



Istituto di Istruzione Superiore

ITI - ITA - IPA "E. Majorana"

Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano

csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it; C.F.:
87002040787

Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres: Tel.0983/515842

**Sede Associata: Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera"**

C/da Frasso 87067 Rossano Scalo (CS) - Tel. 0983/511085- 0983/514437

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(Ai sensi dell'art.5 legge n 425 10/12/1997)**

CLASSE V[^] SEZ. A

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prot N° 5848 15 Maggio 2018

Dott.ssa Prof.ssa Pina DE MARTINO

Indice

Informazioni sull'istituzione scolastica e analisi del territorio dell'utenza

Presentazione della Classe

Elenco dei candidati

Crediti scolastici

Risultati di apprendimento dei Percorsi del Settore Tecnologico/Professionale

Obiettivi generali

Verifiche e valutazioni

Alternanza scuola-lavoro

Programmi consuntivi

Italiano

Storia

Francese

Lingua e civiltà inglese

Diritto e tecnica amministrativa

Religione

Materia alternativa alla religione

Lab. Serv. Enogastronomici Art. Sala e vendite

Matematica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina

Educazione Fisica

Argomenti scelti

Attività programmate dal Consiglio di Classe per l'Esame di Stato

Testi della simulazione della Prima Prova scritta con relative griglie

Testi della simulazione della Seconda Prova scritta con relative griglie

Questionari terza prova con relative griglie

Griglia di valutazione del colloquio

INFORMAZIONI SULL'ISTITUZIONE SCOLASTICA E ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'Istituto Professionale Alberghiero ha come finalità la formazione umana e professionale di un tecnico che deve operare nel settore della ristorazione.

La proposta didattica non è mirata esclusivamente alla formazione professionale; persegue infatti lo scopo di fornire agli allievi un solido bagaglio culturale che permetta loro di orientarsi in modo adeguato in tutti i contesti della vita sociale.

Le conoscenze che sostanziano il profilo di tale figura si possono ricondurre all'area umanistica sviluppata attraverso il corso di religione, di lingua e letteratura italiana unitamente a quello di storia, di lingua inglese e francese; sul versante tecnico professionale il corso permette di acquisire, le competenze fondamentali relative alla programmazione, costituzione, gestione e controllo della azienda; alla organizzazione dei settori di cucina, sala bar e ricevimento e nell'assunzione di responsabilità aziendali.

I corsi prevedono le seguenti scansioni didattiche:

Il biennio di formazione di base permette di acquisire nozioni relative ai tre campi legati alle strutture recettive: cucina, sala bar e ricevimento.

Il biennio superiore prepara l'alunno ad assumere livelli di responsabilità in un'azienda di ristorazione. Dopo il quarto anno è obbligatorio un significativo periodo di stage presso realtà di ristorazione. A partire da quest'anno è divenuto obbligatorio l'alternanza scuola-lavoro per le terze classi fino all'ultimo anno.

Il titolo di studio quinquennale consente l'accesso dei giovani a:

- attività turistiche e della ristorazione a livello imprenditoriale;
- abilitazione all'insegnamento della disciplina di Enogastronomia;
- iscrizioni a tutte le facoltà Universitarie;
- pubblico impiego.

L'Istituto Professionale Alberghiero di Rossano nasce nell'anno scolastico 2002/2003, in questo breve arco di tempo gli alunni sono andati progressivamente aumentando; tra essi numerosi alunni pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland rossanese. Tale affluenza testimonia come l'IPSEOA di Rossano si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la

possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un buon livello di specializzazione o di proseguire gli studi negli indirizzi di settore a livello universitario.

L'Istituto è ubicato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, nella rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche).

A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche l'istituto dispone:

- una cucina nel rispetto delle normative;
- una mensa dove vengono quotidianamente serviti i pasti agli alunni del semiconvitto (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar dove acquisire esperienza e professionalità, gestita direttamente dagli alunni sotto la guida del docente Tutor;
- il laboratorio di informatica dove acquisire competenza con l'utilizzo del computer;

I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro-alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra/ azienda alla tavola (il famoso percorso a KM ZERO).

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti gli alunni delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione.

Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano anche nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi vegetali, sia in modo indiretto, trasformando le materie prime in prodotti finiti consumati direttamente dagli alunni all'interno dell'istituto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V Sez. A Enogastronomia, settore cucina, è composta da 19 allievi: 11 femmine e 8 maschi. Uno studente ha frequentato saltuariamente fino a gennaio. Gli alunni provengono da Rossano e paesi limitrofi e per alcuni di loro, provenienti da ambienti poveri di stimoli culturali, la scuola ha rappresentato il luogo in cui si sono formati a livello umano e professionale. La composizione del gruppo classe, eterogenea per formazione socio-culturale, non ha subito modifiche nel corso del triennio dal punto di vista dei discenti, mentre il corpo docenti è stato caratterizzato da un avvicinarsi di insegnanti che hanno cercato di adattare e calibrare gli interventi del processo didattico educativo in direzione del piano degli apprendimenti e del recupero delle attività.

Sul piano comportamentale, gli studenti non hanno destato problemi particolari. Il loro atteggiamento è stato corretto nei confronti degli insegnanti anche se non sempre responsabile nei confronti degli impegni scolastici.

La frequenza non è stata per tutti regolare ed assidua. Il C di C ha sempre cercato di educare al rispetto dell'orario scolastico in entrata e in uscita e alle regole in genere, ma alcuni alunni sono stati poco ligi nell'osservarle, facendo registrare un congruo numero di assenze e ritardi. La classe ha partecipato nel corso del triennio, alle iniziative organizzate dalla scuola, ha preso parte alle attività didattiche extracurricolari promosse dall'Istituto o da altre istituzioni formative distinguendosi per impegno e professionalità in occasione delle attività di alternanza scuola-lavoro. Sul piano del rendimento scolastico, gli studenti hanno concentrato maggiormente il loro impegno nelle materie di indirizzo, ove alcuni hanno dato prova di competenza e preparazione soddisfacente. A conclusione del ciclo di studi gli allievi sono pervenuti a risultati differenziati, rapportati ai loro prerequisiti, all'impegno, all'assiduità, alla frequenza, alla partecipazione, al dialogo educativo, all'autonomia di lavoro, alle loro capacità di operare collegamenti interdisciplinari.

Si possono distinguere tre gruppi:

Un primo gruppo, che per l'intero arco del corso di studi ha rilevato motivazione, frequenza e capacità di approfondimento personali, ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati con buoni risultati.

Un secondo gruppo, più numeroso, che ha necessitato di tempi più lunghi per assimilare le conoscenze ed utilizzare le competenze operative, ha conseguito risultati pienamente sufficienti.

Un ultimo gruppo di alunni (più esiguo), a causa delle incertezze di base, lacune pregresse e soprattutto per la discontinuità nell'applicazione e nella frequenza, ha raggiunto un livello nel complesso appena sufficiente. Il C di C, ha cercato di attuare, una didattica tesa all'acquisizione di un metodo di studio ragionato di un impegno costante e facendo leva su una motivazione intrinseca allo studio. A tal proposito si sottolinea la coesione, l'unità di intenti e la capacità

ermeneutica di tutti i membri del C di C che ha consentito agli studenti il raggiungimento dei risultati attesi. Le riunioni dei C di C sono stati luogo di confronto e di partecipazione attiva tra studenti e docenti, risultando un'occasione di crescita per tutti. All'interno delle riunioni di classe gli studenti sono stati spesso invitati a prendere coscienza del proprio rendimento scolastico ed incoraggiati nel dimostrare maggiore responsabilità. Di fronte alle richieste di recupero del programma la classe ha risposto positivamente ed i risultati conseguiti sono da considerarsi pressoché buoni e in linea con le capacità di apprendimento. Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al documento.

ELENCO DEI CANDIDATI DELLA CLASSE V^A SEZ. A

- 1) AIELLO ALEXANDRO 11/11/1998
- 2) ALOE ELENA 28/04/2000
- 3) CAMPOLO ANTONIO 13/09/1998
- 4) CARBONE ISIDORO 26/07/1999
- 5) CETERE FEDERICA 09/07/1999
- 6) CURIA ARIANNA 08/01/2000
- 7) DUTKIEWICZ EDYTA 04/07/1997
- 8) DUTKIEWICZ ROKSANA 19/09/1999
- 9) ESPOSITO ANNA 16/12/1999
- 10) FLOTTA ALESSIA FRANCESCA 13/09/ 1999
- 11) MORELLI GIUSEPPE 02/07/1999
- 12) ORLANDO SIMONE 07/06/1999
- 13) PLACONA' PIO FRANCESCO 16/08/1999
- 14) PUCCIANO MARCO GIUSEPPE 17/04/1999
- 15) RUSSO FRANCESCA 10/10/1999
- 16) SICOLO MANUELA PIA 02/05/1999
- 17) TOUBI SAOUFANE 05/02/1996
- 18) TURIACI VANESSA 15/02/2000
- 19) VISCIGLIA SCHIAVONEA 15/02/2000

Crediti scolastici

Nome	Cognome	Crediti 3°anno	Crediti 4° anno
1 ALEXANDRO	AIELLIO	5	4
2 ELENA	ALOE	4	5
3 ANTONIO	CAMPOLO	4	4
4 ISIDORO	CARBONE	4	4
5 FEDERICA	CETERE	5	5
6 ARIANNA	CURIA	6	5
7 EDYTA	DUTKIEWCZ	5	4
8 ROKSANA	DUTKIEWCZ	5	5
9 ANNA	ESPOSITO	6	6
10 ALESSIA FRANCESCA	FLOTTA	4	6
11 GIUSEPPE	MORELLI	5	5
12 SIMONE	ORLANDO	4	4
13 PIO FRANCESCO	PLACONA'	5	4
14 MARCO GIUSEPPE	PUCCIANO	5	5
15 FRANCESCA	RUSSO	4	4
16 MANUELA PIA	SICOLO	5	5
17 SAFOUANE	TOUBI	4	4
18 VANESSA	TURIACI	4	4
19 SCHIAVONEA	VISCIGLIA	5	5

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott.ssa Pina DE MARTINO

DOCENTI	DISCIPLINA
RACHELE FAZIO	Italiano e Storia
ROSA ROSSANA BURTONE	Inglese
FRANCA PALETTA (Coordinatrice di classe)	Francese
MARIA STELLA BORRINO	Scienze Motorie e Sportive
GIUSEPPE PALDINO	Matematica
PASQUALE GIORDANO/ ROSA RUSCIANI	Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive
PATRIZIA MARANO	Scienza e cultura dell'alimentazione
PIETRO SPATARO	Lab. Servizi per l'Enogastronomia E l'Ospitalità Alberghiera Art. <i>CUCINA</i>
ROBERTINO PASTORE	Lab. Servizi per l'Enogastronomia E l'Ospitalità Alberghiera Art. <i>SALA E VENDITA</i>
TERESA QUARTIERI	Religione
ANTONIO FELICETTI	Attività alternativa ITC

RISULTATI DI APPRENDIMENTO
DEI PERCORSI DEL SETTORE TECNOLOGICO /PROFESSIONALE (D.P.R. n. 87/2010)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

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;

utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

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;

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;

utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

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;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

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;

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Programmazione collegiale del Consiglio di Classe

Obiettivi generali formativi e relazionali (coerenti con il P.T.O.F.)

