

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E.MAJORANA"**  
Via Nestore Mazzei snc-87067 Corigliano-Rossano(CS)  
Presidenza 0983 515689 – Uffici 0983 511085-ITA 0983 512123-IPA 0983 514437  
C.M.: CSIS064009 - C.F.: 87002040787  
[www.iismajoranarossano.edu.it](http://www.iismajoranarossano.edu.it)  
email:csis064009@istruzione.it-PEC:csis064009@pec.istruzione.it

**Esame di Stato**  
**Anno scolastico 2022/2023**

**Documento del Consiglio di Classe 15 maggio**  
(ai sensi dell'art. 5 D.P.R. 323/98 e s.m.i.)

**Classe 5<sup>^</sup> Sez. MS**

**INDIRIZZO: alberghiero (IPSEOA), SEZIONE CARCERARIA**

**ARTICOLAZIONE:**

**Coordinatrice: prof. ssa Giovanna De Falco**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**(Dott. Prof. Saverio Madera)**  
**Protocollo n. 4927 del 12.05.23**



## Sommario

1. Presentazione istituto IPSEOA, sezione carceraria
2. Quadro orario relativo al quinquennio
3. Presentazione della classe
4. Variazione del consiglio di classe nel triennio
5. Prospetto dati della classe
6. Uda di Educazione Civica
7. Materiali proposti sulla base del percorso didattico per il colloquio Esami di Stato
8. Metodologie didattiche:
  - a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe
  - b) Attrezzature/strumenti
  - c) Spazi
  - d) Ore svolte nelle varie discipline
  - e) Criteri di valutazione
  - f) Strumenti di valutazione
  - g) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

Seguono allegati: Contenuti per ogni ambito disciplinare; griglie di valutazione; tracce proposte alla prima e alla seconda simulazione.

### **1. Presentazione Istituto IPSEOA, sezione carceraria**

L'ITI "E. Majorana" di Corigliano Rossano, in area urbana di Rossano, possiede una sezione aggregata operante all'interno della locale Casa di Reclusione sita in C.da Ciminata, istituita nell'anno scolastico 2003/2004.

L'istruzione in carcere è un fatto relativamente recente, ma la sua storia affonda le radici già nello Statuto Albertino (che prevedeva tra le attività obbligatorie anche quella dell'istruzione, per il suo valore rieducativo) e nelle leggi del 1931 del regime fascista, che prevedevano corsi di istruzione elementare obbligatoria per i detenuti. Nell'articolo 27 della Costituzione leggiamo che le pene devono "tendere alla rieducazione del condannato" e nell'articolo 34 che l'istruzione inferiore deve essere obbligatoria e gratuita.

Tuttavia, bisogna attendere il 1953 per l'istituzione, in carcere, delle scuole carcerarie elementari (legge n. 503). L' Ordinamento Penitenziario del 1975 prevede che l'istruzione, non più obbligatoria, sia un elemento irrinunciabile del trattamento rieducativo, insieme a tutte le altre attività formative (sportive, culturali, ricreative). Come si nota, l'attività di istruzione viene equiparata alle altre attività "trattamentali", unica però ad essere citata come diritto costituzionale. Con il Nuovo Regolamento di esecuzione dell'Ordinamento Penitenziario del 2000 viene confermata la considerazione dell'istruzione come di un diritto riconosciuto, al pari di quello al lavoro e ad altre attività, al detenuto in quanto cittadino che temporaneamente si trova in stato di detenzione. L'esercizio di tale diritto viene inserito nel "trattamento" rieducativo al fine del reinserimento nella società. Il Nuovo Regolamento prevede l'istituzione non solo di corsi di istruzione obbligatoria, ma anche secondaria, oltre che quelli di formazione professionale; agevola inoltre chi intraprende o deve completare gli studi universitari.

Insegnare in carcere rappresenta una vera sfida umana e professionale; alla base dell'insegnamento all'interno della sezione carceraria, infatti, vi è un'importante consapevolezza: è determinante, per ogni individuo adulto, anche in condizione di detenzione, la possibilità di acquisire conoscenze, abilità, competenze, informazioni aggiornate tali da renderlo cittadino attivo, pronto a reinserirsi, alla fine del periodo detentivo, sia nella vita personale sia nel contesto lavorativo.

## **2. Quadro orario relativo al quinquennio**

Durante l'anno scolastico è stato rispettato tale quadro orario:

Italiano: tre ore settimanali;

Storia: due ore settimanali;

Matematica: tre ore settimanali;

Economia aziendale: tre ore settimanali;

Inglese: due ore settimanali;

Francese: due ore settimanali;

Diritto: due ore settimanali;

Cucina: tre ore settimanali;

Scienze degli alimenti: due ore settimanali;

Sala e vendita: due ore settimanali;

Religione: un'ora settimanale.

Nota: le docenti di Italiano, Storia e Scienze degli alimenti sono state nominate nel mese di gennaio; il docente di Sala e vendita è stato nominato nel mese di marzo. Ciò ha determinato, inevitabilmente, una pianificazione del programma relativo al periodo a disposizione.

### 3. Presentazione della classe

La classe V MS, a indirizzo alberghiero, si compone di sei alunni. Rispetto allo scorso anno, la cui classe risultava composta di dodici alunni, nove studenti sono stati trasferiti in altre Case di reclusione, tre studenti si sono aggiunti nel corrente anno scolastico.

Gli alunni frequentano regolarmente, eccetto due di loro: gli studenti L. O. e P. C. Il primo, per motivi di giustizia, deve astenersi dalle attività scolastiche; il secondo è stato spronato circa la rilevanza del percorso scolastico, affinché frequenti con maggiore regolarità. Gli altri quattro studenti, di cui uno (F.N.) aggiuntosi nel mese di marzo e proveniente dalla Casa di Reclusione di Cosenza, partecipano con notevole interesse, sono inclini al sapere, fanno interventi pertinenti e pongono quesiti singolari; difatti, non si evidenziano gravi insufficienze.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha mantenuto sempre un comportamento corretto, evidenziando una spiccata capacità di socializzazione, di vivere ed interagire nel gruppo. Tutti hanno dimostrato senso di responsabilità, autocontrollo e rispetto per gli altri.

Nel secondo quadrimestre la classe è stata sottoposta a diverse esercitazioni inerenti le prove di maturità.

Le simulazioni sono state svolte nelle seguenti date: giovedì 4 maggio – Italiano; venerdì 5 maggio – Scienze degli alimenti; martedì 9 maggio – prova orale.

Tutti gli alunni hanno partecipato alle simulazioni eccetto uno di loro (L.O.), il quale, come chiarito precedentemente, non può partecipare alle attività scolastiche.

I programmi sono stati svolti secondo quanto stabilito in sede di programmazione dell'attività didattica.

- a) Credito scolastico IV anno (criteri di attribuzione rif. PTOF).
  - D. Ma. Vi.: 24 (12 \*2) ; (media: 8,09);
  - Fa. Ni.: 24 (12\*2); (media: 9,27);
  - Ma. Ca.: 20 (10\*2); (media: 6,64)

Ma. Ro.: 18 (9\*2); (media: 6,10)

La. Og.: 20 (10\*2); (media: 6,6)

Pu. Ca.: 20 (10\*2). (media: 7)

#### Tabella di riferimento:

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

#### 4. Variazione del consiglio di classe nel triennio

	Disciplina	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
1	Italiano		Isabella Cipolla	Giovanna De Falco
2	Storia		Isabella Cipolla	Giovanna De Falco
4	Cucina		Antonio Farace	Carmine Pisani
5	Sala e vendita		Fabio Di Rende	Fabio Di Rende
6	Matematica		Saverio Greco	Salvatore Bernardo
7	Scienze degli alimenti		Patrizia Marano	Valentina Scorzafave
8	Inglese		Rosa Rossana Burtone	Rosa Rossana Burtone
9	Diritto ed economia		Maria Antonietta Santo	Aldo Longo
10	Religione		Clemente Caruso	Clemente Caruso
11	Diritto e tecniche amministrative			Antonietta Federico
12	Francese		Franca Paletta	Franca Paletta
13	Accoglienza turistica		Rocco Antonio Carbone	

#### 5. Prospetto dati della classe

Anno scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi classe successiva
2020/2021				
2021/2022	12			7
2022/2023	7	1	2	

## 6. Educazione Civica

Il consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, le seguenti Unità di Apprendimento, svolte durante il I e il II quadrimestre, per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica.

