti nel mondo e in Italia	Lezioni frontali, discussioni guidate. Lavoro di gruppo	7	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
	Il riconoscimento della dignità dell'uomo. Cosa possiamo fare noi per i diritti umani. Educazione alla fratellanza e alla solidarietà.	Individuare alcuni personaggi che si sono impegnati in attività per la promozione della pace e della solidarietà			

**DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE LINGUISTICO**

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
------------	-----------	----------	-------------	-----	-----------

<p><b>Italiano</b></p>	<p>Il Positivismo: Naturalismo e Verismo  "G. Verga: vita opere e poetica  "Rosso malpelo" e "La roba" da Vita dei campi.  Il Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo:  "G. Pascoli: vita, opere e poetica  "Lavandare" da Myricae  "X Agosto" da Myricae  "G. D'Annunzio: vita, opere e poetica  "La pioggia nel pineto" dalle Laudi Il nuovo romanzo europeo: il romanzo del primo novecento.  "L. Pirandello: vita opere e poetica"  "Il treno ha fischiato" da Novelle per un anno .  "I. Svevo: vita, opere e poetica "L'ultima sigaretta da La coscienza di Zeno  "Un'esplosione immane da La coscienza di Zeno  Le avanguardie storiche: il Futurismo (cenni) o La poesia del primo dopoguerra:  "G. Ungaretti: vita, opere e poetica  "Veglia da L'allegria  " Sono una creatura" da L'allegria "  E. Montale: vita, opere e poetica  "Merigiare pallido e assorto" da Ossi di Seppia  "Spesso il male di vivere ho incontrato" da Ossi di Seppia  "Ho sceso dandoti il braccio" da Saturazione  La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo (cenni) "S. Quasimodo vita, opere e poetica "Ed è subito sera" da Acque e terre. Il secondo dopoguerra: il Neorealismo  o La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo (cenni)  "S. Quasimodo vita, opere e poetica  "Ed è subito sera" da Acque e terre Il secondo dopoguerra: il Neorealismo.</p>	<p>Mettere in relazione le poetiche degli autori e i mutamenti storico-culturali  Leggere e analizzare testi scelti in prosa e in versi</p>	<p>Lezione partecipata.  Lezione frontale ed interattiva  Lavoro di gruppo  Debate  Apprendimento cooperativo</p>	<p>132</p>	<p>Libro di testo ed espansioni digitali  Risorse multimediali  Schede di approfondimento  o  Mappe concettuali</p>
<p><b>Inglese</b></p>	<p><b>Food preservation:</b> physical, chemical, physico-chemical and biological methods   <b>Cooking techniques:</b> water, fat, heat, mixed cooking techniques   <b>Health and safety:</b> HACCP   Food transmitted infections and food poisoning   Food contamination: risks and preventive measures   <b>Diet and Nutrition:</b> the Eatwell plate; the Mediterranean diet; food allergies and intolerances; Alternative diets: microbotic, vegetarian, vegan   How to write a recipe: your favourite recipe</p>	<p><b>Listening and video-watching:</b>   attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica   <b>Speaking:</b> attività di produzione orale ed interazione   <b>Reading:</b> attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica   <b>Writing:</b> attività di produzione scritta su modelli dati</p>	<p>Lavori di gruppo (Cooperative learning)   <i>Tutoring</i> tra pari   Lezione  Partecipativa   Ricerche sul web</p>	<p>66</p>	<p>Libro di Testo   Schede di approfondimento  o  Mappe concettuali   Risorse  <b>Multimediali</b></p>

	<p>Getting a job: how to write a Curriculum Vitae</p> <p>Describing some Italian regions and cities (Lombardy/Milan, Veneto/Venice, Lazio/Rome, Tuscany/Florence, Campania/Naples, Capri, Puglia/Bari, Sardinia/Cagliari, Sicily/Palermo) by exploring their culinary and cultural heritage</p> <p><b>Grammar:</b> ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del 3 e 4 anno (present perfect, past simple, passive form)</p>		<p><i>Role Model</i></p> <p><i>Task-based learning</i></p>		
<b>Francese</b>	<p>Tecniche di comunicazione in lingua straniera nell'ambito dei contenuti sviluppati dalle discipline professionali. Comment manger équilibré Les légumes Les groupes alimentaires La pyramide alimentaire Les cuissons diététiques Le régime crétois : les principes du régime crétois Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme Le régime macrobiotique Les régimes religieux, l'Islam et l'alimentation Manger « cacher » qu'est-ce que cela veut dire ? L'hygiène et la conservation des aliments, les aliments à risque Les poissons crus : bonnes pratiques d'hygiène Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid La pasteurisation des aliments La stérilisation La réfrigération La déshydratation La congélation et la surgélation Tableaux des connaissances, la conservation des aliments Le système HACCP La marche en avant : la réception et le contrôle des marchandises, la gestion des stocks. Les contrôles qualitatifs et quantitatifs : l'analyse sensorielle L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux La formation et l'hygiène du personnel Les locaux</p>	<p>Attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica.</p> <p>Attività di produzione orale ed interazione.</p> <p>Attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica.</p> <p>Attività di produzione scritta.</p> <p>Presentazione di ricette, menu e piatti.</p> <p>Produzione di materiale multimediale.</p>	<p>Lezioni frontali/dialogate</p> <p>Lezioni guidate.</p> <p>Problem Solving</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Gruppi di studio e di ricerca.</p> <p>Brain storming</p> <p>Learning by doing</p> <p>Studio autonomo</p>	<b>99</b>	

<b>Religione</b>	<p>Una società fondata sui valori cristiani.          In dialogo per un mondo migliore.          Le grandi religioni nel mondo.          L'arte sacra          Comprendere il valore della vita e della dignità della persona.          Comprendere il significato vero della solidarietà, del bene comune e della convivenza con gli stranieri.          Studio su personaggi delle varie religioni che hanno contribuito al dialogo costruttivo interreligioso.          Il culto mariano nel proprio territorio.          Il mondo e le sfide della contemporaneità.          Il rapporto con se stesso, con l'altro, con Dio.          La relazione uomo-donna.          La sessualità.          Il matrimonio.          La famiglia.          L'etica cristiana sociale.          La bioetica.          Lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia del creato.</p> <p>Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.          Riconoscere l'importanza delle relazioni interpersonali, rispettando l'altro.          Individuare sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e ambientale, alla globalizzazione alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere</p>	<p>Lezioni frontali/di alogate, guidate.          Confronto interattivo</p> <p>Lavoro di gruppo.          Ricerche sul web</p>	33	Libri di testo. Risorse multimediali
------------------	--	--	----	---

**DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO**

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
<b>Matematica</b>	<p>Funzioni e loro generalità: dominio, codominio, principali proprietà.          Concetto intuitivo di limite.          Forme di indeterminazione.          Funzioni continue e loro proprietà. Punti di continuità.          Funzione esponenziale.          Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione. Asintoti verticale e orizzontale          Il concetto di derivata. Derivata di una somma e derivata di un quoziente.          Funzioni crescenti e decrescenti.          Ricerca dei punti di massimo e di minimo.          Lettura del grafico di una funzione.</p>	<p>Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuare le prime proprietà.          Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper calcolare semplici limiti anche nelle forme indeterminate.          Tracciare il grafico di funzioni razionali intere e fratte.          Lettura di grafici</p>	<p>Lezione partecipata.          Discussioni guidate          Lavori di gruppo          Ricerche sul web          Lavoro tra pari</p>	99	libro di testo, appunti
	<p>La società di massa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La preparazione alla Prima guerra mondiale</li> </ul>		<p>Lezione partecipata          Discussioni</p>		

<b>Storia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Prima guerra mondiale</li> <li>• Il primo dopoguerra in Italia e nel mondo</li> <li>• Il Fascismo</li> <li>• Il Nazismo</li> <li>• La Seconda guerra mondiale</li> <li>• Il secondo dopoguerra: la guerra fredda</li> <li>• La ricostruzione italiana e il boom economico.</li> </ul>	Relazioni scritte. Costruzione di mappe concettuali. Visione di prodotti filmici. Realizzazione del prodotto finale	i guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari	66	LIM, Libri di testo Risorse multimediali disponibili sul web
---------------	---	---	--	----	---

**DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO**

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
<b>Matematica</b>	Funzioni e loro generalità: dominio, condominio, principali proprietà. Concetto di limite. Forme di indeterminazione. Funzioni continue e loro proprietà. Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione.	Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuarne le prime proprietà. Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper calcolare semplici limiti anche nelle forme indeterminate	Lezione partecipata. Discussione guidata. Lavori di gruppo. Ricerche sul web. Lavoro tra pari.	99	L.I.M., libri di testo, appunti
	Il concetto di derivata, Funzioni crescenti e decrescenti. Criteri per l'analisi dei punti stazionari.	Tracciare il grafico di semplici funzioni algebriche intere e fratte.			
<b>Sc. Motorie</b>	"Il circolo virtuoso del benessere". La piramide del benessere. Gli effetti dell'attività motoria inseriti in contesto quotidiano e professionale. Interazione tra deficit muscolari e patologie professionali legate alla sedentarietà. Riconoscere, ricercare e applicare a sé stessi comportamenti di promozione dello "star bene" in ordine ad un sano stile di vita e alla prevenzione. La correlazione tra mangiar bene e stare in forma. Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.	Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco. Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo. Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti. Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley e basket.	Metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale. Lavoro individual	66	Piccoli e grandi attrezzi. Strumenti multimediali e libro di testo.