Conoscenza e accettazione di se stessi per 'saper essere', 'saper interagire', 'saper fare'.

Capacità di comprendere la realtà problematica del mondo attuale.

Educazione alla libertà, alla legalità, alla giustizia, alla pace, alla solidarietà, alla tolleranza.

Accettazione degli altri per collaborare e progettare insieme nel rispetto delle differenze.

Rispetto delle regole di convivenza civile.

Disponibilità a ricevere stimoli culturali e formativi.

Acquisizione dei contenuti specifici di ciascuna disciplina

Formazione di un soggetto capace di riflettere autonomamente e di esercitare un senso critico maturo rispetto alle più rilevanti espressioni del pensiero umano.

Consapevole orientamento alle future attività professionali o alle scelte di studi successive per meglio valorizzarsi.

Elaborazione di un metodo di studio funzionale, consapevole, critico.

Capacità di assolvere il proprio dovere e di esercitare i propri diritti in maniera consapevole.

Obiettivi generali trasversali (coerenti con il P.T.O.F.)

Capacità di osservare e comprendere;

esaminare fatti, situazioni, fenomeni e testi;

decodificare e riconoscere le tipologie dei vari messaggi.

Capacità espressive:

completezza e ricchezza di contenuti;

uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;

creatività e originalità.

Capacità logico-critiche;

organizzare con metodo il proprio lavoro;

analizzare e sintetizzare;

stabilire relazioni e confronti;

porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati.

Obiettivi specifici per aree disciplinari

AREA COMUNE

acquisire la capacità di decodificare un testo

acquisire la capacità di analisi e sintesi, nell'esposizione orale e scritta

acquisire la capacità di leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica

confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni

valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.

AREA DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

1. potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle imprese dei diversi rami (montagna, mare) del settore ristorativo, approfondendo la conoscenza dei canali di ristorazione, dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto-servizio;

2. acquisire una competenza comunicativa nell'uso delle due lingue straniere studiate;

3. potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità di un'azienda ristorativa.

METODOLOGIE E STUMENTI DIDATTICI

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

-la lezione frontale per un inquadramento iniziale dell'argomento;

-la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;

-spiegazioni approfondite e collegate al reale;

-controlli mirati e verifiche periodiche sia scritte che orali per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;

-controllo dei lavori assegnati a casa, contatti costanti con le famiglie;

-Gli alunni sono stati abituati all'espletamento delle prove d'Esame, tramite simulazioni di varia tipologia in classe e a casa con esercitazioni e progettazioni.

Per quanto concerne gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

testi, riviste, laboratori, audiovisivi, rapporti con l'extra scuola (mondo produttivo).

Tutti questi mezzi sono stati utilizzati per promuovere lo spirito di ricerca e stimolare all'approfondimento.

Tempi e Attività di recupero /sostegno e approfondimento

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata conformemente a quanto previsto dalle norme ministeriali. Le attività di recupero/sostegno sono state effettuate in itinere utilizzando le ore curriculari, mentre le attività di approfondimento hanno coinvolto gli alunni in momenti e in iniziative laboratoriali, di ricerca, di discussione su temi e argomenti scolastici e di attualità.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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.

Sono stati Somministrati test, questionari, prove strutturate e semi-strutturate , tutte finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Ribadito che la preparazione coincide con l'itinerario complessivo di formazione scolastica offerto durante il corso dell'anno, non sono mancati momenti specifici di introduzione alle singole prove d'esame.

La prima prova scritta rileva la padronanza della lingua italiana, le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato, consentendo la libera espressione della personale creatività. Nel corso dell'anno agli alunni sono state proposte verifiche strutturate secondo le modalità tipiche dell'esame finale di stato.

La seconda prova è intesa ad accertare le competenze tecnico-professionali degli allievi. Per la formulazione della terza prova è stata scelta la tipologia mista B-C , in quanto più consona alle abilità degli alunni. Le simulazioni effettuate nel II quadrimestre hanno coinvolto le seguenti materie: **storia, inglese, matematica, diritto e tecnica amministrativa, lab. serv. Enogastronomici settore cucina.**

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il profitto, le eventuali carenze di base costituiscono nella giusta misura gli elementi che concorrono alla formulazione del voto. La valutazione periodica e finale si tradurrà, per alcune discipline in 2 voti, uno per lo scritto o per le prove pratiche e l'altro per l'orale, in numeri decimali con scala 1/10.

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media conseguita di voti alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla norma vigente. Il Consiglio di Classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico. Saranno considerati di fondamentale importanza:

la regolarità nella frequenza alle lezioni

la partecipazione alle attività didattiche, curriculari ed extracurriculari

il rispetto degli orari

la qualità della partecipazione.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La tabella in vigore per l'attribuzione dei crediti scolastico stabilisce le bande di oscillazione:

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO		
	Primo anno	Secondo anno	Terzo anno
M=6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10	7-8	7-8	8-9

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il credito scolastico tenendo conto dei seguenti indicatori:

1. il profitto
2. l'assiduità della frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali crediti formativi
5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa¹

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, **ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.**

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate

Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (**salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di classe**) è: il 10% di assenze riferito a tutte le discipline e il 20% di assenze riferito ad una singola disciplina (d'ora in avanti LSA= limite di superamento delle assenze).

Di seguito sono specificati i criteri operativi:

M = 6	Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)
6 < M ≤ 7	Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA Si attribuisce il massimo di banda in caso 6,50 ≤ M ≤ 7 e non superamento del LSA ²

¹ Solo o in caso di alunni avvalentesi dell'I.R.C. o impegnati nell'attività alternativa

	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,30 \leq M < 6,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) <i>e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i></p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,00 < M < 6,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) <i>e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i></p>
$7 < M \leq 8$	<p>Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,50 \leq M \leq 8$ e non superamento del LSA²</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,30 \leq M < 7,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo)) <i>e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i></p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,00 < M < 7,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) <i>e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i></p>
$8 < M \leq 9$	<p>Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,50 \leq M \leq 9$ e non superamento del LSA²</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,30 \leq M < 8,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo)) <i>e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i></p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,00 < M < 8,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) <i>e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i></p>
$9 < M \leq 10$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso di non superamento del LSA²</p>

² salvo diversa indicazione del Consiglio di Classe in mancanza del criterio dell'assiduità e della partecipazione

Alunni promossi dopo il superamento dei debiti formativi

Fatto salvo il requisito LSA, si attribuirà il massimo di banda solo in caso di M □ 6,75, 7,75, 8,75, 9,75 e la presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo). In caso di promozione dopo superamento dei debiti formativi si richiede anche che l'alunno sia stato promosso senza voto di consiglio.

Criteria approvati dal C.d.D. in vigore per l'a.s. 2017-2018

Criteria per la deroga al limite delle assenze

Fonte normativa DPR 122/09 (art. 14, comma 7)

“ai fini della validità dell'anno scolastico, ... per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, ... motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo”.

La C.M. 20 del 4 marzo 2011, indica fra le casistiche apprezzabili ai fini delle deroghe previste, le assenze dovute a:

1. gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
2. terapie e/o cure programmate;
3. donazioni di sangue;
4. partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
5. adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo.

In conformità con la normativa, il Collegio dei Docenti del **07.02.2017**, adotta i seguenti **criteria di deroga** al limite delle assenze:

- Persistenti motivi di salute, sia fisici sia psicologici, documentati con certificato del medico specialista, dello psicologo, dei Servizi Sociali, **N.B.** La famiglia dovrebbe segnalare, fin dall'inizio dell'anno scolastico, i problemi di salute del figlio. La comunicazione va allegata al fascicolo personale; non sostituisce comunque i certificati che devono essere presentati di volta in volta.
- Gravi motivi di famiglia (lutto, trasferimento, separazione dei coniugi, assistenza a familiari in gravi condizioni di salute), debitamente documentati mediante autocertificazione di un genitore, anche nel caso di studente maggiorenne.
- Periodi di assenza di uno o più giorni, debitamente documentati dalla Associazione sportiva di riferimento, autorizzati dalla Dirigenza e notificati per tempo al Consiglio di classe, per la partecipazione individuale a campionati o eventi sportivi di carattere provinciale, regionale, nazionale, internazionale.
- Periodi di assenza di uno o più giorni per partecipare ad attività musicali riferite ad associazioni culturali e/o conservatori musicali riconosciuti almeno a livello nazionale, autorizzate dalla Dirigenza e notificate per tempo al Consiglio di classe.

- Permesso temporaneo di entrate posticipate o uscite anticipate, terapeutici o agonistici, sempre debitamente documentati e previamente autorizzati dalla Dirigenza e dal Consiglio di classe.
- Entrate posticipate o uscite anticipate eccezionali e imprevedibili, autorizzate dalla Dirigenza, per motivi di trasporto.
- Partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di Classe, attività di orientamento, ecc.);
- Attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, alternanza scuola lavoro, ecc.);
- assenza per adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo.