<b>Uda primo quadrimestre</b>	
<p><b>Titolo del percorso:</b> <i>Alla scoperta del nostro territorio</i></p> <p><b>Discipline coinvolte, tempi e argomenti.</b></p> <p>Cucina: 2 ore; realizzazione di un menù;</p> <p>Inglese e francese: 2 ore; traduzione di una ricetta;</p> <p>Diritto e tecniche amministrative: la valorizzazione delle economie locali;</p> <p>Matematica: la misurazione del benessere (set di 152 indicatori che illustrano i 14 rilevanti per la misurazione del benessere, aggiornato e commentato annualmente nel rapporto bes);</p> <p>Le altre discipline non sono state coinvolte poiché i docenti sono stati nominati nel secondo quadrimestre.</p>	<p>Cogliere l'importanza delle istituzioni quali fondamento dell'assetto statale. Comprendere l'importanza istituzionale degli enti locali.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di una località identificandone le diverse caratteristiche.</p> <p>Distinguere le caratteristiche dei locali di ristorazione e le varie tipologie di menù.</p>
<b>U.d.A. Secondo quadrimestre</b>	
<p><b>Titolo del percorso:</b> <i>Ordinamenti dello Stato italiano e il loro funzionamento</i></p>	
<p><b>Discipline coinvolte, tempi (ore) e argomenti trattati</b></p>	<p><b>Obiettivi specifici di apprendimento</b></p>
<p>Italiano e Storia: 5 ore; Il principio internazionalista e il tema delle migrazioni. Gli alunni hanno prodotto una relazione scritta nella quale hanno delineato possibili e concrete soluzioni circa l'accoglienza dei migranti.</p> <p>Cucina: 3 ore; realizzazione di un menù con piatti tipici della dieta</p>	<p>Essere consapevoli 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.</p> <p>Riconoscere ed esprimere emozioni;</p> <p>Scoprire le diversità culturali; Stimolare la riflessione; sulle conseguenze delle azioni</p> <p>Collaborare con gli altri per raggiungere</p>

mediterranea.

Francese: 4 ore; Le forme di governo

Alimentazione: 2 ore; diritto a una sana alimentazione

Diritto e tecniche amministrative: 4 ore; analisi della Costituzione

Inglese: 4 ore; Le forme di governo

Laboratorio di Sala e vendita: 1 ora; la sicurezza e i pericoli sul lavoro: prevenzione delle cadute accidentali, degli avvelenamenti e delle intossicazioni alimentari.

Diritto ed economia: 1 ora - i principi costituzionali

uno scopo comune; educare alla democrazia e al radicamento dei valori civili; valorizzare la cultura del rispetto. acquisire la capacità di riflettere criticamente; partecipare in modo costruttivo alle attività collettive.

#### 7. Materiali proposti sulla base del percorso didattico per il colloquio Esami di Stato

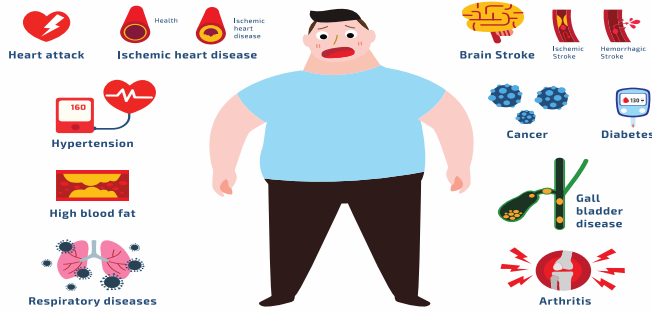




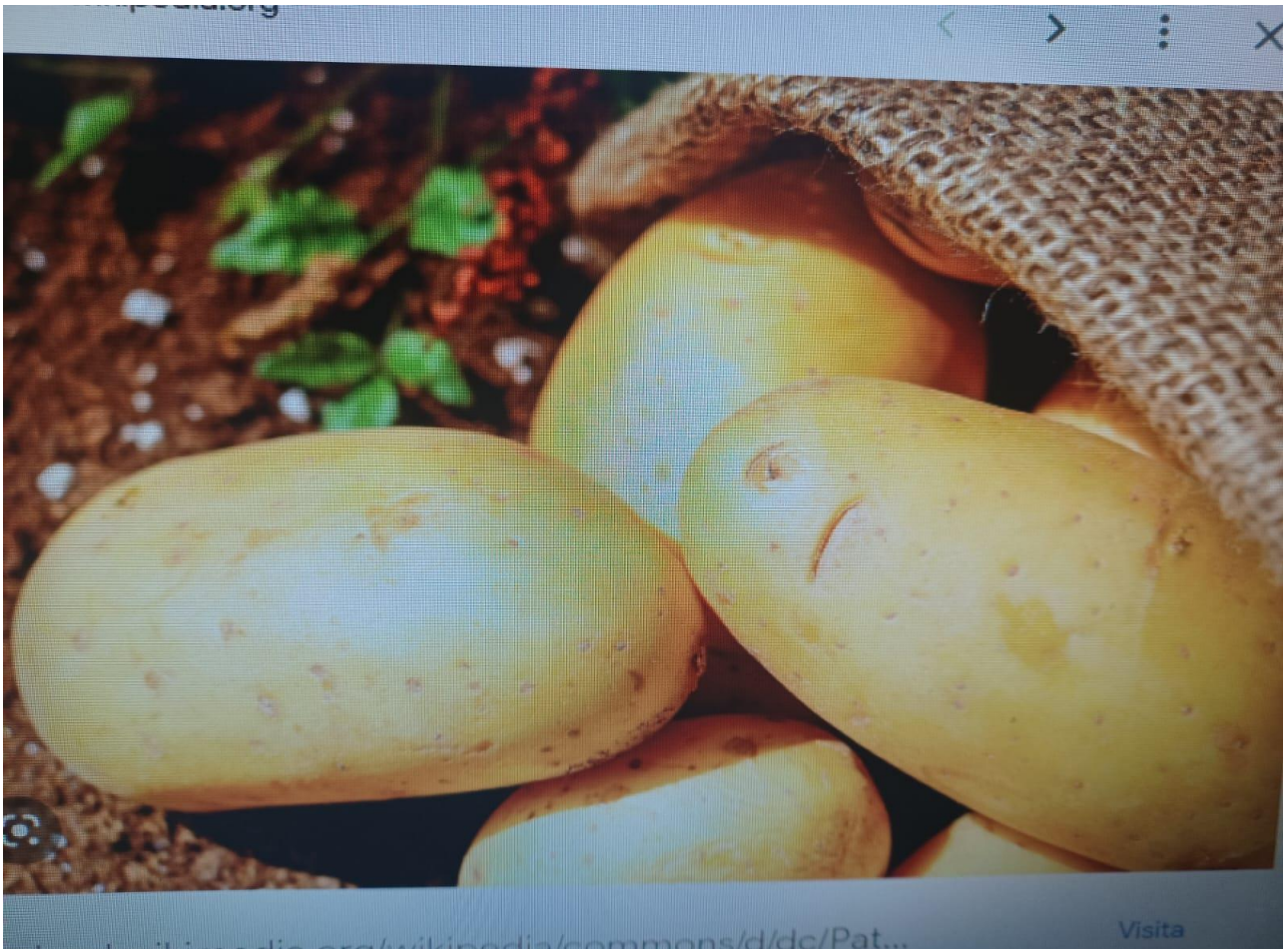
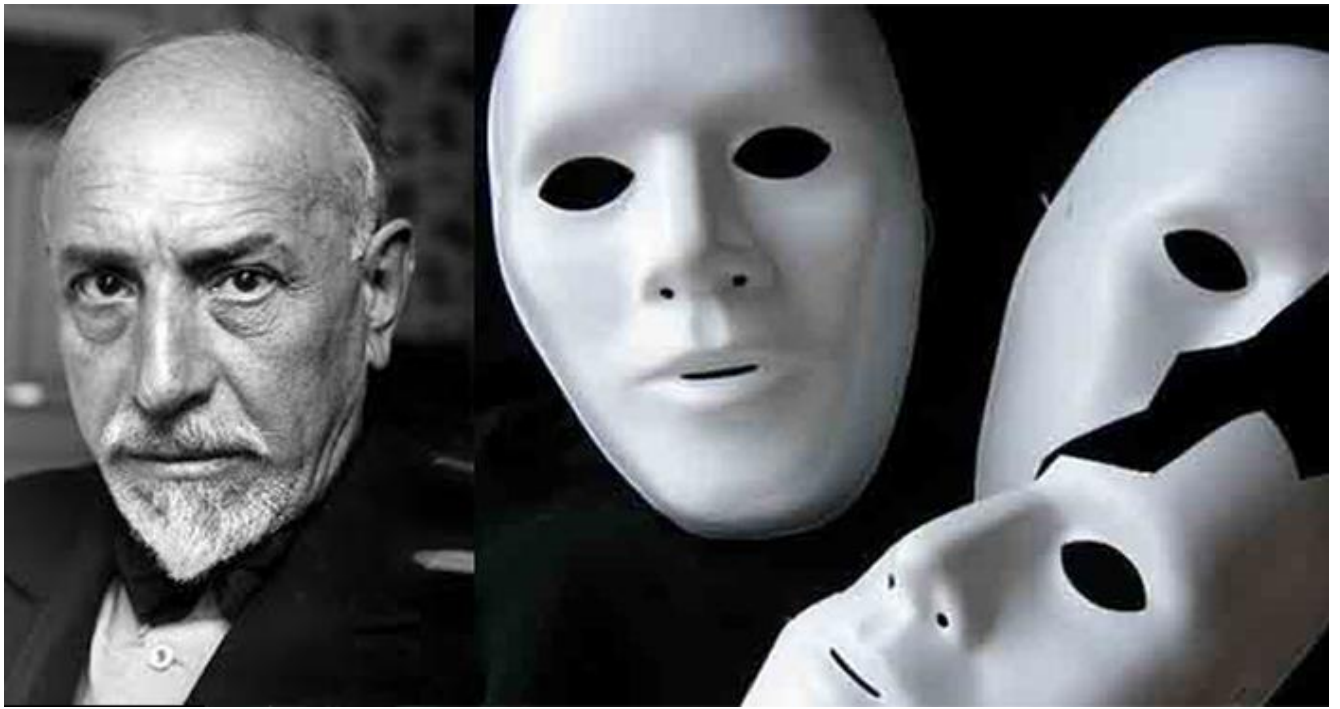
E il pino  
ha un suono, e il mirto  
altro suono, e il ginepro  
altro ancora, strumenti  
diversi  
sotto innumerevoli dita.  
E immersi  
noi siamo nello spirito  
silvestre,  
d'arborea vita viventi;  
e il tuo volto ebro  
è molle di pioggia  
come una foglia,  
e le tue chiome  
aulliscono come  
le chiare ginestre,  
o creatura terrestre  
che hai nome Ermione.