<p><b>Sc. Motorie</b></p>	<p>"Mens sana in corpore sano". Il dualismo mente-corpo come filosofia di vita. I metodi di valutazione della composizione corporea. Il BMI, la BIA e la plicometria. Conoscere i più diffusi metodi di allenamento per un corretto stile di vita. Differenze tra lavori e carico libero e sovraccarichi, tra percorso e circuito. La gestione dell'intensità in funzione del tempo e degli obiettivi prefissati. L'allenamento in ambiente naturale. Strutturazione di un programma motorio coerente ad un corretto stile di vita, in relazione a specifiche esigenze alimentari e di prevenzione. Integrazione alimentare e sport. Il doping. Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.</p>	<p>Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco. Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo. Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti. Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley e basket.</p>	<p>e e di gruppo. Scoperta guidata e cooperative learning. Osservazione reciproca.</p>		<p>Dispositivi specifici (cardiofrequenzimetri, strumenti di misurazione e app dedicate al monitoraggio)</p>
---------------------------	--	---	--	--	--

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab. Enogastronomia Cucina					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
<p><b>Scienza e Cultura dell'alimentazione</b></p>	<p>La sicurezza alimentare: le contaminazioni alimentari più diffuse al mondo; il sistema di autocontrollo HACCP e la tracciabilità degli alimenti. La qualità degli alimenti: certificazioni, valorizzazione del territorio, aspetti nutrizionali e culturali, aspetti salutistici.</p>	<p>Approfondimento dei contenuti e attività di ricerca e analisi dei prodotti e servizi enogastronomici che tengano conto della normativa sulla sicurezza alimentare e che siano atti a promuovere il territorio ma anche uno stile di vita equilibrato e sostenibile</p>	<p>Lezione frontale; Debate; Cooperative learning; Peer tutoring</p>		<p>Libro di testo; appunti digitali, mappe concettuali, LIM, PC, tablet e smartphone</p>
	<p><b>PERCORSO 1:</b> <b>U.1.DALL'ALIMENTO AL PIATTO;</b> La qualità degli alimenti; Allergie e intolleranze alimentari; <b>U.2.CREAZIONE DI UN PIATTO;</b> Preparare il cibo; La presentazione del piatto;</p>	<p>Presentazione dell'UDA e</p>	<p>Lezione frontale e discussioni guidate.</p>		<p>Libro di testo; LIM, PC, Tablet, telefonini;</p>

<p><b>Laboratorio Enogastronomi a Cucina</b></p>	<p><b>PERCORSO 2: U.3.LA SICUREZZA SUL LAVORO;</b> I rischi specifici del settore ristorativo;  <b>PERCORSO 2: U.4.IL SISTEMA HACCP;</b> La sicurezza alimentare;          Applicazione pratica di un piano HACCP; i metodi di conservazione, i metodi innovativi, i marchi di eccellenza, DOP, IGP e STG, i prodotti biologici, gli OGM, additivi alimentari, etichetta alimentare, tracciabilità e rintracciabilità. Il menù e la sua storia, gli aspetti del menu ed evoluzione culinaria; le diete nelle varie religioni.  <b>U.1.IL MONDO DELLA RISTORAZIONE;</b> Le strutture ricettive e di ristorazione; La ristorazione commerciale; La ristorazione collettiva; Un settore in evoluzione;  <b>U.2.BANCHETTI E BUFFET;</b> L'organizzazione di eventi;  <b>U.5.IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER;</b> Una figura professionale molto qualificata;          -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale          -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi/limitazioni alimentari          -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati          -Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela</p>	<p>del prodotto da realizzare. Individuare i ruoli delle figure professionali. Ricerche di settore sul web. Realizzazione di PowerPoint. Mappe concettuali (cartacea e/o multimediale). Questionari e test di verifica. Attività di laboratorio e simulazione pratica</p>	<p>Lezione partecipata con lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Verifiche singole e di gruppo</p>	<p>1 6 5</p>	<p>Riviste e risorse multimediali disponibili sul web di settore; Laboratori e attrezzature professionali di settore; Google classroom Gsuite for Education; Visite guidate</p>
--	---	---	---	----------------------	---

<b>Laboratorio Enogastronomi a Sala e Vendita</b>		Presentazione delle uva e del prodotto da realizzare Attività di laboratorio e simulazione pratica	Lezione partecipata Lavoro di gruppo Mappe concettuali Attività di laboratorio Lim	6 6	Libri di testo Risorse multimediali Laboratori Google classroom Gsuite for Education
	Dalla vite al vino  I vini passiti e vivi  Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito  La legislazione vitivinicola La degustazione e l'abbinamento				
<b>Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Turistico- Ristorative</b>	Il mercato turistico e i suoi soggetti Le nuove tendenze del turismo: sostenibile, responsabile, enogastronomico e accessibile Gli effetti del turismo sull'economia nazionale. La gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale, pescaturismo e agriturismo Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa I contratti ristorativi Il Marketing strategico e operativo Il web marketing La pianificazione e la programmazione Il Budget	Analisi del mercato turistico nazionale e internazionale. Ricerca e analisi delle nuove forme di turismo. Analisi, attraverso indicatori, degli effetti del turismo sull'economia nazionale. Analisi, attraverso indicatori, degli effetti del turismo sull'economia nazionale. Analisi della normativa per l'attività di pescaturismo e agriturismo Analisi, attraverso casi pratici, dell'iter di costituzione di un'impresa. Analisi giuridica dei casi di responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del ristoratore. Creazione di questionari da somministrare ai clienti per un'analisi interna. Calcolo della quota di mercato e del posizionamento di un'impresa ristorativa. Redazione di un piano di marketing. Redazione di una pianificazione e programmazione di un'azienda del settore turistico-ristorativo Costruzione di un business plan, relativo ad una piccola azienda ristorativa Realizzazione del prodotto finale	Lezione sia frontale che partecipata. Attività laboratoriale in aula informatica. Mappe concettuali. Lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Ricerche sul web	1 3 2	Libro di testo. Strumenti multimediali Lim Articoli di giornali, video, filmati, fotografie

<b>RISORSE (STRUMENTI, CONSULENZA, OPPORTUNITA')</b>
Lo staff di progettazione: coordinatore, docenti tutte le materie
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Metacognitivo, Processo e Prodotto
<b>Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):</b>
Il compito/prodotto è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline
<b>Peso della Uda in termini di voti in riferimento a:</b>
Autovalutazione 20%    Processo 60%    Prodotto 20%

DIAGRAMMA DI GANTT																
33 SETTIMANE																
SETTEMBRE			OTTOBRE				NOVEMBRE				DICEMBRE			GENNAIO		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FEBBRAIO				MARZO				APRILE			MAGGIO				GIUGNO	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

1056 ORE				
Serale*	Materie	Serale	Ore settimanali	Ore totali
	ED. CIVICA		1	(33 <sup>1</sup> )
	ITALIANO	(*3)	4	132
	INGLESE	(*2)	2	66
	FRANCESE	(*2)	3	99
	RELIGIONE	(*1)	1	33 (7 <sup>1</sup> )
	STORIA	(*2)	2	66 (11 <sup>1</sup> )
	DIRITTO ED ECONOMIA/DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (*)	(*3)	4	132 (15 <sup>1</sup> )
	MATEMATICA (*)	(*3)	3	99
	SCIENZE MOTORIE		2	66
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI / SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (*)	(*2)	5	165
	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (*)	(*3)	4+1	132+33 <sup>3</sup>
	LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA (*)	(*2)	2	66

- Ed. Civica <sup>(1)</sup> - Codocenza <sup>(2)</sup> - Compresenza <sup>(3)</sup>



*Ministero dell'Istruzione*

*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 0697859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

**ISIS “G. DI VITTORIO”**

**A.S. 2023/24**

**CLASSE V KA  
ENOGASTRONOMIA**

**COORDINATORE: ESPOSITO LUCREZIA ORSOLA**

**TITOLO Uda:**

**NUCLEI TEMATICI**

- **COSTITUZIONE**
- **SVILUPPO SOSTENIBILE**
- **CITTADINANZA DIGITALE**

- **COSTITUZIONE**

**TRAGUARDI DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE**

L'alunno/a comprende i concetti del prendersi cura di sé, della comunità, dell'ambiente.