I Consigli di classe sono inoltre delegati a valutare ponderatamente altri casi eccezionali e documentati, tra i quali ricomprendere anche casi di disagio psicologico, sociale o familiare, che rendono problematica la regolare frequenza. Tutte le casistiche descritte devono essere adeguatamente documentate e in ogni caso non devono pregiudicare, a giudizio del Consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati.

Criteria di ammissione/non ammissione/sospensione del giudizio

Definizioni:

- **insufficienza** il voto pari a **5**;
- **insufficienza grave** il voto pari a voto **4**;
- **insufficienza gravissima** il voto inferiore a **4**.

Criteria:

- in presenza di valutazioni positive in tutte le materie, comportamento compreso, lo studente è **ammesso alla classe successiva**;
- in presenza di valutazioni negative il Consiglio di Classe, in sede di valutazione finale, terrà sempre in considerazione **la possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline interessate** entro il 31 agosto, mediante lo studio personale svolto autonomamente;
- verrà deliberata la **sospensione del giudizio** quando:
 - o il Consiglio di Classe, sulla base del profilo cognitivo e motivazionale dello studente, ravviserà una **reale** possibilità di recupero;
 - o comunque con insufficienze in **non più di tre materie**, non tutte gravemente insufficienti (ad es. al massimo due 4 e un 5).

Criteria di attribuzione del credito scolastico

Fonte normativa: D.P.R. 323/1998 art 11 e D.M. 99/2009.

In sede di scrutinio finale (di giugno o di agosto), viene attribuito il credito massimo della fascia di oscillazione, secondo i criteri presenti nell'allegato A.

Crediti formativi¹

Decreto Ministeriale 24 febbraio 2000, n. 49 – CREDITI FORMATIVI Art. 1

1. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi, di cui all'art.12 del Regolamento citato in premessa, sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

Il Collegio dei Docenti ha deliberato i criteri di riconoscimento di crediti formativi (*Decreto Ministeriale 24 febbraio 2000, n. 49 1*)

Si riconoscono tutte le attività citate dalla norma, cioè:

“esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport” purché documentate, praticate con continuità o per un adeguato numero di ore e comunque su valutazione del consiglio di classe.

Valutazione dei risultati raggiunti:

Il voto deve essere espressione di sintesi valutativa e pertanto deve fondarsi su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico- didattiche adottate dai docenti. Sarà cura quindi del collegio dei docenti e dei dipartimenti fissare preventivamente le tipologie di verifica nel rispetto dei principi definiti dai decreti istitutivi dei nuovi ordinamenti.

Le istituzioni scolastiche, pertanto, adotteranno modalità e forme di verifica adeguate e funzionali all'accertamento degli obiettivi e dei risultati di apprendimento, declinati in competenze, conoscenze e abilità, come previsto dalle *Indicazioni nazionali* per i percorsi liceali, dalle *Linee guida* per gli istituti tecnici e per gli istituti professionali e dal D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione.

La stretta connessione esistente tra i risultati di apprendimento e le forme di verifica e di valutazione è del resto già sottolineata dall'art. 1, comma 4, del citato D.P.R. n. 122 del 22 giugno 2009: *“Le verifiche intermedie e le valutazioni periodiche e finali sul rendimento scolastico **devono essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento previsti dal piano dell'offerta formativa, definito dalle istituzioni scolastiche ai sensi degli articoli 3 e***

8 del decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275.” A sua volta il piano dell'offerta formativa *“è coerente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi determinati a livello nazionale [...]”* (art. 3, comma 2, D.P.R. 275/2009). La valutazione, periodica e finale, costituisce una delle principali responsabilità delle scuole, anche con riguardo all'efficacia della comunicazione e del dialogo educativo con gli allievi e le loro famiglie, e deve pertanto rispondere a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche, hanno condotto alla sua formulazione.

Si richiama a questo proposito il diritto di ciascun alunno ad una valutazione trasparente e tempestiva, principio basilare richiamato dall'art. 1 del più volte citato regolamento sulla valutazione.

Nei piani dell'offerta formativa delle istituzioni scolastiche dovranno di conseguenza

2. La partecipazione ad iniziative complementari ed integrative non dà luogo all'acquisizione dei crediti formativi, ma rientra tra le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza, che concorrono alla definizione del credito scolastico.

essere esplicitate, preventivamente, le tipologie e le forme di verifica utilizzate *in itinere*, le modalità e i criteri di valutazione adottati al termine di ogni periodo valutativo. Ciò al fine di rendere **l'intero processo di valutazione trasparente e coerente con gli specifici obiettivi di apprendimento e con i risultati di apprendimento.**

Qu e st'e sig e n za è tan to p iù fo rte in ca so d i scelta , p e r lo scrut inio interm e d io, d e lla m o da lità di valutazione attraverso un voto unico che esprimerà necessariamente la sintesi di differenti tipologie di prove, adottate in corrispondenza di diverse attività didattiche di aula, di laboratorio e sul campo.

Con riferimento alla scelta delle prove di verifica le istituzioni scolastiche dovranno, altresì, porre particolare attenzione alle discipline di indirizzo che potranno essere oggetto della seconda prova scritta dell'esame di Stato, come previsto dall'art. 3, comma 2, della legge 11 gennaio 2007 n.1.

L'alternanza scuola-lavoro

L'alternanza scuola-lavoro è un percorso formativo che potenzia l'autonomia scolastica; qualifica l'offerta formativa, esalta la flessibilità, risponde ai bisogni diversi degli alunni, agisce per la forte valenza orientativa, come mezzo di contrasto alla dispersione. Anche nel corso del presente anno scolastico 2017/2018, l'I. I. S. "Majorana" di Rossano ha attivato per le classi quinte un percorso di alternanza scuola-lavoro, accogliendo l'invito dell'U. S. R. della Calabria rivolto a tutte le scuole secondarie di II grado e in linea con quanto stabilito dal D. D. 936 del 15 settembre 2015.

L'idea è quella di mettere in campo una gamma di tipologie di esperienze strutturate per favorire l'incontro con il mondo del lavoro e attività propedeutiche di formazione e di orientamento come:

-visite guidate, stage, esperienze di realtà all'interno dei laboratori dell'Istituto in cui gli allievi vengono impegnati in attività di catering e banqueting e coinvolti nel servizio-bar all'interno della scuola;

formazione sui temi della sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'attività di alternanza ha mirato a incrementare le potenzialità degli studenti acquisite a scuola, integrandole e arricchendole con le attività promosse dalla scuola, oltre che in strutture ristorative del territorio, perseguendo il raccordo tra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ciò ha contribuito a far vivere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto.

Obiettivi

Gli obiettivi formativi prefissati sono risultati coerenti alle competenze richieste in relazione all'evoluzione delle filiere e al P. E. C. U. P. dello studente (profilo educativo culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226) ed hanno consolidato e integrato le competenze degli allievi per l'acquisizione di abilità tecniche e specifiche; favorito e promosso la formazione specialistica di figure professionali, rafforzando il ruolo centrale assunto dall'istruzione e formazione nel processo di crescita e modernizzazione della società calabrese; favorito la motivazione allo studio, al sapersi orientare nel mondo del lavoro.

Articolazione delle attività interne realizzate nel triennio dalla classe V^A

- Corso sulla sicurezza nei posti di lavoro
- Allestimento e servizio buffet per Open Day
- Allestimento e servizio buffet per incontri scuola-famiglia
- Giornata della Memoria
- Giornata dello Sport
- Partecipazione alla giornata "Virgo Fidelis"
- Partecipazione alla Giornata contro le Mafie
- Giornata sul CYBERBULLISMO
- Visione del film "Wonder" presso il cinema "San Marco" di Rossano
- Progetto sull'affettività, sulla sessualità e relazionalità promosso dal centro Pastorale
- Seminario tecnico formativo: La qualità dell'olio extravergine d'oliva
- Convegno sulla Legalità

Articolazione delle attività Esterne realizzate nel triennio dalla classe V A

- Manifestazione delle Clementine della Piana di di Sibari
 - Partecipazione alla Settimana della Scienza presso il “Lucrezia della Valle” di Cosenza
 - Visita all’Amarelli di Rossano
 - Partecipazione alla trasmissione “Prova del cuoco” a Roma
 - Visita alla SIGEP di Rimini
 - Visita a Parma del Consorzio del Prosciutto di Parma
 - Visita a Firenze della Cantina Antinori
 - Visita al FICO Eataly world a Bologna
 - Stage a Livigno
 - Valtur Porto Rosa a Messina-
 - Valtur Capo Calavà a Messina
-
-

PROGRAMMI CONSUNTIVI

CLASSE : V^ SEZ. A IPSEOA

Anno Scolastico 2017/2018

DOCENTE : prof.ssa Rachele Fazio

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: IL ROSSO E IL BLU VOL.3 – Dalla fine dell'Ottocento a oggi.

AUTORE : Roncoroni – Cappellini – Dendi - Sada – Tribulato – EDIT. : Signorelli Scuola

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo-classe, formato da diciannove alunni, di cui undici femmine e otto maschi, eterogeneo per estrazione sociale e culturale, non ha destato durante l'anno scolastico problemi particolari a livello comportamentale .

Al completamento degli studi la situazione generale della classe può essere così riassunta:

- gli studenti, che hanno fatto registrare , nell'iter formativo, serietà, costanza, impegno e soprattutto buona volontà, hanno conseguito risultati buoni e/o discreti, in termini di conoscenze, competenze e capacità. Questi, oltre a possedere un bagaglio culturale approfondito, si esprimono in modo appropriato e corretto e sono in grado di apportare spunti critici e rielaborazioni personali.
- Gli studenti, invece, che non sono stati costanti nell'impegno, nell'interesse e soprattutto, superficiali nell'applicazione, hanno conseguito risultati solo sufficienti . La loro preparazione complessiva non è del tutto completa, e per qualcuno di loro , l'esposizione orale risulta mnemonica e approssimativa. Inoltre, la produzione scritta di questi ultimi, si presenta semplice e con imprecisioni linguistiche dovute a incertezze di base e lacune pregresse che non sono riusciti a colmare nel corso degli anni, nonostante interventi di recupero e azioni di potenziamento.