## 10 diseases of fat people

new  
collection







## 8. Metodologie didattiche

a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

1. Strategie di **codifica**:  
costruzione di schemi e sequenze, con la finalità di riordinare le informazioni;
2. Strategie **adattive**:  
insegnamento reciproco, scomposizione/semplificazione contenuti e lezione frontale, con la finalità di far adeguare acquisizioni all'esito formativo;
3. Strategie d'**attenzione selettiva**: sottolineatura, appunti, anticipazione compiti e recupero pre – requisiti, problem solving, con la finalità di orientare risorse, attività, conoscenza del sé;
4. Strategie **meta cognitive**:  
pensiero ad alta voce, auto giudizio, con la finalità di auto controllarsi e acquisire consapevolezza;
5. Strategie **interattive**: lavori di gruppo (cooperative learning), giochi di ruolo, peer education,

spaced learning, con la finalità  
di coinvolgere emotivamente;

b) Attrezzature/strumenti

Trattandosi della sezione  
carceraria, gli strumenti sono  
quelli cartacei: libri, dispense,  
schemi, dizionari.

c) Spazi: aula e cucina.

d) Criteri di valutazione:

partecipazione al dialogo  
educativo;  
impegno;  
interesse  
profitto.

e) Strumenti di valutazione

Per la valutazione delle prove scritte e pratiche nell'istituto sono state utilizzate apposite griglie di valutazione opportunamente definite nelle sedi dipartimentali. Tali griglie permettono

l'individuazione di:

- obiettivi specifici che si intendono verificare con la prova e da comunicare agli alunni;
- criteri oggettivi di misurazione e valutazione della prova basati sulla determinazione del peso da attribuire ad ogni singolo obiettivo o indicatore.

Al fine di uniformare e semplificare la valutazione di tutti i docenti viene utilizzata anche una scheda di valutazione sintetica rispetto alle singole griglie deliberate dai dipartimenti per le specifiche aree. Questa la scheda sintetica.

<b>Voto (.../10)</b>	<b>Motivazione</b>
<b>2</b>	Benché sollecitato non è in grado di fornire nessun tipo di conoscenza valida per una pur minima valutazione
<b>3</b>	Conosce in modo frammentario e gravemente lacunoso Applica le conoscenze minime, solo se guidato, ma con gravi errori Non è in grado di attuare alcuna analisi e conseguente sintesi
<b>4</b>	Conosce in modo carente, commette errori e si esprime impropriamente Applica le conoscenze minime, solo se guidato Non è in grado di effettuare alcuna analisi e conseguente sintesi

<b>5</b>	Conosce in modo superficiale e si esprime utilizzando un codice non adeguato Applica autonomamente le conoscenze minime, con qualche errore Attua analisi parziali e sintesi alquanto imprecise
<b>6</b>	Conosce in modo completo, ma non approfondito e utilizza un codice appropriato benché semplificato Applica autonomamente e correttamente le conoscenze minime Attua analisi corrette e individua gli elementi fondanti la sintesi
<b>7</b>	Conosce in modo completo e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse, pur con lievi imperfezioni Compie analisi adeguate e sintesi coerenti
<b>8</b>	Conosce in modo completo ed approfondito e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse Compie analisi complete ed approfondite e sintetizza con elaborazione personale
<b>9 - 10</b>	Le conoscenze abbracciano settori non prettamente scolastici

1. Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato: Le verifiche scritte e orali effettuate hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento. I docenti delle singole discipline hanno somministrato test, questionari, prove strutturate e semistrutturate, quesiti a trattazione sintetica, tutte finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

## **ALLEGATO n. 1: contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati**

Disciplina: **Italiano**

Docente: Giovanna De Falco

Ore complessive: 58

Effettuate: 39

Da effettuare: 19

Libro di testo: non in adozione

Obiettivi raggiunti in termini di:

- Conoscenze:
- 1. Conoscenze relative all'educazione letteraria: testi, autori, generi e tematiche della letteratura italiana nel contesto dell'Ottocento e del Novecento;
- 2. Conoscenze relative alla riflessione sulla lingua: linguistica e grammatica italiana- esercizi funzionali al miglioramento delle abilità comunicative.
- Competenze: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
- Abilità: Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista.
- Individuare il punto di vista dell'altro; elaborare testi scritti; sapere esprimere il proprio punto di vista; selezionare informazioni; prendere appunti.

Contenuti Disciplinari (UDA)

1. Contenuti specifici dell'apprendimento della storia letteraria: Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni; lettura e analisi de: *L'Infinito*, *A Silvia* e parti scelte de *I Promessi Sposi*.
2. Storia della letteratura italiana dalla seconda metà dell'Ottocento a tutto il Novecento, con particolare attenzione agli autori che, per acquisito giudizio critico, vengono considerati più rappresentativi, e lettura, analisi, commento di testi significativi.
3. Il Verismo: Giovanni Verga; lettura, analisi e commento de *La Roba*, *Nedda* e l'ultima parte de *I Malavoglia*;
4. Il Decadentismo: Giovanni Pascoli (*Il X agosto*, *Nebbia*) e Gabriele D'Annunzio (*La pioggia nel pineto*);
5. Il romanzo della crisi: Luigi Pirandello; lettura dell'ultima parte de *Il fu Mattia Pascal*
6. La poesia tra le due guerre: Ungaretti (*Veglia*, *Fratelli*, *Soldati*, *Mattina*, *I fiumi*), Montale (*Spesso il male di vivere ho incontrato*; *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*), Saba (*Città vecchia*);
7. La deportazione in letteratura: Primo Levi (*La storia di Avrom*)

Corigliano Rossano, 12.05.2023

La docente

*Giovanna De Falco*

**Disciplina: Storia**

Docente: Giovanna De Falco

Ore complessive: 37

Ore svolte: 25 – da svolgere: 12

Libro di testo: non adottato

Obiettivi raggiunti in termini di:

- Conoscenze: le vicende storiche che hanno segnato l'Ottocento e il Novecento.
- Competenze: saper riconoscere le cause e le conseguenze di una importante vicenda storica; saperla inquadrare dal punto di vista cronologica.
- Abilità: Saper ascoltare e rielaborare informazioni; essere in grado di prendere appunti e formulare schemi per organizzare le informazioni; esporre l'argomento correttamente in italiano; elaborare confronti e collegamenti con vicende storiche dei nostri giorni.