È consapevole che i principi di solidarietà, uguaglianza e rispetto della diversità sono i pilastri che sorreggono la convivenza civile e favoriscono la costruzione di un futuro equo e sostenibile.

Comprende il concetto di Stato, Regione, Città Metropolitana, Comune e Municipi e riconosce i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti fra i cittadini e i principi di libertà sanciti dalla Costituzione Italiana e dalle Carte Internazionali, e in particolare conosce la Dichiarazione universale dei diritti umani, i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e gli elementi essenziali della forma di Stato e di Governo.

**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**

- *Imparare ad imparare*
- *Comunicare*
- *Progettare*
- *Collaborare e partecipare*
- *Agire in modo autonomo e responsabile*
- *Problemsolving*
- *Individuare collegamenti e relazioni*

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Riconoscere i diversi gruppi sociali a cui si appartiene (classe, scuola, città, nazione... ) e le loro regole (Costituzione italiana, norme internazionali...).
- Applicare nel gruppo classe i principi basilari della democrazia nella costruzione (e “manutenzione”) di regole condivise.
- Usare le conoscenze e le abilità per orientarsi nella complessità del presente, comprendere opinioni e culture diverse, capire i problemi fondamentali del mondo contemporaneo.
- Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana dalle forme di insediamento e di potere medievale alla formazione dello stato unitario fino alla nascita della Repubblica, anche con possibilità di aperture e confronti con il mondo antico.

**ABILITA'**

- Partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale.
- Accettare gli altri e riflettere sul valore della convivenza civile.
- Imparare a dialogare con culture diverse e ad impegnarsi in progetti di solidarietà.
- Sapersi porre in maniera critica di fronte ai molteplici messaggi della società odierna.
- Riconoscersi come persona e cittadino (italiano ed europeo), alla luce della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, del dettato costituzionale e delle leggi nazionali, della normativa europea.

- Riconoscere nelle informazioni fornite dai media, le azioni, il ruolo e la storia di organizzazioni e di associazioni internazionali poste al servizio della valorizzazione della dignità umana.

#### CONOSCENZE

Organizzazione politica del territorio: comune, città metropolitana, provincia, regione, stato.

Significato dei concetti di diritto-dovere, di responsabilità, di identità, di libertà.

Significato dei termini tolleranza, lealtà e rispetto.

La Costituzione: principi fondamentali.

Distinzione tra centralità e decentramento nei servizi che dipendono dallo Stato.

I concetti di diritto e di dovere universali.

La struttura generale e i principali articoli della Costituzione Italiana e della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.

Le agenzie dell'ONU e loro competenze.

La bandiera e l'inno nazionali.

- SVILUPPO SOSTENIBILE

#### TRAGUARDI DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE

Comprende i concetti del prendersi cura di sé, della comunità, dell'ambiente.

Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali.

Promuove il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e sa riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria.

Sa riconoscere le fonti energetiche e promuove un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo e sa classificare i rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggio.

#### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Riconoscere i possibili impatti sull'ambiente naturale, sulla salute e sulla economia dovuti alle varie forme e modalità di produzione dell'energia.
- Conoscere le conseguenze dell'azione dell'uomo sull'ambiente.
- Attuare scelte sostenibili per la salvaguardia dell'ambiente.
- Conoscere i cambiamenti psichici e fisici tipici della pubertà, per vivere la sessualità in modo equilibrato.
- Interpretare lo stato di benessere e di malessere che può derivare dalle alterazioni di strutture e funzioni del proprio corpo.
- Attuare scelte per evitare rischi connessi con l'uso di fumo, droghe ecc....

#### ABILITA'

- Analizzare i vantaggi e gli svantaggi dell'uso delle fonti energetiche non rinnovabili.

- Comprendere come l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili siano importanti per uno sviluppo sostenibile.

- Analizzare il rapporto fra le fonti energetiche e l'ambiente.
- Comprendere come l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili siano importanti per uno sviluppo sostenibile.
- Essere consapevoli delle modifiche degli apparati riproduttori nel periodo della pubertà.
- Capire l'importanza di assumere comportamenti adeguati a tutela del corpo umano.
- Attuare scelte per evitare rischi connessi con l'uso di fumo, droghe, malattie a trasmissione sessuale.

#### CONOSCENZE

Effetti nocivi causati dai combustibili fossili e il problema dello smaltimento delle scorie nucleari.

Il funzionamento delle centrali esauribili e rinnovabili.

Le strategie per ridurre il consumo di energia elettrica.

Anatomia e fisiologia dell'apparato riproduttore e dell'apparato endocrino.

Anatomia e fisiologia del sistema nervoso.

#### • CITTADINANZA DIGITALE

#### TRAGUARDI DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE

È in grado di distinguere i diversi device e di utilizzarli correttamente, di rispettare i comportamenti nella rete e navigare in modo sicuro.

È in grado di comprendere il concetto di dato e di individuare le informazioni corrette o errate, anche nel confronto con altre fonti. Sa distinguere l'identità digitale da un'identità reale e sa applicare le regole sulla privacy tutelando se stesso e il bene collettivo.

Prende piena consapevolezza dell'identità digitale come valore individuale e collettivo da preservare.

È in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.

È consapevole dei rischi della rete e come riuscire a individuarli.

#### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Conoscere e applicare i principi base della privacy.
- Riconoscere e sfruttare le funzioni dei motori di ricerca.
- Conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali.
- Cominciare a interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto.
- Iniziare a essere consapevoli degli eventuali pericoli esistenti in ambienti digitali, con particolare attenzione al bullismo e al cyberbullismo.

#### ABILITÀ

- Utilizzare le tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione per elaborare dati, testi, immagini, per produrre artefatti digitali in diversi contesti e per la comunicazione.
- Inviare messaggi di posta elettronica usando correttamente tutte le opzioni e rispettando la netiquette.
- Ricercare informazioni in rete per integrare gli apprendimenti.
- Utilizza modalità di comportamento consone ai regolamenti d'istituto.

#### CONOSCENZE

I rischi collegati ad un uso scorretto del web.  
Netiquette e regolamenti.

<p><b>MATERIE COINVOLTE/h:</b></p>	<p><b>N. 1)</b>  <b>STORIA 6h</b>  <b>“Costituzione”</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CONOSCENZE:</b>  Conoscere le caratteristiche del testo regolativo.</li> <li>- Conoscere le norme giuridiche e sociali della Costituzione Italiana: le norme che tutelano i cittadini in quanto singoli (libertà di pensiero, opinione, etc...) e in quanto inseriti nei vari contesti sociali (la famiglia, la scuola, il lavoro, etc...)</li> <li>- Conoscere i diversi tipi di leggi esistenti in Italia.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ABILITA’:</b> Legge la Carta Costituzionale</li> <li>- Riflette sugli articoli letti individualmente e in gruppo attraverso una azione guidata dell’insegnante</li> <li>- Seleziona le informazioni principali per redigere testi e esposizioni orali</li> <li>- Individua le informazioni essenziali alla comprensione del messaggio</li> <li>- Collega opportunamente le informazioni;</li> <li>- Scrive relazioni, sintesi applicando le regole compositive appropriate e</li> </ul>

funzionali,  
rispettandone le  
regole  
ortografiche,  
morfologiche,  
sintattiche e  
lessicali

- **COMPETENZE:**  
Comprendere  
aspetti, processi e  
avvenimenti  
fondamentali  
della storia  
italiana e, in  
particolare, della  
nascita dello Stato  
Repubblicano e la  
nascita della  
nuova  
Costituzione
- Usare le  
conoscenze e le  
abilità per  
orientarsi nella  
complessità del  
presente
- Conoscere e  
discutere  
criticamente i  
principali eventi  
della storia  
contemporanea,  
attraverso la  
lettura di brani e  
fonti storiche,  
giornalistiche e  
saggistiche.