Bisogna, però, sottolineare che per buona parte di questi studenti, la discontinuità nell'impegno e nell'applicazione è dipesa dal fatto che nelle ore pomeridiane e notturne, erano impegnati in attività lavorativa , attinente all'indirizzo di studi; infatti questi discenti, riescono meglio nelle materie pratiche e professionali.

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Fino alla data del 15 Maggio sono state effettuate 109 ore, comprese quelle dedicate ai Compiti in Classe ed alla loro revisione, quelle cedute per compiti di altre Discipline e per altre attività, nonché quelle perse per le assenze degli Alunni. Se ne prevedono altre 16 fino al termine delle lezioni.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

	<i>Competenze</i>
<i>ITALIANO</i>	<ul style="list-style-type: none">• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per <i>intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</i>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;• utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA:

- Agire in modo responsabile e autonomo
- Imparare ad imparare
- Comunicare; Collaborare e partecipare
- Acquisire ed interpretare l'informazione ; Progettare.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo La narrativa della seconda metà dell'Ottocento: Realismo, Naturalismo e Verismo	
Competenze	<ul style="list-style-type: none">• Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere narrative• Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo narrativo• Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario• Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare gli aspetti tematici e stilistici salienti dei romanzi realisti• Discutere criticamente gli aspetti generali del naturalismo confrontandolo con altri indirizzi narrativi letterari• Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti• Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Verga• Confrontare e cogliere gli aspetti differenzianti del naturalismo rispetto al verismo• Discutere criticamente le opere di Giovanni Verga <p>Conoscenze</p> <p>Conoscere i principi del naturalismo</p> <p>Conoscere le caratteristiche generali del romanzo verista, la vita e le opere di G. Verga e la trama e le caratteristiche stilistiche dei suoi romanzi</p>
Contenuti	<p>Il naturalismo</p> <p>Il verismo.</p> <p>Verga</p> <p>Analisi di passi scelti dalle opere di Verga: La lupa, Rosso Malpelo, L'addio di 'Ntoni, La libertà</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo La poesia della seconda metà dell'Ottocento – Simbolismo - Decadentismo	
Competenze	<ul style="list-style-type: none">• Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere narrative• Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo

	<p>narrativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario • Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia simbolista • Discutere criticamente gli aspetti generali del decadentismo e dell'estetismo. • Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti • Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Pascoli • Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Gabriele D'Annunzio <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche generali del decadentismo e del simbolismo • Conoscere Vita e opere di Giovanni Pascoli • Conoscere Vita e opere di Gabriele D'Annunzio
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Simbolismo • I poeti maledetti. Baudelaire, Rimbaud- Analisi dei testi: il vino degli amanti e i fiori del male • Il decadentismo in Europa e in Italia. L'estetismo • Giovanni Pascoli- Analisi di: X Agosto, Lavandare, il fanciullino • Gabriele D'Annunzio- Analisi di: L'attesa dell'amante e La pioggia nel pineto.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo La crisi del soggetto. Pirandello e Svevo	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli elementi narratologici dei testi analizzati; • Individuare nei testi narrativi analizzati elementi di affinità e differenza. • Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto di Pirandello in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica; • Saper spiegare alcune caratteristiche del teatro di Pirandello, partendo da esempi concreti e operando un confronto con opere teatrali di altri autori; • Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto dei romanzi di Svevo in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere criticamente alcuni testi della narrativa e del teatro pirandelliano • Individuare gli aspetti salienti della drammaturgia

	<p>pirandelliana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli aspetti tematici e stilistici caratterizzando il romanzo del Novecento • Conoscere la trama e sapere discutere criticamente i principali romanzi di Italo Svevo <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere vita e opere di Luigi Pirandello • Conoscere vita e opere di Italo Svevo
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La crisi del soggetto. Lineamenti del quadro generale di primo novecento • Vita e opere di Luigi Pirandello • Il teatro di Pirandello – Analisi di: La patente, Il treno ha fischiato, Un piccolo difetto • Il romanzo del Novecento • Vita e opere di Italo Svevo – Analisi di: L’ultima sigaretta

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 4

Titolo Le Avanguardie e la poesia della prima metà del Novecento	
	<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il percorso creativo degli autori studiati nel contesto storico • Individuare temi, tecniche e parole chiave di ogni autore studiato • Cogliere l’attualità delle tematiche e dello stile dei diversi autori affrontati • Saper creare percorsi intertestuali in uno stesso autore e tra autori; • Approfondire le abilità di analisi del testo richieste dalla tipologia A; • Sapere progettare percorsi pluridisciplinari ; • Potenziare la capacità di interpretare personalmente un testo per apprezzarlo
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il nesso tra contesto storico-ideologico del primo novecento ed avanguardie • Discutere criticamente le proposte futuriste in relazione alla tradizione della nostra letteratura • Individuare e discutere criticamente e caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Giuseppe Ungaretti • Individuare e discutere criticamente e caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Umberto Saba • Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Eugenio Montale • Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il contesto storico ed ideologico delle

	<p>avanguardie europee di primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali aspetti programmatici dei manifesti del Futurismo italiano • Conoscere le caratteristiche generali della poesia crepuscolare • Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia Ermetica , di Ungaretti, Quasimodo e Montale <p>Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Umberto Saba</p>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Le avanguardie in Europa • Il Futurismo • I crepuscolari • La poesia di Giuseppe Ungaretti e di Quasimodo con analisi dei seguenti testi: Veglia, San Martino del Carso, Soldati, In Memoria e alle fronde dei salici • La poesia di Umberto Saba • La poesia di Eugenio Montale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 5

Titolo Neorealismo e dintorni	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Cogliere la dimensione storica della letteratura • Cogliere il messaggio di un testo • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare i fenomeni letterari • Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria italiana • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario • Identificare gli autori e le opere fondamentali del periodo <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contesto storico, culturale e ideologico del secondo dopoguerra. • Conoscere le caratteristiche dell'opera e del pensiero di P. Levi • Caratteristiche della produzione in prosa
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Levi: raccontare l'olocausto • Lettura e analisi di testi scelti dalle opere di Levi

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE (UDA elaborata dal Consiglio di classe e allegata al documento)

Denominazione/Titolo

Prodotti a Km 0: La liquirizia

METODI D'INSEGNAMENTO

Le metodologie adoperate con la realizzazione delle UDA hanno privilegiato, innanzitutto, la lezione frontale, fondata sull'attivo coinvolgimento degli Alunni, dando sempre spazio al dibattito e alla discussione collettiva. Il metodo dell'interpretazione guidata, da parte dell'Insegnante, su testi di tipologia varia ha attivato lavori di gruppo, che hanno permesso di fare acquistare maggiore sicurezza agli Allievi che evidenziavano difficoltà nel lavoro autonomo. E' stata realizzata una classe virtuale che ha offerto agli studenti maggiore possibilità e semplificazione del lavoro didattico. Sono stati effettuati percorsi didattici con interventi individualizzati per Alunni con particolari esigenze.

E' stato dato spazio alle attività laboratoriali, al Problem solving, al Lavoro di ricerca, ad Esercizi applicativi (parafrasi e analisi di testi), ad Attività di laboratorio (schede di completamento), Flipp classroom, Tutoring, Cooperative learning, Peer to peer.

MEZZI e STRUMENTI

La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporti oltre al libro di testo: riviste specifiche, copie fotostatiche per approfondire situazioni di particolare interesse o argomenti trattati già dal libro di testo, schemi ed appunti personali, Internet- classe virtuale/piattaforma Fidenia., tablet, Smartphon.

SPAZI

Sono state utilizzate tutte le risorse esistenti all'interno dell'Istituto.

TEMPI

L'Insegnamento dell'Italiano è stato effettuato in due giorni settimanali per un totale di 4 ore.

STRUMENTI DI VERIFICA

La misurazione del profitto è stata effettuata attraverso una serie di prove: compiti scritti, letture e discussioni di testi, questionari, prove orali, indagini in itinere con prove informali.

La verifica in itinere è stata costante e continua, tuttavia si sono svolte verifiche sommative nel corso dei quadrimestri secondo determinate scadenze:

n° 4 interrogazioni;

n° 6 prove scritte (Gli Alunni sono stati sottoposti a tutte le nuove tipologie di prove previste per gli Esami di Stato: analisi di testi letterari in prosa e in versi e di testi non letterari; articoli di giornale e saggio breve di Argomenti diversi; tema a carattere storico; tema di ordine generale).

Oltre alle prove suddette, hanno costituito strumenti di verifica anche:

- la qualità del lavoro svolto a casa;
- l'attenzione prestata, l'interesse, la criticità, la volontà e la partecipazione alle lezioni.

Rossano, li 15/05/2018

L'INSEGNANTE

Rachele Fazio

MATERIA: STORIA

CLASSE : V[^] SEZ.A - IPA
Anno Scolastico 2017/2018

DOCENTE : Prof.ssa Rachele Fazio

**LIBRI DI TESTO ADOTTATO: STORIA IN CORSO VOL: 3 – Il Novecento e la globalizzazione -
AUTORE : De Vecchi - Giovannetti - EDITORE : B. MONDADO**

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo-classe, formato da diciannove alunni, di cui undici femmine e otto maschi, eterogeneo per estrazione sociale e culturale, non ha destato durante l'anno scolastico problemi particolari a livello comportamentale .

Al completamento degli studi la situazione generale della classe può essere così riassunta:

- Alcuni studenti hanno conseguito risultati in modo soddisfacenti. Conoscono i contenuti in modo ampio e li sanno porre in relazione, utilizzando un linguaggio storiografico appropriato. Inoltre, sono in grado di analizzare situazioni con il loro apporto critico e di proporre soluzioni.
- Altri studenti, hanno conseguito risultati in modo discreto. Costante è stato il loro impegno e regolare la partecipazione e l'applicazione.
- Altri ancora, hanno solo una sufficiente padronanza della disciplina a causa di un lavoro piuttosto semplice e di una partecipazione non sempre proficua.

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2017/2018

Fino alla data del 15 Maggio sono state effettuate 54 ore.