Contenuti Disciplinari (UDA)

1. L'Italia post unitaria;
2. L'età giolittiana;
3. Il nuovo concetto di nazionalismo;
4. La prima Guerra Mondiale;
5. La Rivoluzione Russa;
6. Il I dopoguerra e il biennio rosso;
7. Il fascismo e il nazismo;
8. La seconda Guerra Mondiale;
9. La tragica storia della deportazione;
10. Il II dopoguerra;
11. La guerra fredda;

Corigliano Rossano

12.05.2023

La docente

*Giovanna De Falco*

**Materia:**RELIGIONE CATTOLICA

**Docente:** Clemente Caruso

**Numero di ore settimanali:** 1 – **Ore di lezione previste:** 33

L'insegnamento della religione cattolica nella scuola ha lo scopo di offrire ai giovani strumenti idonei a favorire l'intelligenza e la volontà in un confronto sereno tra i dati del cristianesimo e la società attuale inerenti ai valori sociali ed esistenziali.

**Obiettivi della disciplina:**

- a) *Acquisire la “cultura religiosa per la formazione dell'uomo e del cittadino e la conoscenza dei principi del cattolicesimo che fanno parte del patrimonio storico del Paese”;*
- b) *Conoscere “contenuti e strumenti specifici per una lettura della realtà storico-culturale” in cui vive;*
- c) *Conoscere le risposte offerte dalla religione cattolica relative alle “esigenze di verità e di ricerca sul senso della vita”;*
- d) *Conoscere e apprezzare i contributi della religione cattolica “alla formazione della coscienza morale”.*

<b>Obiettivi disciplinari</b>	<b>Contenuti</b>
Gli alunni sono in grado di: <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Definire le problematiche etiche relative al lavoro e alla società e la posizione cristiana.</i></li></ul>	<b>U.D. 1: L'Etica della solidarietà</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lavoro, beni economici, giustizia nella storia.</li><li>• Lavoro e dignità umana nella tradizione biblica.</li><li>• Il discorso sociale della Chiesa: Rerum novarum (Leone XIII); Mater et Magistra (Giovanni XXIII); Laborem exercens (Giovanni Paolo II).</li></ul>
Gli alunni sono in grado di: <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Prendere visione di un ventaglio articolato di esigenze etiche;</i></li><li>• <i>Acquisire/approfondire una consapevolezza critica su l'area etica dell'uguaglianza/ differenza e su quella dell'informazione.</i></li></ul>	<b>U.D. 2: L'Etica delle relazioni</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il rapporto con se stessi, il rapporto con l'altro: l'alterità come valore.</li><li>• Il rapporto uomo-donna.</li><li>• Il rapporto con lo straniero.</li><li>• L'etica della comunicazione pubblica o dell'informazione.</li></ul>
Gli alunni sono in grado di: <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Acquisire/approfondire una consapevolezza critica sulle risposte che le scienze danno sulla conservazione e miglioramento</i></li></ul>	<b>U.D. 3:L'Etica della vita</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il valore della vita umana: la biologia, l'economia, la medicina, il diritto, la filosofia, l'etica naturale, l'etica religiosa.</li><li>• L'uomo tra desiderio di vita e cultura di morte:</li></ul>



<i>della vita fisica in tutte le sue fasi.</i>	persona, unità multidimensionale, cultura di morte, cultura riduzionista. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il “non uccidere” nella tradizione cristiana.</li> </ul>
--	---

### **Educazione Civica**

Il consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della O.M. 45/23, le seguenti Unità di Apprendimento, svolte durante il I e il II quadrimestre, per l’acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

Titolo del percorso:

**- Uda n.1°: La Costituzione (Diritti e doveri Costituzionali)**

**- Uda n.2°: Agenda 2030. (GOALS 7 -Le fonti di energiarinnovabili)**

**Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:**

- Leggere e comprendere comunicazioni scritte relative all’ambito specifico delle U.D.A. Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d’attualità.
- Conoscenza dei diritti politici e dei principi fondamentali.
- Conoscenza degli obiettivi dell’Agenda 2030. Rispettare l’ambiente, il principio di responsabilità, tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente.

• **Competenze acquisite per la propria disciplina:**

- Utilizzare la religione per i principali scopi operativi e comunicativi.
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali.
- Comprendere l’importanza delle carte dei diritti e della convivenza civile e promuovere il rispetto per gli altri.
- Comunicare, promuovere l’ascolto dell’altro, la riflessione sui diversi punti di vista, il dialogo, il confronto.

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI RISTORATIVI “SETTORE CUCINA” DOCENTE: PISANI CARMINE**

Ore di lezione effettuate nell’anno scolastico 2022/23 Ore settimanali: 3 ore

Ore complessive previste dal Ministero:

Ore totali: 99

Ore effettive di lezione: 45

La classe è composta da 7 maschi, che seguo con continuità didattica da tre anni, il numero delle ore di lezioni effettivamente svolte è comprensivo delle ore dedicate alle verifiche orali, nonché quelle utilizzate durante le lezioni in laboratorio e comprese le ore di laboratorio come esercitazioni pratiche di cucina, con un progetto che spazia tra la cucina italiana e non.

MODULO: IL CUOCO E LA QUALITA’ OGGETTIVA E SOGGETTIVA UD. N°1 MARCHI DI QUALITA’, SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE. OBIETTIVI RAGGIUNTI: Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni, applicare le normative vigenti in fatto di tracciabilità e trasparenza dei prodotti, valorizzare i prodotti tipici del territorio, riconoscere i parametri qualitativi degli alimenti, spiegare e raccontare un piatto dalla materia prima.

MODULO: LA SICUREZZE NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI UD. N°1 SICUREZZA E TUTELA NEL LUOGO DI LAVORO: DIRITTI E DOVERI UD. N°2 SICUREZZA ALIMENTARE: SISTEMA E PIANO HACCP UD. N°3 TUTELA DELLA SALUTE: IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:** Saper applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute sul posto di lavoro, conoscere e saper applicare il sistema Haccp, creando procedure per la prevenzione dei possibili pericoli di contaminazioni, consultare gli elenchi ufficiali per tipologie di intolleranze, e saper realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

**MODULO: L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING UD. N°1 LE TECNICHE DI CATERING UD. N°2 UN CATERING ALL INCLUSIVE: IL BANQUETING**

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:** Conoscenza delle principali forme di catering e catering industriale, le differenze che le caratterizzano. Conoscenza delle forme di servizio più adatte alle diverse circostanze

**Metodi di insegnamento:** È stato privilegiato l'approccio comunicativo - situazionale e sono state proposte una serie di attività finalizzate non solo a potenziare la competenza pratica degli allievi, ma anche all'acquisizione di saperi specifici indispensabili per rafforzare e consolidare la loro preparazione. Si è ritenuto opportuno, ogni volta che se ne è presentata l'occasione, richiamare argomenti studiati negli anni precedenti, collegandoli alle attività svolte.

**Mezzi e strumenti di lavoro:** schede fornite dal docente.

**Spazi: laboratorio di cucina, Strumenti di verifica e criteri di valutazione:** Per la verifica formativa sono stati adottati controlli in itinere riguardanti la partecipazione alle esercitazioni pratiche di cucina e pasticceria, la costanza allo studio e l'elaborazione personale al fine di monitorare il processo di apprendimento. Per la verifica sommativa intesa come controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione, sono state adottate diverse modalità quali interrogazione lunga, interrogazione breve.

ROSSANO Li 04-05-2023 IL DOCENTE PISANI CARMINE

**Disciplina: DIRITTO E ECONOMIA**

**Docente:** Longo Aldo

**Libri di testo:** Costituzione italiana e Codice civile networking

**Obiettivi raggiunti in termini di:**

### **Conoscenze**

Conoscere i principi fondamentali della Costituzione italiana

### **Competenze**

interpretare il testo costituzionale:

identificare le radici storiche, le matrici culturali ed i valori ad esse sottesi, la strutturazione formale ed il funzionamento reale della Costituzione;

### **Abilità**

leggere e utilizzare in modo autonomo la Costituzione;

### **Contenuti Disciplinari (UDA)**

#### **DIRITTO**

- 1) Caratteri e principi fondamentali della Costituzione italiana.
- 2) La Costituzione della Repubblica: sviluppo della persona tra libertà e solidarietà; diritti e doveri del cittadino nei rapporti civili, etico-sociali, economici e politici.

3) L'ordinamento dello Stato italiano: organi costituzionali e loro principali funzioni. Le autonomie locali.

## ECONOMIA

Economia e giustizia. L'indirizzo costituzionale. Descrizione del sistema economico:

- Famiglie: reddito, consumo, risparmio.
- Imprese: produzione, scambio, investimenti.
- Stato: servizi pubblici e tributi.
- Resto del Mondo: importazioni ed esportazioni.