N. 2)  
**DIRITTO 7h**  
“istituzioni dello stato italiano”

**CONOSCENZE:**  
-Conoscere la forma di gov-  
erno italiana;  
-gli Organi costituzionali;  
-la composizione, le mo-  
dalità di elezione, la strut-  
tura e la funzione del Par-  
lamento;  
-l'iter legislativo delle leggi  
ordinarie e costituzionali;  
-la composizione, la forma-  
zione, le funzioni e gli atti  
del Governo;

-l'elezione e le funzioni del Presidente della Repubblica;  
-le funzioni della Magistratura; le regole che disciplinano l'attività dei giudici e che garantiscono la loro autonomia e imparzialità;  
-la composizione e le funzioni della Corte Costituzionale;  
-il ruolo e gli organi degli Enti Locali;  
-il significato del termine "decentramento amministrativo".

**ABILITA':**

-Distinguere e analizzare le diverse funzioni degli Organi costituzionali  
-Distinguere i provvedimenti normativi del Parlamento da quelli del Governo  
-Individuare, distinguere e analizzare i vari atti del Presidente della Repubblica  
-Riconoscere le competenze dei diversi tipi di giudici e i diversi gradi della giustizia;  
-Comprendere l'importante funzione di garanzia della Carta fondamentale affidata alla Corte Costituzionale  
-Distinguere e analizzare i vari tipi di decentramento.

**COMPETENZE:**

-Analizzare e comprendere il ruolo e le funzioni dei vari Organi costituzionali, cogliendo i rapporti esistenti tra di loro  
-Essere più consapevole dei propri diritti politici, da esercitare in occasione delle differenti consultazioni elettorali sia politiche che amministrative  
-Analizzare e comprendere le funzioni e i principi che ispirano la Pubblica Amministrazione  
-Comprendere i principi costituzionali che disciplinano l'attività dei giudici.

**CONOSCENZE:**

**DIRITTO 1h**  
“statuti regionali”

-Conoscere il principio fondamentale dell'autonomia degli Enti Locali contenuto nell'art. 5 della Costituzione  
-Conoscere il concetto di Statuto regionale  
-Conoscere l'art. 123 della Costituzione che prevede lo Statuto ordinario delle Regioni  
-Conoscere l'art. 116 della Costituzione che prevede le Regioni a Statuto speciale.

**ABILITA':**

-Cogliere la maggiore autonomia di cui godono le Regioni a Statuto speciale rispetto a quelle a Statuto ordinario  
-Individuare le motivazioni storiche e sociali che sono alla base della scelta di 5 Regioni a Statuto speciale da parte dei Costituenti

**COMPETENZE:**

-Comprendere come vengono adottati gli Statuti regionali  
-Essere in grado di delineare il contenuto dello Statuto regionale.  
-Comprendere i concetti di decentramento e autonomia

**N. 4)**  
**DIRITTO 3h**  
“l'Unione europea”

**CONOSCENZE:**

-Conoscere il processo di unificazione europea nelle sue varie tappe storiche;  
-l'organizzazione e gli obiettivi dell'Unione Europea;  
-gli Organi istituzionali principali dell'UE e le loro funzioni;  
-le principali normative comunitarie: regolamenti e direttive;  
-la Carta dei diritti fondamentali dell'UE.

**ABILITA':**

-Riconoscere nelle radici storiche dell'Unione Europea lo spirito di pace e di cooperazione tra gli Stati

-Analizzare e confrontare gli organi dell'UE con quelli dello Stato italiano  
-Cogliere i vantaggi collegati alla cittadinanza europea  
-Saper distinguere le ragioni politiche ed economiche che giustificano una Europa unita  
-Saper individuare le finalità della Costituzione per l'Europa e del Trattato di Lisbona.

**COMPETENZE:**

-Comprendere, nella sua complessa varietà, il carattere sovranazionale dell'UE  
-Comprendere e analizzare le politiche comunitarie  
-Individuare la posizione della normativa comunitaria nell'ambito delle fonti del diritto italiano  
-Ricostruire le problematiche del processo di elaborazione della Costituzione europea, soprattutto in rapporto al "patrimonio spirituale e morale dell'Europa"  
-Riflettere sul proprio ruolo di cittadino europeo e conoscere quali sono i diritti fondamentali che ciascuno ha all'interno dell'UE.

**CONOSCENZE:**

-Conoscere quali sono le principali organizzazioni internazionali come ONU, NATO e UE  
- Conoscere quali sono i loro obiettivi e le loro istituzioni più importanti  
-Conoscere le fonti del diritto internazionale  
-Conoscere le funzioni dell'ONU  
-Conoscere il ruolo della NATO.

**ABILITA':**

-Riconoscere l'importanza e la complessità delle relazioni tra gli Stati  
-Individuare i punti di forza e di debolezza delle principali Organizzazioni internazionali

N. 5)  
**DIRITTO 2h**  
"gli organismi internazionali"

**-Individuare i principali organismi internazionali e le relative sedi**  
**-Riconoscere le funzioni dei vari organismi internazionali.**

**COMPETENZE:**  
**-Saper valutare le opportunità e i limiti correlati al funzionamento delle organizzazioni internazionali, riflettendo sulle possibili strategie volte a rafforzare l'immagine e l'incisività a livello internazionale.**

**N. 6)**  
**STORIA 2h**  
**“storia della bandiera e dell'inno nazionale”**

- **CONOSCENZE:**  
Conoscere le caratteristiche del testo poetico.
- Conoscere l' Articolo 12 della Costituzione
- Conoscere il significato delle seguenti parole: pace, solidarietà, fratellanza

- **ABILITA':**  
Riconoscere la propria identità e di far parte di una comunità
- Prendere consapevolezza delle proprie tradizioni e confrontarle con quelle altrui.
- Utilizzare un repertorio linguistico appropriato, formulare domande e risposte congruenti all'interno del contesto comunicativo, partecipando in modo costruttivo e collaborativo

alle attività  
proposte

- Selezionare le informazioni principali per redigere testi e esposizioni orali
- Scrivere commenti e analisi e sintesi applicando le regole compositive appropriate e funzionali, rispettandone le regole ortografiche, morfologiche, sintattiche e lessicali

- **COMPETENZE:**  
Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana e, in particolare, della nascita dell'Unità d'Italia
- Usare le conoscenze e le abilità per orientarsi nella complessità del presente, collocando diacronicamente e sincronicamente gli eventi che hanno portato all'Unità d'Italia e mettendo in risalto il valore che ha assunto e che ha oggi il Tricolore e l'Inno di Mameli.
- Conoscere e discutere

N. 7)  
ITALIANO 2h  
“educazione alla legalità e contrasto alle mafie”

criticamente i principali eventi della storia italiana, attraverso la lettura di documenti e fonti storico-letterarie

- **CONOSCENZE:**  
Conoscenza e comprensione del ruolo delle istituzioni;
  - Vivere con gli altri: regole, diritti e doveri;
  - La mafia;
  - Analisi delle varie organizzazioni mafiose;
  - Le organizzazioni criminali nazionali
- 
- **ABILITA':**  
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri
  - Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema;
  - Acquisire comportamenti personali, sociali e civili corretti per la realizzazione di una società migliore in tutti i suoi aspetti;
  - Comprendere l'importanza culturale e valoriale della connessione tra affettività, moralità e legalità;

- Scegliere la legalità come lotta alla mafia, all'omertà, alla prepotenza ed alla sopraffazione

- **COMPETENZE:**  
Uso di fonti di diverso tipo per produrre conoscenze sul tema della legalità, della prevaricazione e delle mafie.
- Selezione e organizzazione delle informazioni sia in formato cartaceo sia con risorse digitali per la focalizzazione delle conoscenze studiate;
- Produzione di cartelloni, testi, rappresentazioni grafiche.
- Condivisione di esperienze personali nell'ambito della lealtà e della prepotenza tra persone e la legalità dei comportamenti.
- Legge testi di vario genere e tipologia esprimendo giudizi e ricavandone informazioni.
- Scrive correttamente testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo,

argomentativo)  
adeguati a  
situazione,  
argomento,  
scopo,  
destinatario.