Se ne prevedono altre 8 fino al termine delle lezioni.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

<i>Storia</i>	<i>Competenze</i>
	<ul style="list-style-type: none">• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento• 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

COMPETENZE DI CITTADINANZA:

- Comunicare
- Imparare ad imparare
- Individuare collegamenti e relazioni
- ~~Acquisire e interpretare l'informazione~~
- Collaborare , partecipare e Progettare

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1

Titolo	Verso un nuovo secolo
--------	-----------------------

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti storico-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. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali , sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del ‘900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • L’età giolittiana

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2

Titolo

La grande guerra e le sue conseguenze

<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali , sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La prima guerra mondiale • Il primo dopoguerra • I Trattati di pace

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 3

<p>Titolo</p>	<p>L'Età dei totalitarismi</p>
---------------	---------------------------------------

<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti storico-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. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali , sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del ‘900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le origini del fascismo in Italia • La Russia dalla Rivoluzione allo Stalinismo

	<ul style="list-style-type: none"> • Il nazionalsocialismo in Germania • Il regime nazista
--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 4

Titolo La seconda guerra mondiale	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali , sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Il mondo alla vigilia della Seconda guerra mondiale • La seconda guerra mondiale (1939-1942) • La seconda guerra mondiale (1942-1945) • Conseguenza della guerra
-----------	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 5

Titolo Dalla guerra fredda alle svolte di fine '900	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La guerra fredda – Cenni • I due blocchi tra il 1950 e il 1980 - cenni

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE (UDA elaborata dal C. di Classe)

<p>Denominazione/Titolo</p> <p>Prodotti a Km 0: la liquirizia</p>

METODI DI INSEGNAMENTO

Per l'insegnamento della Storia si sono seguite le seguenti linee metodologiche:

- la lezione frontale, opportunamente adattata alle esigenze della Classe e orientata a favorire il dialogo e le discussioni;
- l'impostazione di argomenti in chiave problematica per stimolare gli Studenti a proporre risposte e soluzioni plausibili;
- didattica laboratoriale; Problem solving; Attività di tutoraggio; Flipped classrom;
- apprendimento cooperativo .

MEZZI E STRUMENTI

La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporti oltre al libro di testo: riviste specifiche, copie fotostatiche per approfondire situazioni di particolare interesse o argomenti trattati già dal libro di testo, schemi ed appunti personali, Internet, tablet, smartphone, classe virtuale/piattaforma Fidenia, Fonti storiche.

SPAZI

Sono state utilizzate tutte le risorse esistenti all'interno dell'Istituto.

TEMPI

L'Insegnamento della Storia è stato effettuato in due giorni settimanali per un totale di 2 ore.

STRUMENTI DI VERIFICA

La misurazione del profitto è stata effettuata attraverso una serie di prove: questionari, prove orali, indagini in itinere con prove informali.

La verifica in itinere è stata costante e continua, tuttavia si sono svolte 4 verifiche sommative nel corso dei quadrimestri secondo determinate scansioni .

Rossano, li 15/05/2018

L'INSEGNANTE

Rachele Fazio

PROGRAMMA CONSUNTIVO DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Classe V[^] sez. A

Docente: F. Paletta

Anno Scolastico: 2017/2018

Ore effettuate: 72

Ore da effettuare: 12

PREMESSA

La classe è formata da 19 alunni. Gli alunni hanno dimostrato un buon interesse per la disciplina e hanno partecipato attivamente alle lezioni. Un gruppo ha dimostrato discrete capacità di apprendimento, altri hanno delle difficoltà dovute ad alcune lacune morfo-sintattiche e linguistico-lessicali pregresse riuscendo a raggiungere risultati sufficienti. Il comportamento degli alunni è stato abbastanza corretto sia nei confronti dell'insegnante, sia tra di loro.

FINALITÀ ED OBIETTIVI EDUCATIVI

La presenza della lingua francese nel curriculum delle scuole superiori contribuisce allo sviluppo delle capacità comunicative, cognitive ed espressive dell'alunno. Inoltre mira all'interiorizzazione del concetto di relativismo culturale, al rispetto, alla tolleranza verso altri modi di percepire la realtà, di esprimere valori, di organizzare la società.

OBIETTIVI DIDATTICI

L'obiettivo primario è stato quello di portare gli alunni all'acquisizione della lingua come mezzo di comunicazione. Gli alunni hanno acquisito la capacità di formulare un giudizio personale basato su elementi tratti dal testo in uso (Saveurs De France). Lo studio dell'inglese specifico per l'indirizzo ENOGASTRONOMIA mira al potenziamento dell'abilità di lettura e di esposizione. Gli alunni sono stati abituati a produrre un linguaggio adeguato a fare commenti e considerazioni personali sui brani trattati, hanno conosciuto le strutture più complesse della lingua inglese.

OBIETTIVI MINIMI

Per alcuni alunni, uno in particolare, che ha dei lievi deficit cognitivi sono stati adottati degli obiettivi minimi che hanno consentito allo stesso di acquisire una sufficiente capacità di lettura di vari testi da quelli letterari a quelli storici a quelli tecnici di indirizzo e gli hanno permesso di saper interpretare, in maniera sintetica e personale, i contenuti culturali.

L'alunno è stato reso autonomo nello studio della lingua fornendo a lui gli strumenti idonei.

METODI E STRATEGIE

Per sviluppare le abilità necessarie per l'analisi dei vari testi sono state assegnate agli alunni attività sempre guidate da schede presenti nel libro di testo e altre presentate da me. Per le spiegazioni mi sono avvalsa sempre della lavagna e di schemi già preparati da me, fotocopiati e distribuiti agli alunni. Questi hanno seguito la spiegazione con l'aiuto di tali schemi in modo da visualizzare i punti più importanti, le parole chiave, le date, i nomi, i titoli degli argomenti ecc. Mi sono soffermata sui concetti principali, i collegamenti con altre discipline e sono stati invitati gli alunni a formulare delle domande per avere dei chiarimenti. Ciò ha aiutato la classe a sviluppare anche l'abilità di prendere appunti, attività che man mano è stata resa più autonoma.

MEZZI STRUMENTI E SPAZI

Strumento necessario di studio è stato il libro di testo poiché esso contiene tutto il materiale e le attività previste. Altro mezzo utile è stata la lavagna sia per visualizzare e sintetizzare le spiegazioni dell'insegnante con schematizzazioni, sia per evidenziare parole chiave, regole grammaticali, ecc. si infine, per le verifiche. Per la maggior parte del tempo abbiamo lavorato in classe e qualche volta abbiamo utilizzato l'aula video per la proiezione di films e documentari.

MODALITA' DI VERIFICA

Poiché i contenuti sono stati organizzati in Uda, la verifica ha rappresentato la fase finale di ognuno o di un gruppo di unità didattiche ed è stata scritta, orale o entrambe laddove opportuno.

Le verifiche sono state frequenti per monitorare l'apprendimento degli alunni. La produzione scritta è stata valutata in termini di appropriatezza e correttezza nella compilazione di prove di vario tipo (questionari, brevi composizioni, esercizi di grammatica). Le verifiche formali scritte sono state tre per quadrimestre.

LIBRO DI TESTO: I. MÉDEUF, B. MONACO, A. BAILLY, SAVEURS DE FRANCE, EURELLE ED

CONTENUTI

UDA 1: BRETAGNE, NORMANDIE ET PAYS DE LA LOIRE

La Bretagne

La Normandie

Les Pays de la Loire

Les produits du terroir

Ouvrir un restaurant en France

UDA 2 : ALSACE, LORRAINE ET FRANCHE-COMTÉ

L'Alsace

La Lorraine

La Franche-Comté

Les produits du terroir

La cuisson et la conservation

UDA 3: RÉGION PACA ET CORSE

La région Paca

La Corse: Île de Beauté

Les produits du terroir

Les OGM et les produits bio

UDA 4: RÉGION RHÔNE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE

La Région Rhône-Alpes

La Champagne-Ardenne

La Bourgogne

Les produits du terroir

L'higiène alimentaire

UDA 5: L'OUTRE-MER (Da svolgere)

Les Colonies

Les Antille Françaises

L'Île de la Réunion

La Guyane

L'Île De Mayotte

UDA PLURIDISCIPLINARE

I Prodotti a km 0; La liquirizia

Rossano, 09/ 05/2018

La Docente

F. Paletta

PREMESSA

La classe è formata da 19 alunni. Molti si sono mostrati interessati alla Disciplina. Gli alunni stanno affrontando l'ultimo anno di corso con un bagaglio di conoscenze, competenze e abilità sufficienti e un gruppo anche con livelli buoni. Ho insistito nell'uso della lingua Inglese per stimolare e alimentare la partecipazione attiva della classe.

FINALITA' ED OBIETTIVI EDUCATIVI

La presenza della lingua inglese nel curriculum delle scuole superiori contribuisce allo sviluppo delle capacità comunicative, cognitive ed espressive dell'alunno. Inoltre mira all'interiorizzazione del concetto di relativismo culturale, al rispetto, alla tolleranza verso altri modi di percepire la realtà, di esprimere valori, di organizzare la società.

OBIETTIVI DIDATTICI

L'obiettivo primario è stato quello di portare gli alunni all'acquisizione della lingua come mezzo di comunicazione. Gli alunni hanno acquisito la capacità di formulare un giudizio personale basato su elementi tratti dal testo in uso (Shake and bake). Lo studio dell'inglese specifico per l'indirizzo ENOGASTRONOMIA mira al potenziamento dell'abilità di lettura e di esposizione. Gli alunni sono stati abituati a produrre un linguaggio adeguato a fare commenti e considerazioni personali sui brani trattati, hanno conosciuto le strutture più complesse della lingua inglese.

OBIETTIVI MINIMI

Per alcuni alunni, uno in particolare, che ha dei lievi deficit cognitivi sono stati adottati degli obiettivi minimi che hanno consentito allo stesso di acquisire una sufficiente capacità di lettura di vari testi da quelli letterari a quelli storici a quelli tecnici di indirizzo e gli hanno permesso di saper interpretare, in maniera sintetica e personale, i contenuti culturali.

L'alunno è stato reso autonomo nello studio della lingua fornendo a lui gli strumenti idonei.