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**  
**DOCENTE:** Antonietta Federico

**Ore svolte:** 52

**Ore da svolgere fino al termine delle lezioni:** 12

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Professionisti dell'ospitalità 3. Autori: Di Maio-Ballestra- Cerqua  
Edizione: Simone per la scuola

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI INTERMINIDI: CONOSCENZE:**

- Destination management
- Tecniche di marketing
- Pianificazione aziendale
- Budget
- prodotti a chilometro zero
- normative di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

### **COMPETENZE**

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, tipologie di destinazioni e loro ciclo di vita
- Interpretare le dinamiche evolutive del mercato turistico
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio.

### **ABILITA'**

- Individuare e comprendere le evoluzioni del fenomeno turistico nel corso del tempo
- Utilizzare le tecniche di marketing
- Individuare le caratteristiche del contesto in cui opera l'azienda
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di Marketing.

- analizzareifattorieconomiciterritoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontari.

## **CONTENUTI**

### **U.D.A.1ILMERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE**

- Le destinazioni turistiche
- La gestione delle destinazioni turistiche
- evoluzione del mercato turistico
- destination management
- nuovi turismi

### **U.D.A.2.:IL MARKETING TURISTICO E IL WEBMARKETING**

- la funzione del marketing
- il marketing operativo
- il piano di marketing
- il turismo e il web marketing

### **UDA3 : LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE E I SUOI STRUMENTI**

- pianificazione e redazione del business plan
- il budget, il controllo di gestione

### **UDA4:L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE**

- le forme di turismo e le relative discipline
- la sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti km0
- alimentazione sostenibile

### **UDA EDUCAZIONE CIVICA**

L'ordine della Repubblica: gli organi dello Stato e il loro funzionamento

Corigliano-Rossano 10/05/2023

Docente  
Prof. Antonietta Federico

**DOCENTE: F.PALETTA**

**MATERIA: LINGUA E CIV. FRANCESE**

**CLASSE: V SEZ. MS     INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA : 66**

**EFFETTUATE: 36             DA EFFETTUARE:12**

**LIBRO DI TESTO:di I. Médeuf – B. Monaco – A. Bailly - Saveurs de France Coédition Éditions Ducroz- Eurelle Edizioni**

### **CONOSCENZE**

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Alcune regioni della Francia.
- I prodotti del territorio delle regioni della Francia studiate
- Gli OGM e la cucina BIO
- L'igiene in cucina
- Il lessico e la grammatica per produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale
- Il lessico specifico per relazionare sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro
- Argomenti di cittadinanza e costituzione

### **ABILITA'**

Gli alunni , nel complesso , hanno acquisito la capacità di:

- Presentare i prodotti del territorio in maniera chiara e corretta con lessico appropriato
- Scrivere brevi e semplici testi sulle regioni francesi e presentarle utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali
- Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
- Riconoscere e utilizzare le diverse forme di cottura e la corretta conservazione degli alimenti
- Relazionare su esperienze lavorative

### **COMPETENZE**

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

- Operare confronti tra le diverse regioni, produrre testi scritti corretti e descrivere città, tradizioni e prodotti enogastronomici con lessico appropriato.
- Utilizzare i principali metodi di cottura, di conservazione e le norme di igiene alimentare.
- Cucinare e conservare gli alimenti

## **CONTENUTI**

### **U.D.A. 1 Géographie, Le nord-ouest, les produits du terroir, la restauration: Bretagne, Normandie et Pays De La Loire**

1. La France physique et administrative
2. Les institutions françaises
3. La Bretagne
4. La Normandie
5. Les Pays De La Loire
6. Les produits du terroir

### **U.D.A.2. Les ensembles régionaux, produits du terroir, cuisson et conservation. ALSACE, LORRAINE ET FRANCHE-COMTÉ**

1. L'Alsace
2. La Lorraine
3. La Franche-Comté
4. Les produits du terroir
5. La cuisson et la conservation

### **U.D.A. 3.Parcours à travers les beautés de la France, les produits du terroir, OGM et produits BIO: RÉGION PACA ET CORSE**

1. La Région Paca
2. La Corse: Île de beauté
3. Les produits du terroir
4. Les OGM et les produits BIO

### **U.D.A. 4. RÉGION RHÔNE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE**

#### **Présentations de produits œnogastronomiques typiques et recettes régionales**

1. La Région Rhône-Alpes
  2. La Champagne-Ardenne
3. La Bourgogne
  4. Les produits du terroir
5. L'hygiène alimentaire

### **U.D.A. 5. L'OUTRE-MER Présentations de produits œnogastronomiques typiques des DROM-COM**

1. Les DROM-COM
6. La World-Food. Les nouvelles tendances alimentaires. Le Slow Food

## **UDA PLURIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA**

L'ordine della Repubblica: gli organi dello Stato ed il loro funzionamento (2° QUADRIMESTRE)

Corigliano-Rossano, 15/05/2023

La docente

F. Paletta

## **MATERIA: Lingua e civiltà Inglese**

### **CLASSE V MS**

**DOCENTE : prof.ssa Rosa Rossana Burtone**

**ORE DI LEZIONE 66EFFETTUATE 38 DA EFFETTUARE 28**

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Light the fire.**

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

#### **CONOSCENZE**

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Tutti i Paesi del Regno Unito.
- I prodotti del territorio dei Paesi del Regno Unito studiati
- Gli OGM
- L'igiene in cucina
- Il lessico e la grammatica per produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale
- Il lessico specifico per relazionare sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro
- Argomenti di cittadinanza e costituzione

#### **ABILITA'**

Gli alunni , nel complesso , hanno acquisito la capacità di:

- Presentare i prodotti del territorio in maniera chiara e corretta con lessico appropriato
- Scrivere brevi e semplici testi sui Paesi anglofoni e presentarle utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali
- Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche
- Riconoscere e utilizzare le diverse forme di cottura e la corretta conservazione degli alimenti
- Relazionare su esperienze lavorative

#### **COMPETENZE**

Gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di:

- Operare confronti tra i diversi paesi, produrre testi scritti corretti e descrivere città, tradizioni e prodotti enogastronomici con lessico appropriato.
- Utilizzare i principali metodi di cottura, di conservazione e le norme di igiene alimentare.
- Cucinare e conservare gli alimenti

## **CONTENUTI**

### **U.D.A. 1)**

**Titolo: THE WORLD OF SPIRITS Prodotto: ricerche sui vari Distillati**

**Spirits : The process of**

**Distillation**

**Brandy**

**Cognac**

**Scotch Whisky**

**Rum**

**Tequila**  
**Gin**  
**Liqueurs**  
**Amari**  
**The present perfect**

**U.D.A.2. Titolo:INTERNATIONAL COOKING Prodotto : degustazione di piatti internazionali**

**Rice cultivation and cooking**  
**The land of Rice**  
**Japanese-style Meals**  
**Pasta: an Italian**  
**Passion**  
**Where does Pizza**  
**Come from?**  
**The Bread eaters**  
**Meat Lovers**  
**Fish Lovers**  
**The United States of**  
**America.**  
**California.**

**U.D.A. 3.**

**Titolo: EATING AND DRINKING HABITS Prodotto: ricerche sulle maggiori Religioni nel mondo**

**Eating and Drinking and**  
**Religion**  
**Islam:Alcohol and Taboos**  
**Jewish Dietary Laws**  
**Jewish cooking**  
**Veda:Vegetarianism**

**U.D.A 4.Titolo:FOOD AND HEALTH Prodotto: Cartellone sulla Dieta Mediterrane**



Contenuti	<b>Food,Health and Fitness Diets Lifestyle Diets Food Allergies Food Intolerances EatingDisorders Anorexia Bulimia</b>
-----------	--

Corigliano-Rossano 15/05/2023 11L'Insegnante  
Rosa Rossana Burtone

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala, bar e vendita  
Docente: Di Rende Fabio

Libri di testo: SalaBar SMART per cucina quarto e quinto anno  
Ore svolte: 4  
Ore da svolgere: 10

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze:

- Conoscere l'enografia nazionale ed estera;
- Conoscere le nozioni di base dell'abbinamento cibo-vino e altre bevande;
- Conoscere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari del territorio italiano ed europeo;
- Conoscere i prodotti di qualità italiani;
- Conoscere il significato di tracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare.

Abilità:

- Individuare la produzione vitivinicola nazionale;
- Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande;
- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità;
- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione;
- Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.

Competenze:

- Elaborare una proposta di vini locali, nazionali da inserire in un contesto professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela;
- Eseguire analisi sensoriali del vino e di altre bevande;
- Utilizzare, valorizzare, e presentare in sala ristorante i prodotti enogastronomici della tradizione locale e nazionale;
- Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP, al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare.