**N. 8)**  
**ITALIANO 2h**  
**“educazione al volontariato e cittadinanza”**

- **CONOSCENZE:**  
Conoscere e collocare nello spazio e nel tempo fatti ed eventi della storia della propria comunità, del Paese, delle civiltà
- Individuare trasformazioni intervenute nelle strutture delle civiltà, nella storia e nel paesaggio, nelle società
- Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo, per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli
- Riconoscere i meccanismi, i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti tra i cittadini (istituzioni statali e civili), a livello locale e nazionale, e i principi che costituiscono il fondamento etico delle società (equità, libertà,

- coesione sociale), sanciti dalla Costituzione, dal diritto nazionale e dalle Carte Internazionali
- Conoscere le funzioni sociali del volontariato di Protezione Civile ed il ruolo del volontario: sistema nazionale di protezione civile; struttura organizzativa, previsioni, prevenzione, soccorso e superamento emergenza
  - Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
  - Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile
- **ABILITA'**: Riconoscere di far parte di una comunità

- A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria
- Esprimere e manifestare riflessioni sui valori della convivenza, della democrazia e della cittadinanza;
- Riconoscersi e agire come persona in grado di intervenire sulla realtà apportando un proprio originale e positivo contributo
- Utilizzare un repertorio linguistico appropriato, formulare domande e risposte congruenti all'interno del contesto comunicativo
- Partecipare in modo costruttivo e collaborativo alle attività assumendo ruoli diversi
- Riflette sugli articoli letti individualmente e in gruppo attraverso una azione guidata dell'insegnante

- Seleziona le informazioni principali per redigere testi e esposizioni orali
- Scrivere commenti, relazioni, saggi e sintesi applicando le regole compositive appropriate e funzionali, rispettandone le regole ortografiche, morfologiche, sintattiche e lessicali

- **COMPETENZE:** Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali delle funzioni sociali del volontariato della Protezione Civile ed il ruolo del volontario
- Usare le conoscenze e le abilità per orientarsi nella complessità dei meccanismi, dei sistemi e delle organizzazioni che regolano i rapporti tra i cittadini (istituzioni statali e civili), a livello locale e nazionale, e i principi che costituiscono il fondamento etico delle società (equità, libertà, coesione sociale), sanciti dalla Costituzione, dal

- diritto nazionale e dalle Carte Internazionali
- Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari.
  - Ascolta e comprende testi di vario tipo "diretti" e "trasmessi" dai media, riferendone il significato esprimendo valutazioni e giudizi

**N. 9)**  
**CUCINA/SALA/PASTICCERIA**  
**4h**  
**“educazione alla salute e al benessere”**  
**Educazione alla salute e al benessere e principi Cardini della Costituzione Italiana, e Agenda 2030. Le frodi Alimentari**

**CONOSCENZE:**  
Comprende i concetti chiavi della Costituzione Italiana, della Comunità Europea dell’ambiente. I collegamenti della Agenda 2030. Goal 1, goal 2, goal 3 goal 5, goal, e il goal 8,10, goal 12, 13,16,  
Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell’ecosistema, Sapere acquistare i prodotti Km0, di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali.  
Promuove il rispetto verso gli altri, collegandosi Articolo 3 e Articolo 5 e Articolo 2,32, e 41 della Costituzione Italiana.

Riconoscere i nuclei Fondamentali della l'ambiente e contrastare le frodi Alimentari e sapere riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria.  
Sapere riconoscere le fonti energetiche alternative promuove un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo e sa classificare i rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggi

**ABILITA':** Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.  
Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

**COMPETENZE:**  
Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, e di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un 'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.  
Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del Ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.  
Predisporre menu coerenti con le esigenze della cliente

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 4h**

**CONOSCENZE:** Conoscere le principali problematiche ambientali. Conoscere e valutare l'impatto ambientale della filiera agroalimentare. Conoscere gli effetti dannosi dell'abuso di alcol sul sistema nervoso e sull'organismo in generale.

		<p><b>ABILITA':</b> Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo. Sapersi porre in maniera critica di fronte ai molteplici messaggi della società odierna.</p> <p><b>COMPETENZE:</b> Usare le conoscenze e le abilità per orientarsi nella complessità del presente, comprendere opinioni e culture diverse, capire i problemi fondamentali del mondo contemporaneo.</p>
	<p><b>N. 10)</b> <b>SCIENZE MOTORIE 4h</b></p>	<p><b>CONOSCENZE: Art. 32</b></p> <p>La salute è un diritto di tutti</p> <p>Educazione alla salute</p>
		<p><b>ABILITA':</b> Promuovere l'educazione alla salute per contribuire alla formazione della persona e alla costruzione di una immagine positiva di sé</p> <p><b>COMPETENZE:</b> Percorso di educazione alla salute:</p> <p>essere consapevoli che uno stile di vita sano promuove e favorisce una buona salute e come sostanze quali: Fumo, alcool,</p>

droghe videogiochi  
possano  
danneggiarla

<b>TOTALE h</b>	<b>33h</b>
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b>	<b>PRIMO QUADRIMESTRE (SETTEMBRE-GENNAIO)</b> <b>SECONDOQUADRIMESTRE (FEBBRAIO-GIUGNO)</b>
<b>METODOLOGIA</b>	Lezione frontale, didattica breve, cooperative learning, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, flipped class, brainstorming, interazione e condivisione, problem solving.
<b>RISORSE E STRUMENTI</b>	Libro di testo, fonti normative, quotidiani, sito didattico, laboratorio informatico, internet, Lim, Poster, Tablet, Pc, Smartphone, videocamera, videoproiettore.
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<b>PROVA SCRITTA</b> <b>PROVA ORALE</b>
<b>VALUTAZIONE</b>	La valutazione farà sempre riferimento alla griglia allegata al PTOF , tenendo in maggior considerazione, come da indicazioni ministeriali, il raggiungimento delle competenze.



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

**PROGRAMMA SVOLTO DI**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**Classe: 5KA**  
**AS 2023-2024**

**Docente:** prof.ssa Francesca Arigliani

**Libro di testo:** Alimentazione oggi, Silvano Rodato, Clitt Editore

**LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA): contaminazione diretta, indiretta, crociata
- I prioni e il caso della BSE
- I virus: il virus dell'epatite A
- I fattori di crescita microbica
- Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: Salmonellosi, Listeriosi, Campilobacteriosi, Botulismo. Intossicazione da Staphylococcus A., Tossinfezione da Clostridium P.e da Bacillus C.
- Intossicazione da Aspergillus e aflatossine
- Amebiasi, Giardiasi, Toxoplasmosi, Anisakidiosi

**LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti

**IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP**

- Igiene nella ristorazione: igiene degli ambienti, delle attrezzature e della persona
- Il sistema HACCP
- Gli additivi alimentari

**QUALITA' DEGLI ALIMENTI E FILIERA ALIMENTARE**

- Filiera agroalimentare e impronta ecologica
- Filiera corta e lunga
- Km0 e marchio BIO
- I marchi di qualità DOP, IGP, STG
- Gli alimenti funzionali
- La qualità degli alimenti
- Le frodi alimentari
- La carne sintetica e la carne vegetale

**CIBO E RELIGIONE**

- Le regole alimentari nell'ebraismo, nell'islamismo, nell'induismo e nel cristianesimo.

**ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

- L'alimentazione equilibrata ed i LARN
- Il piatto della salute
- La dieta mediterranea e la piramide alimentare
- La doppia piramide della dieta mediterranea Barilla

- La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche: gravidanza; allattamento; divezzamento; infanzia; adolescenza; età adulta; terza età
- La dieta nello sport

#### **ALIMENTAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE**

- Tipologie dietetiche e stili alimentari: la dieta vegana e vegetariana
- Allergeni e ristorazione

#### **DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**

- L'obesità e la sindrome metabolica
- L'ipertensione e l'aterosclerosi
- Il diabete di tipo 1 e 2
- I tumori
- Le allergie, le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio), la celiachia.