METODI E STRATEGIE

Per sviluppare le abilità necessarie per l'analisi dei vari testi sono state assegnate agli alunni attività sempre guidate da schede presenti nel libro di testo e altre presentate da me. Per le spiegazioni mi sono avvalsa sempre della lavagna e di schemi già preparati da me, fotocopiati e distribuiti agli alunni. Questi hanno seguito la spiegazione con l'aiuto di tali schemi in modo da visualizzare i punti più importanti, le parole chiave, le date, i nomi, i titoli degli argomenti ecc. Mi sono soffermata sui concetti principali, i collegamenti con altre discipline e sono stati invitati gli alunni a formulare delle domande per avere dei chiarimenti. Ciò ha aiutato la classe a sviluppare anche l'abilità di prendere appunti, attività che man mano è stata resa più autonoma.

MEZZI STRUMENTI E SPAZI

Strumento necessario di studio è stato il libro di testo poiché esso contiene tutto il materiale e le attività previste. Altro mezzo utile è stata la lavagna sia per visualizzare e sintetizzare le spiegazioni dell'insegnante con schematizzazioni, sia per evidenziare parole chiave, regole grammaticali, ecc. si infine, per le verifiche. Per la maggior parte del tempo abbiamo lavorato in classe e qualche volta abbiamo utilizzato l'aula video per la proiezione di films e documentari.

CONTENUTI

Libro di testo: Shake and Bake (CAMINADA; GIROTTO; HOGG; MEO; PERETTO) HOEPLI

UDA N. 1

THE WORLD OF SPIRITS

The importance of beer; the brewing process; Different types of beer;the pubs.

Spirits: Brandy Cognac, Schotch Whiskey, Rum, Tequila, Grappa, Liqueurs, Amari.

Caribbean islands, Jamaica.

UDA N. 2

INTERNATIONAL COOKING

Rice, Pasta: an Italian Passion?, Where does Pizza come from?, The bread Easter, The Potato, Meat Lovers, Fish Lovers.

UDA N. 3

Genetic Modification.

Slow food; rice cultivation.

UDA N. 4

EATING AND DRINKING HABITS

Eating and Religion;

Islam: Alcohol and Taboos; Jewish dietary Laws; Jewish Cooking; The Roots of Vegetarianism: VEDA

India

UDA N. 5 Da svolgere

The First World War;

The Second World War;

L'ultimo modulo che tratterò è basato sui disordini alimentari (Bulimia-Anoressia ecc.).

UDA PLURIDISCIPLINARE

I Prodotti a km 0; La liquirizia

MODALITA' DI VERIFICA

Poiché i contenuti sono stati organizzati in moduli, la verifica ha rappresentato la fase finale di ognuno o di un gruppo di unità didattiche ed è stata scritta, orale o entrambe laddove opportuno.

Le verifiche sono state frequenti per monitorare l'apprendimento degli alunni. La produzione scritta è stata valutata in termini di appropriatezza e correttezza nella compilazione di prove di vario tipo (questionari, brevi composizioni, esercizi di grammatica). Le verifiche formali scritte sono state tre per quadrimestre.

LA DOCENTE

Prof.ssa Rosa Rossana Burtone.

IIS "E. MAJORANA" ROSSANO
PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
CLASSE QUINTA SEZ. A - SERVIZI DI SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2017/18
DOCENTE : Pasquale GIORDANO
SUPPLENTE: Rosa RUSCIANI

Percorso A

IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

LEZIONE 1: LE DESTINAZIONI TURISTICHE
LEZIONE 2: LA GESTIONE DELLE DESTINAZIONE TURISTICHE
LEZIONE 3: EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO
LEZIONE 4: NUOVI TURISMI

Percorso B

IL MARKETING TURISTICO E IL WEB MARKETING

LEZIONE 1: LA FUNZIONE DEL MARKETING
LEZIONE 2: IL MARKETING OPERATIVO
LEZIONE 3: IL PIANO DI MARKETING
LEZIONE 4: IL TURISMO E IL WEB MARKETING

Percorso C

LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE

LEZIONE 1: PIANIFICAZIONE E REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN
LEZIONE 2: IL BUDGET E IL CONTROLLO DI GESTIONE

Percorso D

L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

LEZIONE 1: LE FORME DI TURISMO E LE RELATIVE DISCIPLINE
LEZIONE 2: LE ORGANIZZAZIONI TURISTICHE CENTRALI E PERIFERICHE
LEZIONE 3: LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA TRACCIABILITA' E I PRODOTTI A KILOMETRO ZERO
LEZIONE 4: LA NORMATIVA IGIENICO – SANITARIA NEL SETTORE RISTORATIVO

UDA INTERDISCIPLINARE :

- PRODOTTI A KILOMETRO ZERO: LA LIQUIRIZIA

Il Docente

Rosa RUSCIANI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CLASSE V^A IPA.

MATERIA: Religione.

DOCENTE: Prof.ssa. Teresa Quartieri.

LIBRI DI TESTO ADOTTATI: Tutti i colori della vita – Luigi Solinas ed. Sei.

ORE EFFETTUATE: 24

Da effettuare: 4.

BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE.

La classe è formata da 19 alunni. Molti si sono mostrati interessati alla disciplina. Essi stanno affrontando l'ultimo anno di corso con un bagaglio di competenze e conoscenze più che buono.

OBBIETTIVI REALIZZATI (In termini di conoscenze, competenze, capacità).

Gli alunni conoscono lo sviluppo della storia della salvezza, conoscono i fondamenti della morale cattolica ed i valori dai quali scaturiscono le scelte ed i comportamenti, i valori della pace e della convivenza, il principio e il rispetto delle regole. Riconoscono i valori della persona e quelli naturali della creazione, conoscono alcuni temi inerenti la Bioetica. Hanno competenze nell'utilizzare un testo sacro come la Bibbia e il Vangelo, sanno collocare nel tempo e nello spazio i fatti religiosi più importanti e li collegano allo sviluppo complessivo della storia anche nazionale e locale, sanno individuare i principi fondamentali della dottrina sociale cristiana, sanno cogliere il valore della pace per la convivenza umana. Sanno leggere un testo sacro, utilizzano il metodo esperienziale e storico, sanno tradurre come fatti esistenziali per il proprio vissuto ed i propri comportamenti i valori del cristianesimo e l'opera di Gesù, si collocano nell'attualità sapendo cogliere i valori sociali e umani che sono presenti nella realtà propria e familiare.

CONTENUTI.

La necessità delle regole

Valori per un progetto di vite dei giovani

La crisi ambientale

Test: i valori giovanili

Questionario: adolescenti generazione Z

La globalizzazione

La globalizzazione delle comunicazioni

Lettura enciclica: Populorum Progressio

Il valore morale del lavoro

Lo sfruttamento del lavoro

UDA: organizzazione del lavoro

UDA: lavoro di gruppo

UDA: realizzazione dei lavori

Il povero è il nostro prossimo

La chiesa è la dignità del lavoro

Fin dove può spingersi la scienza?

La clonazione e le finalità

Le manipolazioni genetiche

Enciclica: Domum Vitae

L'aborto

Il valore della vita

Enciclica: Evangelium Vitae

METODO D'INSEGNAMENTO.

La lezione condizionata ad una sola ora settimanale, ha dovuto supportarsi con un metodo partecipato in cui le attività proposte e la loro valutazione periodica sono state svolte comunitariamente.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

L'uso di strumenti audio e video ha favorito la fruizione di alcune tematiche fondamentali, mentre le altre sono state sostenute con l'uso di documenti sacri e documenti del Magistero fornite dall'insegnante. Il dialogo mirato ha favorito una maggiore maturazione negli alunni che hanno imparato ad esprimere se stessi.

SPAZI:

Aula informatica.

STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Colloqui, discussioni collettive, riflessioni personali scritte.

L'interesse e la partecipazione sono stati indicatori necessari nella valutazione fatta nel colloquio giornaliero tenendo conto delle difficoltà e delle esigenze degli alunni. Alla fine dei quadrimestri è stato proposto agli alunni un questionario a domande aperte per autovalutarsi e valutare il percorso di studio personale.

La docente Teresa Quartieri.

PROF. ANTONIO FELICETTI

MATERIA: MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

CLASSE V A – ALUNNO PUCCIANO MARCO

ANNO SCOLASTICO 2017/18

MATERIA : LA MATERIA SVOLTA IN ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE E' STATO IL DIRITTO E L'ECONOMIA

ORE DI LEZIONE :

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE alla data del 15 Maggio :

OBIETTIVI REALIZZATI

A fine anno posso concludere che l'allieva ha:

acquisito i contenuti fondamentali della disciplinagiuridica ed economica ; fatto proprio un accettabile linguaggio tecnico ;

-ha interiorizzato l'importanza dello studio come strumento di elevazione culturale e personale e rafforzato la fiducia nelle proprie capacità;

-ha migliorato la capacità di riflessione critica sugli argomenti trattati.

METODI DI INSEGNAMENTO

L'azione didattica si è sviluppata per n. 4 Unità di apprendimento presentando i vari percorsi calati nella realtà per poi guidarla, ad affrontare la parte teorica in modo autonomo . In questo modo sono emerse le capacità acquisite a livello individuale e quindi indirizzate le attività di sostegno. Il tutto mirato ad avvantaggiare un ruolo attivo dell'allieva, in modo da valorizzare gli apprendimenti e renderli spendibili anche al di fuori del percorso scolastico. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali e con test vero o falso, domande a scelta multipla, ed a risposta aperta .

STRUMENTI DI LAVORO

Il testo utilizzato (Cittadino competente – Roberta Acquaviva- Plan Edizioni) è stato un riferimento di base. Allo stesso tempo sono stati aggiunti di volta in volta, informazioni provenienti dal mondo giuridico ed economico con slide, articoli della stampa a carattere locale e nazionale.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Ai fini della valutazione sommativa sono state utilizzate

- verifiche scritte per ogni quadrimestre

- Un congruo numero di verifiche orali giornaliere individuali, anche se non impostate in modo tradizionale; le verifiche sono state supportate inoltre da momenti di autovalutazione e misurazione di crescita culturale.