## Contenuti Disciplinari (UDA)

### UDA 1 L'enologia:

- La vite e l'uva;
- La fermentazione alcolica e la vinificazione;
- Altre tecniche produttive: vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi;
- Lo spumante: il metodo classico o tradizionale e il metodo charmat;
- Lo champagne;
- La conservazione dei vini;
- La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea;
- L'etichetta del vino;

### UDA 2 Degustazione e abbinamento del vino:

- La temperatura del servizio del vino;
- La stappatura della bottiglia e servizio del vino;
- La degustazione: esame visivo, olfattivo e gustativo;
- Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l'abbinamento, la scheda grafica di abbinamento.

### UDA3 La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

- I fattori che determinano i prodotti tipici
- I marchi di tutela italiani ed europei
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane: Calabria e Sicilia.

### UDA 4 La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare:

- Igiene negli ambienti di lavoro
- Il piano di autocontrollo HACCP

ROSSANO, li 02/05/2023

IL DOCENTE

Fabio Di Rende

DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: VALENTINA SCORZAFAVE

CLASSE: V^CASA CIRCONDARIALE

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA: n °2 ore settimanali x 33 settimane di lezione:66 ore

LIBRO DI TESTO: A. MACHADO- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA)

## **CONTENUTI TRATTATI**

### **1) L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

- **CIBO E RELIGIONI:**  
Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose  
Le regole alimentari nella tradizione ebraica, Cristianesimo e nell'Islam
- **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:**  
Alimenti funzionali, novel foods, gli alimenti geneticamente modificati, i superfoods

## 2) LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- La dieta nelle malattie cardiovascolari
- Le malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie e aterosclerosi
- Menù funzionali per clienti con patologie cardiovascolari
- La dieta nelle malattie metaboliche
- Diabete mellito di tipo I e II
- Menù funzionali per clienti con diabete di tipo II
- L'obesità
- Allergie e intolleranze alimentari
- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche e non tossiche
- Le allergie alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia e intolleranza al glutine
- Alimentazione e tumori
- Differenza tra tumore benigno e maligno
- Stile di vita e rischio tumorale
- Sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti
- I colori del benessere

### **Esperienze laboratoriali:**

- Estrazione del glutine

Si prevede di completare il programma con:

- Il Rischio e la sicurezza nella filiera alimentare
- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- La dieta equilibrata (LARN)
- MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA (secondo quadrimestre)

**PER TUTTI MODULI**

<b>Metodologia</b>	Le metodologie didattiche messe in atto sono state lezioni frontali dialogate, note e appunti forniti dal docente
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, mappe concettuali
<b>Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)</b>	Il controllo dello stato d'apprendimento degli alunni è avvenuto attraverso prove strutturate e semistrutturate, prove scritte su temi d'esame simulati, prove orali.
<b>Tipologia e criteri di valutazione</b>	Nella valutazione si è tenuto conto non solo del grado di padronanza dei contenuti ma anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'acquisizione di un'adeguata autonomia organizzativa, della qualità dell'impegno personale, della frequenza e della partecipazione più o meno consapevole all'attività didattica svolta. La valutazione è stata espressa con voto in decimi, secondo i criteri elaborati collegialmente

DOCENTE: BERNARDO SALVATORE

DISCIPLINA: MATEMATICA

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA: n °3 ore settimanali x 33 settimane di lezione: 99 ore

COMPETENZE - Risolvere equazioni e disequazioni - Determinare il dominio, le intersezioni con gli assi, il segno e gli asintoti di una funzione - Analizzare semplici funzioni razionali - Rappresentare graficamente una funzione - Calcolare le derivate di semplici funzioni razionali

ABILITA' - Eseguire lo studio completo di semplici funzioni razionali - Acquisire disinvoltura nel calcolo numerico e nell'uso ragionato della calcolatrice - Risolvere semplici problemi della realtà applicando le conoscenze acquisite

CONOSCENZE - Conoscere i metodi e le procedure di calcolo per la risoluzione di equazioni e disequazioni - Saper distinguere le varie tipologie di funzioni matematiche - Conoscere le procedure per lo studio del dominio, delle intersezioni con gli assi e del segno di semplici funzioni razionali - Conoscere l'algebra dei limiti e le forme indeterminate più comuni - Conoscere il significato geometrico delle derivate e le principali regole di derivazione - Comprendere il senso dei formalismi matematici introdotti -

CONTENUTI DISCIPLINARI - Equazioni di primo grado - Equazioni di secondo grado - Sistemi lineari - Disequazioni di primo grado - Disequazioni di secondo grado - Concetto di funzione reale di variabile reale - Dominio e codominio - Classificazione delle funzioni - Grafico di una funzione - Ricerca del dominio di funzioni razionali intere e fratte - Punti di intersezione con gli assi - Studio del segno di semplici funzioni razionali intere e fratte - Concetto di limite di una funzione - Calcolo del limite per  $x$  che tende ad un valore finito - Cenni sulla continuità di una funzione - limite destro e limite sinistro - Concetto di derivata e significato geometrico Libro di testo non adottato. Utilizzate dispense informative per ogni argomento trattato. Si è seguito lo schema didattico del testo "Colori della Matematica edizione BIANCA per gli Istituti Alberghieri - Volume A" De Agostini.

## ALLEGATO n. 2: griglia di valutazione prova unica nazionale

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO</b>				
<b>INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI</b>				
<b>INDICATORI</b>		<b>DESCRITTORI</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>1</b>	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.  -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.		20
		Ordinata, equilibrata e coesa.		16
		Semplice, lineare e coesa.		12
		Non sempre coerente, ripetitiva		8
		Disordinata ed incoerente		4
<b>2</b>	-Ricchezza e padronanza lessicale.  -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.		20
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.		16
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).		12
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.		8
Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)		4		
<b>3</b>	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.		20
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.		16
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.		12
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.		8
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.		4
<b>Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano</b>				
<b>1</b>	-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Aderenza alla consegna, esauriente e articolata.		10
		Completa aderenza alla consegna.		8
		Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.		6
		Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.		4
		Mancata aderenza alla consegna e/o trattazione carente		2
<b>2</b>	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Comprensione del testo completa e dettagliata.		10
		Buona comprensione del testo.		8
		Comprensione sostanziale del testo.		6
		Comprensione parziale del testo.		4
		Errata comprensione del testo.		2
<b>3</b>	-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individuazione sicura delle strutture retoriche e stilistiche e della loro funzione comunicativa.		10
		Buona padronanza delle strutture retoriche e stilistiche.		8
		Individuazione delle strutture retoriche e stilistiche essenziali.		6
		Fragile conoscenza delle strutture retoriche e stilistiche.		4
		Mancata individuazione dell'aspetto retorico e stilistico del testo.		2
<b>4</b>	-Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.		10
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.		8
		Interpretazione complessiva corretta ma superficiale.		6
		Interpretazione parziale o inadeguata.		4
		Interpretazione quasi inesistente.		2
<b>Totale</b>				

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO</b>				
<b>INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI</b>				
<b>INDICATORI</b>		<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	
1	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.  -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
		Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale.  -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
		Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
<b>Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo</b>				
1	- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione puntuale, completa e sicura della tesi e delle argomentazioni.	14	
		Individuazione completa della tesi e delle argomentazioni.	12	
		Individuazione della tesi e delle argomentazioni nelle linee essenziali.	8	
		Individuazione parziale della tesi e/o delle argomentazioni.	4	
		Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni.	2	
2	- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione è pienamente coerente, l'uso dei connettivi è appropriato.	13	
		La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è quasi sempre appropriato.	11	
		La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9	
		La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	5	
		La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi non è corretto.	2	
3	- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Le argomentazioni sono espresse in modo convincente e appropriato, sostenute da numerosi riferimenti culturali.	13	
		Le argomentazioni sono espresse in modo appropriato, con congrui riferimenti culturali.	11	
		Le argomentazioni sono espresse in modo quasi appropriato, con semplici riferimenti culturali.	9	
		Le argomentazioni sono espresse in modo poco appropriato, con pochi riferimenti culturali.	5	
		Le argomentazioni sono espresse in modo non appropriato, con scarsi/senza riferimenti culturali.	2	
			<b>Totale</b>	