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Goal 3 (Salute e Benessere) dell'Agenda 2030: Alcol e Salute
- Goal 12 (Consumo e produzioni responsabili): La Doppia Piramide alimentare Barilla
- Goal 13 (Agire per il clima): Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

Ladispoli, 15 maggio 2024

In fede,  
prof.ssa Francesca Arigliani



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio  
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: [www.istatdvvittorio.edu.it](http://www.istatdvvittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

<b>Docente: Prof. Napolitano Leonardo</b>	<b>Anno Scolastico 2023/2024</b>
<b>Programma svolto di Enogastronomia Settore Cucina classe 5KA</b> <b>Libro di testo in uso: ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA</b>	
<b>Unità 1 – Gastronomia e Storia</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La Gastronomia dalle origini ai giorni nostri</li><li>➤ Scelte e abitudini alimentari</li><li>➤ La Gastronomia Europea</li><li>➤ I Metodi di conservazione (Chimici, fisici, caldi e freddi, biologici ed innovativi)</li></ul>	
<b>Unità 2 – La Ristorazione Contemporanea</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le diverse tipologie di ristoranti</li><li>➤ La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva</li><li>➤ La ristorazione viaggiante, la neoristorazione, ristorazione meccanica</li><li>➤ Le gamme alimentari</li></ul>	
<b>Unità 3 – Catering Banqueting</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Catering e le sue parti; Catering Viaggiante; Catering a Domicilio</li><li>➤ Banqueting e la sua check-list, il Banqueting Manager</li></ul>	
<b>Unità 4 – I Menu e la sua Storia</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le sue caratteristiche e le sue tipologie del menu</li><li>➤ La stesura del menu</li><li>➤ Gli aspetti del menu (aspetto gastronomico, aspetto grafico, aspetto nutrizionale)</li><li>➤ I vari tipi di menu (tema, concordato, menu per eventi, menu ciclico, menu rotativo)</li></ul>	

## **Unità 5 – Igiene e Sicurezza sul Lavoro**

- Il sistema HACCP e le sue fasi
- La legge 626 e l'attuale 81/2008
- Il pacchetto igienico
- Etichette alimentari
- Tracciabilità e Rintracciabilità
- Additivi Alimentari

## **Unità 6 – I Marchi di Tutela e le Frodi Alimentari**

- Le certificazioni europee
- I marchi DOP, IGP, STG
- Il marchio BIO, i prodotti Km 0
- I prodotti PAT e prodotti Deco
- Frodi Alimentari
- Adulterazione
- Sofisticazione
- Alterazione
- Contraffazione

Programma di Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva, classe 5KA.

La docente di Diritto segue la classe dal corrente anno scolastico 2023/2024.

Il libro di testo adottato è “Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva” volume 3, Dea Scuola/Liviana, autori Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi.

Programma svolto:

-Le leggi che regolano l'attività ristorativa:

- 1) avvio dell'impresa;
- 2) capacità all'esercizio dell'impresa;
- 3) obbligo delle scritture contabili;
- 4) norme sulla “crisi d'impresa”;
- 5) tutela della privacy;
- 6) sicurezza e salute sul luogo del lavoro;
- 7) sicurezza e igiene alimentare-piano di controllo HACCP.

-I contratti delle imprese ristorative:

- 1) contratto di catering;
- 2) contratto di banqueting
- 3) tutela del cliente: il Codice del consumo;
- 4) responsabilità del ristoratore;
- 5) le catene ristorative.

-La gestione della qualità:

- 1) sistema e certificazioni di qualità;
- 2) i marchi;
- 3) i presidi Slow Food.

-Le funzioni del marketing:

- 1) marketing turistico territoriale;
- 2) marketing strategico e operativo.

-Il piano di marketing di un'impresa ristorativa:

- 1) fasi e analisi della situazione esterna;
- 2) obiettivi di marketing e ciclo di vita del prodotto;
- 3) strategie di marketing mix
- 4) controllo e valutazione dei risultati.

-Il business plan:

- 1) realizzazione del business plan;

2) valutazione dei dati;

3) la fase di start up.

-La programmazione e il controllo di gestione:

1) il budget economico e il controllo budgetario;

2) vantaggi e limiti del budget.

Ladispoli, 07/05/2024

La docente di Diritto

Prof.ssa Lucrezia Orsola Esposito

## Programma di Educazione Civica.

Le materie coinvolte nelle lezioni di E. C. sono:

### Diritto (13 ore):

- Le Istituzioni dello Stato italiano: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Corte Costituzionale, Magistratura.
- Statuti Regionali.
- Unione Europea
- Organismi internazionali.

### Storia(8 ore):

- La Costituzione
- Storia della bandiera e dell'inno nazionale.

### Italiano (4 ore):

- Educazione alla legalità e contrasto alle mafie.

-Educazione al volontariato e cittadinanza.

Cucina/Scienze degli alimenti (4 ore):

- Educazione alla salute e benessere.
- Le frodi alimentari.
- Agenda 2030

Scienze motorie (4 ore):

- Educazione alla salute.

Ladispoli, 07/05/2024

Prof.ssa referente

Esposito Lucrezia Orsola

**PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE**  
**CLASSE 5<sup>^</sup> KA AS 2023/24**  
**PROF.SSA DINA CERRONI**  
**TESTO IN USO: Olivieri-Beupart « SAVEURS et CUISINE » Rizzoli**

**UNITÉ 6 UNE ALIMENTATION CORRECTE:**

- Comment manger équilibré?
- La pyramide alimentaire
- Les cuissons diététiques
- Éviter les excès au restaurant

**UNITÉ 7 À CHACUN SON RÉGIME:**

- Le régime crétois et ses principes
- Le végétarisme et le végétalisme
- Le régime macrobiotique
- Les régimes religieux ( Islam et alimentation; manger “cacher”)
- Le crudivorisme en cuisine
- Cultures vis-à-vis: le Gorgonzola et le Prosecco
- La poutargue de Sardaigne

**UNITÉ 9 LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE**

- Les formules de la restauration commerciale: les formules de la restauration commerciale
- Le street- food
- La gastronomie, une restauration commerciale particulière
- La gastronomie dans l’histoire
- La restauration collective à caractère social
- Le droit de bouchon
- Zéro Gaspil’

**ARGOMENTI DA SVOLGERE DOPO IL 15 Maggio:**

**UNITÉ 11 HYGIÈNE ET CONSERVATION DES ALIMENTS**

- Les aliments à risque
- Les modifications organoleptiques des aliments
- Les techniques de conservation par la chaleur
- Les techniques de conservation par le froid

**UNITÉ 12 SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET DE PRÉVENTION**

- Le système HACCP

LADISPOLI, 10/05/2024

Prof.ssa Cerroni Dina



**ISIS G. DI VITTORIO LADISPOLI**  
**Programma Inglese 5KA a.s. 2023/2024**

**Testi microlingua (Well Done Cooking)**

**MODULE 4**

**FOOD PRESERVATION**

Physical methods

Chemical methods

Physico-chemical and biological methods

**COOKING TECHNIQUES**

Water cooking techniques

Fat cooking techniques

Heat cooking techniques

Mixed cooking techniques

**MODULE 6**

**HEALTH AND SAFETY**

**HACCP**

HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning

Food contamination: risks and preventive measures

**DIET AND NUTRITION**

The Eatwell plate

The Mediterranean diet

Food allergies and intolerances

Alternative diets: microbiotic, vegetarian, vegan

How to write a recipe: your favourite recipe

**MODULO 7**

Getting a job: How to write a Curriculum Vitae

Talking about trainingship experience

**UDA interdisciplinare Made in Italy:** Describing some Italian regions and cities (Lombardy/Milan, Veneto/Venice, Lazio/Rome (the eternal city), Tuscany/Florence, Campania/Naples, Puglia/Bari, Sardinia/Cagliari, Sicily/Palermo) by exploring their cultural and culinary heritage

**Grammatica**

Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del 3 e 4 anno  
(Present perfect vso Past simple: forme e uso; passive form)