- questionari;

- discussioni;

PROGRAMMA SVOLTO

UDA N. 1

LA COSTITUZIONE ITALIANA ED I PRINCIPI FONDAMENTALI

LEZIONE 1 CARATTERI E STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE

LEZIONE 2 I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE

LEZIONE 3 IL PRINCIPIO DI UGUAGLIANZA E DEL LAVORO

UDA N. 2

L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA

LEZIONE 1 GLI ORGAANI COSTITUZIONALI : IL PARLAMENTO,

LEZIONE 2 IL GOVERNO

LEZIONE 3 IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

LEZIONE 4 LA MAGISTRATURA

UDA N. 3

LE ATTIVITA' ECONOMICHE

LEZIONE 1 LE IMPRESE ECONOMICHE

LEZIONE 2 L'IMPRENDITORE ED I RISCHI D'IMPRESA

LEZIONE 3 LE SOCIETA'

UDA N. 4

IL MERCATO DEL LAVORO

LEZIONE IL CONTRATTO DI LAVORO INDIVIDUALE

LEZIONE 2 IL CONTRATTO DI LAVORO COLLETTIVO

LEZIONE 3 I CONTRATTI DI LAVORO NELLA RISTORAZIONE

LEZIONE 4 LA LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DEL LAVORO

UDA INTERDISCIPLINARE

I PRODOTTI A KM ZERO

IL Docente

Antonio FELICETTI

Disciplina; LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA articolazione; Sala e Vendita;

Classe; V A

Libro di testo; A Scuola di Sala-Bar e Vendita “3” O. Galeazzi –HOEPLI-

DOCENTE ; Pastore Pasqualino

Ore settimanali; 2

Ore di lezione effettuate al 15/05/2018: 42

Ore residue : 8

OBIETTIVI REALIZZATI

Nel corso del quinto anno l'insegnamento, nelle classi di indirizzo “Cucina”, ha il compito di proseguire ed ampliare il processo di preparazione tecnico e culturale avviato nel primo biennio.

Questo percorso specifico, ha consentito agli allievi di acquisire gli strumenti logico-formali ed operativi necessari alla formazione di un tecnico capace di operare sia nel controllo della qualità e della gestione dell'offerta ristorativa sia nell'ambito produttivo.

Le attività della disciplina hanno contribuito, oltre che a perfezionare e ad approfondire le abilità e le competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, a sviluppare le capacità e le conoscenze che sono proprie di un tecnico che oggi opera nel settore ricettivo-turistico.

Gli studenti hanno manifestato interesse, impegno e partecipazione abbastanza differenziato. Così la scala delle valutazioni personali presenta un intervallo di gradazioni che va da un livello sufficiente a un piccolo gruppo di alunni che ha raggiunto un buon livello grazie ad uno studio più costante e attento e sono in grado di effettuare collegamenti concettuali sia nell'ambito disciplinare che pluridisciplinare.

Per quanto riguarda le competenze specifiche nel campo tecnico è da evidenziare che quasi tutti gli allievi conoscono sufficientemente la normativa tecnica del settore e sono in grado di attuare percorsi organizzativi e gestionali ed interpretare i risultati ottenuti.

Conoscenze

Gli allievi conoscono:

- ✓ I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
- ✓ Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
- ✓ Le caratteristiche dell'enografia regionale italiana e di quella internazionale di maggior rilievo.
- ✓ I prodotti tipici e di nicchia e le tecniche di valorizzazione degli stessi.

Competenze

Gli allievi sanno:

- ✓ Organizzare il servizio ristorativi con buoni standard di qualità e con un corretto rapporto qualità prezzo.
- ✓ Gestire le bevande dal momento dell'acquisto fino alla vendita
- ✓ Elaborare vari tipi di menu, e gestire nella pratica un servizio di banqueting.

Capacità

Gli allievi sono in grado di :

- ✓ Organizzare il lavoro in modo semplice e funzionale ;
- ✓ Individuare i concetti chiave dei temi trattati;
- ✓ Cogliere gli elementi più importanti delle tematiche proposte;
- ✓ Correlare i contenuti disciplinari.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

<u>Titolo</u> : Professionista e venditore.	
<u>Competenze</u>	<p>Utilizzare tecniche operative e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, quali possono essere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering nelle sue diverse forme</p> <p>Predisporre le schede ricette al fine di poter calcolare correttamente i costi sostenuti dall'azienda in modo da poter determinare in maniera efficace il prezzo di vendita.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<u>Obiettivi specifici di apprendimento</u> (abilità e conoscenze)	<p><u>Abilità</u></p> <p>Lo studente dovrà acquisire le nozioni di base riguardanti i soggetti coinvolti e le tipologie diverse delle nuove forme di ristorazione.</p> <p>Essere in grado, adoperando le tecniche specifiche, di eseguire e gestire i ricevimenti</p> <p>Essere in grado di capire i vantaggi provenienti dall'uso di una corretta determinazione e valutazione dei costi</p> <p>Lo studente dovrà essere in grado di riconoscere i principali prodotti tipici locali e nazionali.</p> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Conoscere gli aspetti e le tecniche adatte alla preparazione, consegna e somministrazione di alimenti in luoghi diversi da quelli di produzione.</p> <p>Conoscere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering. Conoscere i diversi soggetti coinvolti nel catering e le sue diverse forme.</p> <p>Avere le conoscenze di base per calcolare i costi dell'azienda.</p> <p>Capire gli aspetti e le diverse forme di calcolo dei costi di cibo e bevande</p> <p>Capire l'importanza e l'impatto sul mercato dei prodotti tipici</p>
<u>Contenuti</u>	<ul style="list-style-type: none">· Il Catering: soggetti coinvolti e tipologie· Il Banqueting: Le diverse forme· L'inside e l'outside banqueting· Il banqueting cerimoniale.

	<ul style="list-style-type: none"> · Il banqueting manager. · Come organizzare un evento · Il Beverage cost · La tipicità come elemento strategico · Forze e debolezze dei prodotti tipici · I marchi di tutela dei prodotti
<u>Tempi</u>	periodo di realizzazione: ottobre – dicembre n.ore: circa 20 ore
<u>Fasi di lavoro</u>	I fase: Recupero prerequisiti. II fase: individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi. III fase: presentazione del materiale oggetto di studio (il libro di testo e slide in p.p.t.). IV fase: verifica delle competenze
<u>Metodologia</u>	Lezioni frontali e partecipate in aula con il libro di testo e video proiettore. Simulazioni di tipo operativo in aula e susseguente role play.
<u>Strumenti</u>	Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt).
<u>Tipo di verifica:</u>	Verifica finale al termine del U.d.A.
<u>Valutazione</u>	La valutazione del prodotto/processo e delle competenze avverrà al termine di ogni unità didattica e terrà conto anche delle esercitazioni pratiche che si terranno in laboratorio, oltre che delle indicazioni contenute nel PTOF.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

<u>Titolo: Professione Cameriere</u>	
<u>Competenze</u>	Ottimizzare gli spazi all'interno della struttura per massimizzare i ricavi e sfruttare correttamente i punti di forza della sala ristorante Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della propria regione. Individuare la produzione enoica italiana. Alcuni vini di pregio europei(Francia) ed internazionali.

<p><u>Obiettivi specifici di apprendimento</u> (abilità e conoscenze)</p>	<p><u>Abilità</u></p> <p>Lo studente dovrà interiorizzare la notevole importanza che ha la risorsa spazio in ristorante ed essere in grado di valutare correttamente come disporre i commensali nelle varie situazioni.</p> <p>Acquisire le nozioni enogastronomiche e le caratteristiche organolettiche dei principali piatti e vini delle diverse regioni italiane. Acquisire le nozioni tecniche enologiche sui principali vini esteri, base indispensabile ad ogni professionista.</p> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Capire gli aspetti e le tecniche adatte a sfruttare correttamente gli spazi in sala.</p> <p>Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche e merceologiche dei cibi e vini di tutte le regioni italiane.</p> <p>Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche dei principali vini internazionali.</p>
<p><u>Contenuti</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> · I banchetti. · I vini e la cucina delle regioni italiane. · Il turismo enogastronomico. · La Francia del vino (cenni) · Gli altri paesi europei. · I paesi extraeuropei.
<p><u>Tempi</u></p>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>gennaio – febbraio n.ore: circa 20 ore</p>
<p><u>Fasi di lavoro</u></p>	<p>I fase:Recupero prerequisiti.</p> <p>II fase: individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</p> <p>III fase: presentazione del materiale oggetto di studio (il libro di testo e slide in p.p.t.).</p> <p>IV fase: verifica delle competenze</p>
<p><u>Metodologia</u></p>	<p>Lezioni frontali e partecipate in aula con il libro di testo e video proiettore.</p> <p>Simulazioni di tipo operativo in aula e susseguente role play.</p>
<p><u>Strumenti</u></p>	<p>Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt).</p>
<p><u>Tipo di verifica:</u></p>	<p>Verifica finale al termine del U.d.A.</p>
<p><u>Valutazione</u></p>	<p>La valutazione del prodotto/processo e delle competenze avverrà al termine di ogni unità didattica e terrà conto anche delle esercitazioni pratiche che si terranno in laboratorio, oltre che delle indicazioni contenute nel PTOF.</p>

<u>Titolo: Professione Barman</u>	
<u>Competenze</u>	<p>Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei liquori e dei distillati al fine di riconoscere e realizzare i cocktails mondiali o crearne di nuovi.</p> <p>Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo che si discosta dai canoni classici e descriverne le fasi ed i movimenti usando la terminologia corretta.</p> <p>Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa gli snack caldi e freddi.</p>
<u>Obiettivi specifici di apprendimento</u> (abilità e conoscenze)	<p><u>Abilità</u></p> <p>Lo studente dovrà approfondire la conoscenza dei cocktail le nozioni riguardanti la loro preparazione al fine di poterne inventare anche di nuovi.</p> <p>Lo studente dovrà acquisire le nozioni di base di un diverso sistema di lavoro</p> <p>Essere in grado di preparare in modo tecnicamente corretto i principali snack, caldi e freddi.</p> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione dei cocktails.</p> <p>Avere le conoscenze di base per utilizzare le tecniche adatte all' American bartending system.</p> <p>Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione di snack caldi e freddi.</p>
<u>Contenuti</u>	<p>Classificare i cocktails</p> <p>Inventare un cocktail</p> <p>Il colore dei drinks</p> <p>L'american bartending system.</p> <p>Attrezzature specifiche.</p> <p>Free pouring system ed il Premix.</p>
Tempi	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>marzo – maggio n.ore: circa 20 ore</p>
Fasi di lavoro	<p>I fase:Recupero prerequisiti.</p> <p>II fase: individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</p> <p>III fase: presentazione del materiale oggetto di studio (il libro di testo e slide in p.p.t.).</p>