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO</b>				
<b>INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI</b>				
<b>INDICATORI</b>		<b>DESCRITTORI</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>1</b>	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	-Coesione e coerenza testuale.	Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
<b>2</b>	-Ricchezza e padronanza lessicale.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
<b>3</b>	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
	-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
<b>Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.</b>				
<b>1</b>	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Aderenza alla traccia sicura, esauriente e articolata.	14	
		Completa aderenza alla traccia e trattazione adeguata.	12	
		Sufficiente aderenza alla traccia e/o trattazione essenziale.	8	
		Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione disarticolata.	4	
		Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	2	
<b>2</b>	- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni.	13	
		Esposizione abbastanza ordinata, lineare e coesa.	11	
		Esposizione semplice, sufficientemente lineare e coesa.	9	
		Esposizione non sempre coerente, ripetitiva.	5	
		Esposizione disordinata, ripetitiva.	2	
<b>3</b>	- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e presenza di riferimenti culturali significativi e approfonditi.	13	
		Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali abbastanza significativi.	11	
		Conoscenze abbastanza adeguate, presenza di semplici riferimenti culturali.	9	
		Conoscenze lacunose e/o imprecise, riferimenti culturali inadeguati.	5	
		Conoscenze assenti, mancanza di riferimenti culturali.	2	
				<b>Totale</b>

### Allegato n. 3 : traccia prima prova

#### Simulazione della prima prova di maturità

#### Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

## Proposta A1

Eugenio Montale, da *Ossi di seppia* (1925) – *Portami il girasole*

1 Portami il girasole ch'io lo trapianti  
2 nel mio terreno bruciato dal salino\*,  
3 e mostri tutto il giorno agli azzurri specchianti  
4 del cielo l'ansietà del suo volto giallino.

5 Tendono alla chiarezza le cose oscure,  
6 si esauriscono i corpi nel fluire  
7 di tinte: queste in musiche. Svanire  
8 è dunque la ventura delle venture.

9 Portami tu la pianta che conduce  
10 dove sorgono bionde trasparenze  
11 e vapora la vita quale essenza;  
12 portami il girasole impazzito di luce.

\*SALINO = ARSO DALLA SALSEDINE

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto della poesia.
2. A chi potrebbe rivolgersi, a tuo parere, il poeta? Commenta la tua risposta.
3. Quale spazio occupa il “male di vivere” in questa lirica?
4. Spiega il significato del girasole come correlativo oggettivo.
5. Quale figura retorica è presente al verso 4?
6. Quale tipo di rima è presente nella seconda strofa?

### Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocata la tematica del “male di vivere”, elabora una tua riflessione sul concetto di pessimismo del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Montale o di altri autori a te noti.

## Proposta A2

Umberto Eco, *Su alcune funzioni della letteratura*, in *Sulla letteratura*, IV edizione Tascabili Bompiani, Milano 2016.

«Siamo circondati di poteri immateriali, che non si limitano a quelli che chiamiamo valori spirituali, come una dottrina religiosa. [...] E tra questi poteri annovererei anche quello della tradizione letteraria, vale a dire del complesso di testi che l'umanità ha prodotto e produce non per fini pratici (come tenere registri, annotare leggi e formule scientifiche, verbalizzare sedute o



provvedere orari ferroviari) ma piuttosto gratia sui, per amore di se stessi – e che si leggono per diletto, elevazione spirituale, allargamento delle conoscenze, magari per puro passatempo, senza che nessuno ci obblighi a farlo (se si prescinde dagli obblighi scolastici). [...] A che cosa serve questo bene immateriale che è la letteratura? [...] La letteratura tiene anzitutto in esercizio la lingua come patrimonio collettivo. La lingua, per definizione, va dove essa vuole, nessun decreto dall'alto, né da parte della politica, né da parte dell'accademia, può fermare il suo cammino e farla deviare verso situazioni che si pretendano ottimali. [...] La lingua va dove vuole ma è sensibile ai suggerimenti della letteratura. Senza Dante non ci sarebbe stato un italiano unificato. [...] E se qualcuno oggi lamenta il trionfo di un italiano medio diffusosi attraverso la televisione, non dimentichiamo che l'appello a un italiano medio, nella sua forma più nobile, è passato attraverso la prosa piana e accettabile di Manzoni e poi di Svevo o di Moravia. La letteratura, contribuendo a formare la lingua, crea identità e comunità. Ho parlato prima di Dante, ma pensiamo a cosa sarebbe stata la civiltà greca senza Omero, l'identità tedesca senza la traduzione della Bibbia fatta da Lutero, la lingua russa senza Puškin [...]. La lettura delle opere letterarie ci obbliga a un esercizio della fedeltà e del rispetto nella libertà dell'interpretazione. C'è una pericolosa eresia critica, tipica dei nostri giorni, per cui di un'opera letteraria si può fare quello che si vuole, leggendovi quanto i nostri più incontrollabili impulsi ci suggeriscono. Non è vero. Le opere letterarie ci invitano alla libertà dell'interpretazione, perché ci propongono un discorso dai molti piani di lettura e ci pongono di fronte alle ambiguità e del linguaggio e della vita. Ma per poter procedere in questo gioco, per cui ogni generazione legge le opere letterarie in modo diverso, occorre essere mossi da un profondo rispetto verso quella che io ho altrove chiamato l'intenzione del testo.» Sulla letteratura è una raccolta di saggi di Umberto Eco (Alessandria 1932-Milano 2016) pubblicata nel 2002. I testi sono stati scritti tra il 1990 e il 2002 (in occasione di conferenze, incontri, prefazioni ad altre pubblicazioni), ad eccezione di *Le sporcizie della forma*, scritto originariamente nel 1954, e di *Il mito americano di tre generazioni antiamericane*, del 1980.

## 1. Comprensione del testo

Riassumi brevemente il contenuto del testo.

### 2. Analisi del testo

2.1 «E se qualcuno oggi lamenta il trionfo di un italiano medio, diffusosi attraverso la televisione, non dimentichiamo che l'appello a un italiano medio, nella sua forma più nobile, è passato attraverso la prosa piana e accettabile di Manzoni e poi di Svevo o di Moravia». Spiega il significato e la valenza di tale affermazione dell'autore nel testo.

2.2 «La letteratura, contribuendo a formare la lingua, crea identità e comunità» spiega e commenta il significato di tale affermazione.

## 2. Interpretazione complessiva

Sulla base dell'analisi condotta, proponi un'interpretazione complessiva del brano ed approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi ed autori del Novecento a te noti. Puoi anche fare riferimento alla tua personale esperienza e percezione della funzione della letteratura nella realtà contemporanea.

## Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo

Da: Di Giorgio Claudia, *Cervelli export. Perché l'Italia regala al mondo i suoi talenti scientifici*, Roma, Adnkronos Libri, 2003

I giovani di oggi sembrano non limitare le loro esperienze di vita a quei ristretti orizzonti locali, che contrassegnavano la parabola esistenziale delle generazioni di soltanto mezzo secolo fa, ma di considerare il mondo la loro casa. Sono sempre di più coloro che lasciano l'Italia, magari per un breve periodo, per recarsi all'estero in cerca di un'occupazione, magari temporanea, sovente nemmeno particolarmente prestigiosa. Sono spinti dalla voglia di avventura, dal desiderio di imparare una nuova lingua, dal bisogno di sentirsi indipendenti o di conoscere altri modi di vivere e di pensare. Sono molti quelli che provano nostalgia di casa, della cucina di mamma, degli affetti, delle amicizie o semplicemente del clima mite che hanno lasciato in patria. Purtroppo non sempre chi emigra lo fa per desiderio di libertà. Molti sono spinti dalla necessità economica. E sempre più numerosi sono coloro che lasciano il nostro Paese per cercare la loro realizzazione personale. E' il caso dei cosiddetti "cervelli in fuga", quei ricercatori, professionisti, tecnici, insegnanti con un elevato titolo di studio che non trovano in Italia una collocazione professionale in linea con la formazione ricevuta. Lo chiamano propriamente *brain drain* (letteralmente: "drenaggio di cervelli") un fenomeno non nuovo e che non riguarda soltanto l'Italia. La cosiddetta *brain circulation* ("circolazione dei cervelli"), per esempio, è un fenomeno fisiologico: le persone arricchiscono il proprio curriculum e le proprie esperienze professionali perfezionandosi all'estero per poi successivamente fare ritorno in patria. Lo stesso "scambio di cervelli" (*brain exchange*), è un fenomeno da osservare con favore, in un mondo globalizzato come quello odierno: consiste in uno scambio equilibrato tra aree geografiche diverse di persone e competenze.