Ladispoli, 2/05/2024

Prof.ssa Mariagrazia Passerini

*Mariagrazia Passerini*

## **PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO NELLA CLASSE V KA A.S. 2023/2024**

**LETTERATURA AUTORE:**A. Ronconi-M.M. Cappellini- A. Dendi-E. Sada –O. Tribularo

**TITOLO:** La mia Letteratura **EDITORE:** Signorelli Scuola **DAL SECONDO OTTOCENTO A OGGI –**

### **Il Romanticismo STORIA E CULTURA : IL SECONDO OTTOCENTO DAL REALISMO AL SIMBOLISMO**

- Il positivismo, la letteratura naturalista, la letteratura realista, la letteratura verista, il simbolismo Scapigliatura e Classicismo
- Le nuove scienze umane: sociologia e antropologia; la teoria dell'evoluzione; il socialismo scientifico.
- Storia, politica e società tra fine Ottocento e inizio Novecento
- La situazione economica in Europa e in Italia

#### **Giovanni VERGA: Vita, opere, pensiero e poetica**

- VITA DEI CAMPI : Rosso Malpelo; La roba; La Lupa
- I MALAVOGLIA: La famiglia Malavoglia (cap. 1); L'addio di 'Ntoni (cap. XV).
- MASTRO DON GESUALDO: La morte di Don Gesualdo (cap. V, parte IV)

#### **Giovanni PASCOLI : Vita, opere, pensiero e poetica**

- MYRICAE: Lavandare; X Agosto;

#### **Gabriele D'ANNUNZIO: Vita, opere, pensiero e poetica**

- Il Piacere: L'attesa dell'amante
- Notturmo: Scrivo nell'oscurità
- ALCYONE: La pioggia nel pineto; I pastori

### **STORIA E CULTURA: IL PRIMO NOVECENTO - IL DECADENTISMO E L'ETA DELLE AVANGUARDIE**

- La cultura nell'età delle avanguardie
- La cultura filosofica e scientifica
- La cultura durante il fascismo
- La narrativa nell'età delle avanguardie
- La poesia delle Avanguardie

#### **F. MARINETTI – ZANG TUMB TUMB**

- Il Manifesto del Futurismo
- Il Manifesto della cucina futurista.

#### **Luigi PIRANDELLO: Vita, pensiero, poetica e opere**

- NOVELLE PER UN ANNO: Il treno ha fischiato,
- IL FU MATTIA PASCAL: La nascita di Adriano Meis (cap. VII)
- UNO, NESSUNO E CENTOMILA: Un piccolo difetto (libro I, cap. I)

#### **Italo SVEVO: La Coscienza di Zeno La vita, le opere, il pensiero**

- LA COSCIENZA DI ZENO: L'ultima sigaretta; Un'esplosione enorme

#### **LA LETTERATURA TRA LE DUE GUERRE: La cultura dell'impegno**

- **Giuseppe UNGARETTI e L'ERMETISMO**

#### **Giuseppe Ungaretti vita, poetica, opere**

- "L'ALLEGRIA": Veglia, Fratelli, Sono una creatura; Soldati; Mattina
- "IL DOLORE" : Non gridate più

**Eugenio MONTALE : vita, poetica, opere**

- OSSI DI SEPPIA: Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato;
- SATURA: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di volte

**Salvatore QUASIMODO: vita, poetica e opere**

- ACQUE E TERRE: Ed è subito sera
- GIORNO DOPO GIORNO: Alle fronde dei salici
- 

Il neorealismo

**Primo LEVI: vita, poetica e opere**

- Se questo è un uomo: Questo è l'inferno; Il canto di Ulisse

**Giuseppe Tommasi di Lampedusa: vita, poetica e opere**

- Il Gattopardo: Don Fabrizio al ballo

**Giorgio Bassani: vita, poetica e opere**

- Il giardino dei Finzi Contini: L'incontro con Micòl

**Elsa Morante: vita, poetica e opere**

- La Storia: Il bombardamento di San Lorenzo

**Cittadinanza e Costituzione e attività di Orientamento In Letteratura italiana e in Storia sono state trattate le seguenti tematiche:**

- Costruzione e mantenimento della pace: Letteratura italiana : Ungaretti uomo di pace : Non gridate più
- Primo Levi l'orrore della Shoah Storia: Le radici storiche dell'antisemitismo/ La shoah e la persecuzione razziale
- I valori fondativi della costituzione italiana
- art.3 della Costituzione
- art. 11 della Costituzione
- Il mercato del lavoro: Diritti e tutela del lavoro tra '800 e '900 Le riforme sociali di Giolitti I sindacati nascita e ruolo Italiano: Rappresentazione del mondo del lavoro nella letteratura italiana tra '800 e '900: G.Verga/ L.Pirandello

Percorsi interdisciplinari - nuclei tematici LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO:

Realizzazione di itinerari enogastronomici:

**IL TEMA DEL VIAGGIO NELL'IMMAGINARIO STORICO-LETTERARIO**

- GIOVANNI VERGA : da I Malavoglia - Il viaggio di non-ritorno di Ntoni
- L. PIRANDELLO - Il viaggio come evasione dalla propria identità Il treno ha fischiato - Il fu Mattia Pascal
- GIUSEPPE UNGARETTI: l'umano naufragio del soldato Ungaretti e il suo disperato viaggio verso la riaffermazione della vita
- EUGENIO MONTALE: Il viaggio come esperienza di vita insieme - Ho sceso dandoti il braccio Storia

**IL CIBO NELL'IMMAGINARIO LETTERARIO** Cibo e letteratura Affinare il gusto (non solo letterario):

- F.T. Marinetti, Manifesto della cucina futurista; I cibi inquietanti e l'orrore della fame:
- Percorso di storia settoriale riguardante la fame e lo spreco di cibo

**PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO NELLA CLASSE V KA A.S. 2023/2024**

**STORIA AUTORE: G. De Vecchi- G. Giovannetti TITOLO: La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione vol.3 EDITORE: Edizioni scolastiche B. Mondadori**

- La seconda rivoluzione industriale e la nascita della società di massa
- Nazionalismo e Imperialismo Le grandi potenze fra Ottocento e Novecento
- CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO
- L' Europa e il mondo all'inizio del Novecento
- L' Italia nell'età giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- La crisi degli imperi coloniali
- Il declino europeo e il primato americano
- I REGIMI TOTALITARI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE
- Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal
- Il fascismo: la presa del potere e la dittatura
- La Germania dalla crisi al nazismo
- L'Urss di Stalin
- La seconda guerra mondiale
- IL MONDO BIPOLARE Il mondo diviso
- L'Italia ricostruita
- Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica
- CITTADINANZA e COSTITUZIONE:
- Nazioni Unite
- Referendum e Costituzione.
- L'Italia repubblicana e democratica
- L'Italia del dopoguerra

**Luogo e data,** Ladispoli, 06/05/2024

La docente di Lettere



# PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 5 KA a.s. 2023/2024

**Prof. Marco Clericuzio**

Libro di testo: Leonardo Sasso-Ilaria Fragni COLORI DELLA MATEMATICA Ed. bianca vol. A PETRINI

## **FUNZIONI**

Le funzioni reali di variabile reale.

Dominio di una funzione, studio del segno e classificazione delle funzioni.

Intersezioni con gli assi. Funzioni pari e dispari.

Lettura del grafico di una funzione.

## **LIMITI**

Limite finito di una funzione in un punto.

Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto.

Limite infinito di una funzione in un punto.

Limite finito e limite infinito di una funzione per  $x$  che tende ad infinito.

Operazioni sui limiti.

Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate.

Le funzioni continue.

Asintoti: verticali, orizzontali e obliqui.

Grafico probabile di una funzione.

## **DERIVATE**

Definizione di derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Regole di derivazione: derivata della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni.

## **STUDIO DELLE FUNZIONI**

Funzioni crescenti e decrescenti.

Punti di massimo e minimo.

Studio completo di una funzione e sua rappresentazione grafica relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.

Ladispoli, 16 aprile 2024

L'insegnante  
(Prof. Marco Clericuzio)

ISIS “Via Y, De BEGNAC” – Ladispoli  
(Alberghiero - a.s 2023-24)

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

CLASSE: V K A

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio); rapporti tra positivismo e cristianesimo
- Letteratura e cristianesimo: i Malavoglia: una lettura esistenziale;
- Psicologia e cristianesimo: sintesi delle tre topiche freudiane; l'inconscio e Dio; Jung; gli archetipi
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- Questioni di etica
- Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo

Prof. Carlo Narducci

**Istituto Statale di Istruzione Superiore**  
**Giuseppe di Vittorio**

Programma Annuale 2023/24 - Classe VKA  
Docente, Fierro Pasquale, Sala e Vendita.