Quello che è patologico è la perdita netta di risorse umane qualificate di un Paese a favore di un altro. Un fenomeno che impoverisce interi continenti. Basti pensare all'Africa, all'India, al continente asiatico in generale, all'America Latina. Dopo che si è speso per formare risorse preziose, queste emigrano e non fanno più ritorno, bloccando lo sviluppo culturale ed economico dei Paesi di provenienza, perpetuando uno stato di minorità, di povertà, di stagnazione, e paralizzando elementi strategici per la crescita economica di un Paese come il sistema sanitario e quello dell'istruzione. Purtroppo anche l'Italia conosce questa perdita secca di risorse preziose a vantaggio di aree più progredite, come gli Stati Uniti, la Germania, la Svizzera, la Gran Bretagna, l'Europa del Nord in genere. Si tratta di un fenomeno scarsamente indagato, di cui si conoscono nebulosamente i contorni statistici. Si hanno pochi dati, spesso parziali. E' un problema di cui magari si parla periodicamente sui media, ricorrendo talvolta a titoli sensazionalistici, ma che non si ha voglia di affrontare seriamente e che la classe dirigente del Paese tende a rimuovere e a rimandarne la soluzione a un futuro lontano e indeterminato. Dati recenti dell'Aire (Anagrafe italiani residenti all'estero) stimano in 817mila gli italiani espatriati nel decennio 2010-2020 e in quasi cinque milioni i connazionali residenti all'estero. Si hanno buone ragioni per credere che una parte significativa di coloro che sono espatriati, almeno nell'ultimo decennio, sia costituita da giovani talenti in cerca di una vita migliore. A guardare bene, il fenomeno della "fuga dei cervelli", - per inciso espressione, a mio avviso, bruttissima perché riduce le persone ad un organo, per quanto nobile -, è un problema sistemico e come tale va affrontato: politica, università, sistemi di valori si scontrano e si intrecciano in un amalgama esplosivo. Si tratta ora di trovare i soggetti che abbiano la volontà politica di impegnarsi costruttivamente a districare i nodi perversi di cui abbiamo cercato di delineare, pur se con approssimazione, i contorni.

## Comprensione e analisi

1. Delinea sinteticamente il punto di vista dell'autore.
2. Che cosa, per l'autore, è patologico?
3. Chi, secondo l'autore, deve darsi da fare per provare a risolvere tale problematica?
4. Qual è, secondo te, la differenza delle migrazione degli italiani tra il secolo scorso e il nuovo millennio?

## Produzione

Qual è il tuo pensiero a tale riguardo? Esprimilo in un testo argomentativo.

### **Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità**

Da una intervista a Papa Francesco: *“Nella Chiesa non c'è posto per chi abusa”*, marzo 2023

“Se nella Chiesa si rilevasse anche un solo caso di abuso, che rappresenta già di per sé una mostruosità, tale caso sarà affrontato sempre con la massima serietà”. Ad assicurarlo è il Papa, intervistato da Francesco Antonio Grana su *Il Fatto Quotidiano* in occasione del decennale del pontificato. “Benedetto XVI ha avuto il grande merito di denunciare pubblicamente questo scandalo enorme quando era ancora cardinale”, ricorda Francesco a proposito della pedofilia: “Tutti ricordiamo le sue parole: ‘Quanta sporcizia c'è nella Chiesa, e proprio anche tra coloro che, nel sacerdozio, dovrebbero appartenere completamente a lui!’. Non ha avuto solo il grande coraggio di denunciare tutto questo quando ancora non se ne parlava tanto, quando ancora non c'era la piena consapevolezza di questo abominio, ma, sia da cardinale che poi da Papa, ha lottato con tutte le sue forze contro l'omertà e l'insabbiamento che per decenni hanno coperto chi nella Chiesa ha commesso gli abusi”. Per un pastore è fondamentale “partire dall'ascolto delle vittime”, argomenta il Papa: “Benedetto XVI aveva incominciato ad ascoltare le vittime durante i suoi viaggi internazionali. Questa condivisione del pastore: bisogna partire da qui. Nella Chiesa non c'è posto per chi si macchia di questo abominevole peccato contro Dio e contro l'uomo”. “Ma la pedofilia è anche un reato che la giustizia deve punire”, osserva Francesco: “Coprire gli abusi è una pratica abituale. Il 40 per cento dei casi di abuso avviene nelle famiglie e nel quartiere e tutto questo viene coperto. Un'abitudine che la Chiesa ha avuto fino allo scandalo di Boston nel 2002. In quel momento, la Chiesa si è accorta che non poteva più coprire la pedofilia dei suoi preti, ma nelle famiglie e nel mondo dello sport c'è ancora questa abitudine”.

L'intervista riporta una gravissima piaga relativa alla Chiesa: quella della pedofilia. Eppure, purtroppo, le ombre della Chiesa sono legate anche ad altri motivi per cui oggi, i fedeli, criticano il modus operandi della Santa Sede: interessi economici del Vaticano, l'omosessualità, il celibato, l'aborto. Hai avuto modo di trattare tali argomenti a scuola? Oppure con amici? Qual è il tuo punto di vista in merito alle numerose problematiche della Chiesa? Esponi le tue idee in un elaborato, al quale, infine, darai un titolo.



## SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

**Tema di:**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

### ***L'ALIMENTAZIONE e LAPREVENZIONE delle PATOLOGIE:il“CANCRO”***

#### **DOCUMENTO n.1**

#### ***Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?***

La **IARC**, l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all'Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le **carni rosse come cancerogeno di tipo 2**, ovvero **probabilmente cancerogene per l'uomo**. Questa categoria viene utilizzata quando c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e sufficiente evidenza nell'animale da esperimento.

[...] L'associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il **cancro del colon-retto**, ma sono state osservate anche associazioni per il **tumore del pancreas** e della **prostata**.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai **500 grammi**, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la IARC nel **cancerogeno di tipo 1**, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenta il rischio di **cancro al colon** nell'uomo. È importante anche la **tipologia di cottura**: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene come le nitrosamine, può essere dannosa per la salute. Altri fattori di rischio presenti nella carne, se assunti in eccesso, sono la presenza di **ferro biodisponibile** (del gruppo «eme») e **grassi saturi**. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la **dieta mediterranea**, che unisce bontà e salute.

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in: [www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia](http://www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia))

## DOCUMENTO n.2

### Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa **tre tumori su dieci**.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

- I **nitriti** e i **nitriti** utilizzati per la conservazione dei **salumi**, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello **stomaco**, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
- talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le **aflatossine** [...]. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del **fegato**;
- più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di **grassi e proteine animali** favorisce la comparsa della malattia [...].

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggi da una dieta più sana.

(Fonte: [www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande](http://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande))

### CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti menu che ne favoriscano la prevenzione.

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

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utiliar raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quando una sostanza viene considerata "cancerogena" di tipo 1 o di tipo 2?
  - Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparato digerente?
  - Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un cancro?

- Cos'è il fitoestrogeno e come possono essere presenti nei prodotti alimentari?
- Qual è il regime alimentare che può svolgere un'efficace funzione protettiva dall'eventuale insorgenza di patologie tumorali?

b) Con riferimento alla produzione di un brevetto di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una sintetica spiegazione del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono due esempi: uno per la funzione predisponente e uno per la funzione protettiva.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche con prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro;
- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;
- riferire se il menu proposto sia, dal punto di vista qualitativo, equilibrato, anche con riferimento alle indicazioni dei LARN.

d) Il candidato concluda con la composizione di una “Guida ragionata” (non più di cinque raccomandazioni, a compagnia da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento anche alle “Linee Guida per una sana alimentazione italiana” – INRAN.

---

**La prova si compone di due parti.**

**La prima, sopra riportata, ha una durata massima di 4 ore.**

**La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame** in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La Commissione stabilirà altresì la durata massima della seconda parte, compresa tra 2 e 4 ore.

## Il candidato risponda alle seguenti domande

1. spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni tossiche e non tossiche;
2. chiarisca le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a: cause, meccanismi d'azione, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, raccomandazioni dietetiche generali;
3. descriva, infine, il caso particolare della celiachia e proponga per un soggetto celiaco motivate fonti alimentari di amido.
4. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri o light.

Allegato n. 6: griglia prova orale

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>				



<b>N°</b>	<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>1</b>	Italiano	Giovanna De Falco	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>2</b>	Storia	Giovanna De Falco	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>3</b>	Cucina	Carmine Pisani	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>4</b>	Matematica	Salvatore Bernardo	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>5</b>	Scienze degli alimenti	Valentina Scorzafave	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>6</b>	Inglese	Rosa Rossana Burtone	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>7</b>	Francese	Franca Paletta	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>8</b>	Economia aziendale	Antonietta Federico	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>9</b>	Religione	Clemente Caruso	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>10</b>	Diritto	Aldo Longo	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
<b>11</b>	Sala e vendita	Fabio Di Rende	Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Saverio Madera*

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993