Argomenti svolti:

- Le nuove figure alberghiere manageriali;
- Analisi del cocktail, attrezzature e tecniche di preparazione, vari esempi;
- Aperitivi, qualità, categorie e servizio;
- Il vino, storia, processo produttivo,  
macerazione carbonica e classificazione;
- Champagne e spumante, metodi di produzione;
- La degustazione e l'abbinamento del vino;
- Vini liquorosi, realizzazione e distinzioni;
- Distillati e Liquori, produzione, caratteristiche e varietà;
- Territorio Enogastronomia e Made In Italy;

Ladispoli, 13/05/2024

In fede:



**PROGRAMMA SVOLTO**  
**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**                      **A.S 2023/2024**  
**CLASSE V pasticceria**

<b>MATERIA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Calato Bruna</b>
<b>ORE SETTIMANALI DI LEZIONE</b>	<b>2</b>
<b>ORE SVOLTE al 15/05/2024</b>	<b>51</b>

**POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO E ORGANICO**

Esercitazioni a corpo libero volte a migliorare le capacità condizionali come forza resistenza e velocità, e le capacità coordinative come equilibrio, coordinazione e reattività attraverso test d'ingresso come inizio anno scolastico o durante il corso dell'anno attraverso percorsi fatte con l'ausilio di piccoli attrezzi, quali coni o palle.

- Esercizi con la palla medica individuali o a coppie
- Esercizi di stretching dinamico e non
- Tecnica e pratica del basket con riferimento ai fondamentali: quali passaggi, cambio di direzione e senso, arresto in un tempo e due tempi, 3° tempo
- Tecnica e pratica della pallavolo, con particolare riguardo ai fondamentali individuali: battuta, palleggio, bagher, schiacciata
- Test d'elevazione
- Test velocità' sui 60 mt.
- Test equilibrio propriocettivo
- Test Illinois per misurare la rapidità, lateralità coordinazione

**Sport di squadra praticati nei campionati interni D'Istituto e non:**

Pallavolo, Calcio a 5, Tennis Tavolo

ED. CIVICA ART. 32 COSTITUZIONE LA TUTELA ALLA SALUTE

**Primo Soccorso:** l'arresto cardiaco, la manovra di Heimelich, le fratture, l'epistassi

**ELEMENTI TEORICI CON PROVE DI VERIFICHE STRUTTURATE:**

PRIMO SOCCORSO, LE CAPACITA' CONDIZIONALI

LADISPOLI, 14/05/2024

LA DOCENTE

**BRUNA CALATO**



Modulo curricolare di Orientamento			
Docenti tutor e docenti curricolari			
Classi coinvolte	Classe 5KA		
Titolo modulo	Tre ingredienti per orientarsi: salute, sicurezza sul lavoro e legalità.		
<p>La scuola è il terreno naturale dove seminare la cultura della sicurezza sul lavoro. È soltanto partendo dalla scuola che possiamo dare agli studenti e alle studentesse – i lavoratori di domani – gli strumenti necessari per confrontarsi con i rischi connessi alle attività lavorative. Cultura – Sicurezza – Lavoro sono tre fondamenti della nostra società e della nostra civiltà su cui può e deve fondarsi l'esistenza di ogni individuo.</p> <p>L'attività riguarda l'approfondimento e il consolidamento delle competenze in materia di legalità, salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori lavorativi compreso quello delle aziende di trasformazione e di produzione alimentare da parte degli studenti in Pcto. Gli alunni nel corso del terzo anno hanno svolto un corso di formazione generale in materia di "Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro" erogato da Euservice srl. L'attività dunque mira a costruire nei discenti il senso di legalità, a sviluppare un'etica della responsabilità, a conoscere e approfondire il testo della Costituzione analizzando alcune sue parti anche in vista della preparazione all'esame di stato.</p> <p>I moduli di orientamento sono progettati per più di 30 ore, in modo che gli studenti possano disporre di un ampio ventaglio di scelta tra le 30 obbligatorie. Le attività saranno realizzate, su proposta del tutor orientatore, dal consiglio di classe e saranno calibrate sul funzionamento, sui ritmi e stili di apprendimento di ciascun alunno.</p>			
Attività curricolari			
n.	Attività		Soggetti coinvolti
1	Introduzione alle attività di orientamento, all'uso della piattaforma Unica e alla compilazione dell'E-portfolio, Capolavoro, colloqui conoscitivi e di supporto coi genitori e con gli alunni.		Docenti tutor
2	Meeting days con Assorienta per educare alla scelta per il futuro.		Docenti tutor, docenti esperti
3	Partecipazione al progetto "Next Generation", volto a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il contesto e le opportunità di crescita personale;</li> <li>• Fare esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale;</li> <li>• Autovalutare, verificare e consolidare le proprie conoscenze e competenze;</li> <li>• Conoscere il mondo del lavoro.</li> </ul>		Docenti tutor, docenti esperti
4	Attività collegata al Pcto e all'educazione alla cittadinanza "Tre ingredienti per orientarsi: salute, sicurezza sul lavoro e legalità"  L'attività è così articolata:		Docenti tutor, docenti del CdC

**DIRITTO:**

La tutela del lavoro in tutte le sue forme e applicazioni (art. 35 della Costituzione);

Sicurezza e salute sul luogo di lavoro nel settore ristorativo (rif. Normativo Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro D.Lgs. 81/2008);

La sicurezza e l'igiene alimentare;

Il piano di autocontrollo HACCP;

I principali obblighi degli operatori del settore alimentare e dei mangimi;

I controlli integrati nella filiera;

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;

La gestione della qualità: il sistema di qualità;

Le certificazioni di qualità;

Le norme ISO.

**ALIMENTAZIONE:**

I contaminanti alimentari chimici e fisici;

I contaminanti alimentari biologici;

Il Pacchetto Igiene e il sistema HACCP;

I 5 punti chiave OMS per alimenti più sicuri.

Gli additivi negli alimenti;

Etichette Alimentari e sapere conservare gli Alimenti;

Menu Alimentari per le diverse patologie e allergie.

**LETTERE:**

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. La figura dell'operaio dalla II rivoluzione industriale (la razionalizzazione e organizzazione del lavoro dell'operaio, le innovazioni del sistema di fabbrica, il processo di organizzazione scientifica del lavoro) fino ai tempi odierni con la figura dell'operaio 2.0 (attività virtuali il caso di Mechanical Turk). A partire dalla lettura del brano di letteratura intitolato "Rosso Malpelo" di G. Verga, visione di video didattici sulle condizioni di lavoro nelle miniere, in particolare il video "Nelle miniere dove nascono gli smartphone". Il dibattito in classe a partire dagli articoli 1, 4, 35, 36, 37, 38, 39 e 40 per riflettere diacronicamente e sincronicamente sui diritti, la tutela, la difesa e i doveri dei lavoratori, le condizioni dei luoghi di lavoro.

Gli alunni approfondiranno il tema della salute, della sicurezza e della legalità in materia di lavoro attraverso i materiali reperibili in rete e forniti dai docenti.

Gli alunni realizzeranno un prodotto che rappresenti il concetto di legalità e/o sicurezza (tema, testo argomentativo, saggio breve,

	<p>articolo di giornale, fotografie digitali, grafiche, cartelloni in gruppo, disegni, brochure, power point, video...).</p> <p>L'attività sarà calibrata sulle potenzialità, sui ritmi di apprendimento e sugli stili cognitivi di ogni alunno.</p>		
5	Meeting day con gli ITS		Docenti tutor, docenti esperti
6	OrientaLazio – Orientamento universitario		Docenti tutor, docenti del CdC, docenti esperti
7	Progetto sulla Legalità: incontro divulgativo e formativo sulla legalità con il personale della Polizia di Stato.		Docenti tutor, docenti del CdC, docenti esperti
8	Lotta alle dipendenze: somministrazione del questionario “Giochi a rischio in età adolescenziale” + riflessioni.		Docenti tutor, docenti esperti
9	La Scuola: un’Istituzione capace di cambiamento. Dai Decreti Delegati (1973-1974) alle sfide del futuro.		Docente tutor, docenti del CdC, docenti esperti
10	Corso BLSD		Docenti tutor, docenti del CdC, docenti esperti
Ore curricolari complessive di orientamento		N. ore totali: più di 30 ore	