	IV fase: verifica delle competenze
Metodologia	Lezioni frontali e partecipate in aula con il libro di testo e video proiettore. Simulazioni di tipo operativo in aula e susseguente role play.
Strumenti	Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt).
Tipo di verifica: (Verifica finale al termine del U.d.A.
Valutazione	La valutazione del prodotto/processo e delle competenze avverrà al termine di ogni unità didattica e terrà conto anche delle esercitazioni pratiche che si terranno in laboratorio, oltre che delle indicazioni contenute nel PTOF.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

TITOLO: Prodotti a Km 0: la liquirizia	COMPITO DI REALTA'		
<i>Competenze</i>	<i>Obiettivi di apprendimento</i>	<i>Tempi</i>	<i>Discipline coinvolte</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ▪ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche. ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, attraverso piatti e bevande di rilevanza storica e qualitativa, individuando le nuove tendenze di filiera. ▪ Creare abbinamenti e collegamenti tra la tradizione e le nuove tecniche di cottura e di servizio dei cibi e delle bevande. 	Circa 10 ore durante il secondo quadrimestre.	Tutte

STRUMENTI E METODOLOGIA

- **STRUMENTI**

Gli strumenti che il docente intende utilizzare sono i seguenti;

Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt)

- **METODOLOGIA**

Saranno privilegiate le seguenti metodologie di trasmissione di apprendimento:

- Lezione frontale.
- Didattica laboratoriale con dimostrazioni dell'insegnante e susseguente performance dell'allievo

Sarà adottato, inoltre, il metodo di lavoro di gruppo (Brainstorming).

VALUTAZIONE E VERIFICHE

- **TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA**

Verranno effettuate almeno tre verifiche orali a quadrimestre. La valutazione degli alunni sarà effettuata secondo le griglie di valutazione approvate dal Collegio dei Docenti

- **TIPOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione sarà di tipo formativa per l'intero anno scolastico e di tipo sommativa durante i quadrimestri.

I criteri per valutare gli studenti terranno conto dello studio, dell'impegno, della partecipazione e del comportamento.

MODALITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Recupero:

recupero in itinere, pausa didattica, recupero individualizzato

Potenziamento:

esercizi di arricchimento delle conoscenze;

esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze;

OBIETTIVI MINIMI

- **Competenze**

Acquisire una terminologia tecnica adeguata e sapersi muovere all'interno di una squadra di lavoro con ordine e garbo.

Saper interpretare ed applicare le norme di settore, adottare un comportamento consono al ruolo ricoperto.

Accogliere l'ospite, utilizzare gli strumenti di lavoro per compiere le fasi operative in sala ed al bar.

Acquisire una terminologia tecnica adeguata, interpretare le esigenze del turismo moderno anche in relazione al territorio

- **Abilità**

Saper collocare utilizzare e valorizzare le eccellenze locali.

Capire gli aspetti principali della ristorazione e dell'accoglienza in sala ed al bar

Capire gli aspetti e le tecniche adatte a fronteggiare le diverse situazioni operative , in funzione alla tipologia di cliente.

Riconoscere le aziende enogastronomiche e la loro destinazione d'uso.

Classificare in base agli attuali marchi di tutela i prodotti tipici locali e quelli nazionali di maggior rilevanza.

Individuare i principali vitigni della produzione enologica italiana.

- **Conoscenze**

Conoscere le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.

Conoscere le eccellenze enogastronomiche locali e nazionali.

Conoscere le modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.

Conoscere i principi base dell'enologia.

Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.

Rossano, 14 maggio 2018

Il docente

Pastore Pasqualino

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**CLASSE: V SEZIONE A****ANNO SCOLASTICO 2017-2018****PROF.ssa MARANO PATRIZIA**

Disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente	MARANO PATRIZIA
Destinatari	5° CLASSE SEZIONE- C-ORE SETTIMANALI n° 3. Ore complessive: n° 99
Libro di testo	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A. MACHADO POSEIDONIA
Ore di lezione effettuate	Alla data del 15 Maggio risultano effettuate n°78 h di lezioni. Restano da effettuare n°10 ore. Pertanto le ore complessive sono n°86.
Obiettivi realizzati	La classe è stata da me seguita sin dal primo anno. Non tutti gli alunni hanno raggiunto le competenze programmate, in relazione alle capacità, all'interesse e all'impegno profuso. Per tali alunni sono stati attivati, in itinere, interventi di recupero al fine di superare le difficoltà evidenziate. Per gli altri sono stati organizzati interventi di consolidamento e potenziamento. Alcuni discenti, grazie ad un maggiore impegno e a migliori conoscenze e competenze di base, hanno raggiunto una preparazione in termini di conoscenze, competenze ed abilità discreta e buona. Altri discenti sono riusciti a raggiungere risultati sufficienti.
Metodi di insegnamento	L'insegnamento della disciplina è stato svolto per numero 4 unità di apprendimento (UdA). I contenuti di ogni UdA sono stati presentati in maniera semplice, tenendo conto anche delle conoscenze pregresse degli allievi, dei diversi ritmi di apprendimento e senza mai trascurare la terminologia specifica propria della disciplina. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali che partecipate, integrate con letture e commenti di altri testi. Si è ritenuto applicare il metodo del cooperative-learning, dei lavori individuali e di gruppo e del problem-solving per coinvolgere in modo positivo tutti gli allievi creando l'opportuno interesse ed impegno.
Mezzi e strumenti di lavoro	Libro di testo, riviste scientifiche, mappe concettuali, schemi riassuntivi, appunti personali e altri testi.
Spazi	Aula didattica
Strumenti di verifica e valutazione.	Le verifiche sono state sia scritte che orali; le scritte sono state tre a quadrimestre secondo le tipologie del nuovo ordinamento; quelle orali sono state effettuate al termine di ogni itinerario didattico. A livello di esercitazione, sono state effettuate anche prove strutturate e semi-strutturate. Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti indicatori: interesse, costanza e partecipazione al dialogo educativo; capacità di assimilazione dei contenuti proposti; capacità di esporre con linguaggio tecnico-specifico appropriato; capacità di analisi, sintesi ed elaborazione personale; raggiungimento delle competenze stabilite nelle UdA.

CONTENUTI SVOLTI

UdA 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Cibo e religioni. I nuovi prodotti alimentari.

UdA 2: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE.

Prerequisiti: La bioenergetica e il metabolismo. Fabbisogno energetico, dispendio energetico, bilancio energetico, Peso corporeo e sua valutazione, tipi morfologici.

Composizione corporea l' IMC. I LARN e la dieta equilibrata, Fabbisogno dei macro e micro-nutrienti. 10 punti delle linee guida. Le piramidi alimentari. Le diete dall'età evolutiva alla terza età. La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice. Diete e stili alimentari, la dieta mediterranea, la piramide della dieta mediterranea, l'alimentazione nello sport.

UdA 3: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Le malnutrizioni. Le malattie cardiovascolari, le malattie metaboliche, le malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione tumori e DCA.

UdA PLURIDISCIPLINARE: "I PRODOTTI A KM ZERO: La liquirizia.

Dopo il 15 maggio, fino al termine delle attività didattiche, si prevede di completare la seguente UdA:

UdA 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE.

ROSSANO, 15-05-2018

LA DOCENTE

MARANO PATRIZIA

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
DELL'OSPITALITA'ALBERGHIERA**

C/DA FRASSO ROSSANO-SCALO

PROGRAMMA SVOLTO DELLA CLASSE 5° SEZ A A/S 2017-2018

DOCENTE: Prof. Spataro Pietro

MATERIA D'INSEGNAMENTO: Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2017/18

Ore settimanali : 4

Ore complessive previste dal Ministero: 132

Ore effettive di lezione: 105

La classe e' composta da undici femmine e sette maschi, che seguo con continuita' didattica da due anni,

il numero delle ore di lezioni effettivamente svolte è comprensivo delle ore dedicate alle verifiche orali, nonché quelle utilizzate per manifestazioni organizzate dall'Istituto, comprese le ore di laboratorio come esercitazioni pratiche di cucina, con un mio progetto di piatti della tradizione italiana. Se ne prevedono altre 16 fino al termine dell'anno scolastico dove si approfondiranno tutte le U.D-A svolte da programma.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA MODULARE

U.D-A N°1

**I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE
GLOBALIZZATA**

UD.N°1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI

UD.N°2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI,

OBIETTIVI RAGGIUNTI: _____

Conoscenza dei principali prodotti alimentari, i nuovi prodotti alimentari. Saper scegliere i prodotti e le materie prime per la ristorazione. Saper individuare il giusto rapporto tra qualità e prezzo. Saper gestire le scorte. Conoscenza dei congelati, surgelati, e i precotti per la ristorazione.

gli stili alimentari e le materie prime nella globalizzazione, le frodi alimentari

U.D-A N°2

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.

UD. N°2 LA QUALITA' ORGANOLETTICA O SENSORIALE.

UD. N°3 LA QUALITA' UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO.

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.

U.D-A N°3

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

U.D-A N°4

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 piu' adatte alle diverse circostanze. Conoscenza di tutti gli step che portano all'ottima realizzazione del servizio dopo aver definito i soggetti e l'ambientazione del banqueting. Conoscenza delle principali tecniche per la realizzazione di decorazioni, pianificare menu diversificati per tipologia di ristorazione, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

U.D-A N°5

REALIZZARE PIATTI

UD.N°1 IL PROCESSO EVOLUTIVO DELLA RICETTA

UD.N°2 REALIZZARE PIATTI ATTRAVERSO IL METODO DELLA RICERCA

UD.N°3 SCHEDE DI PRODUZIONE ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Conoscere la differenza tra cucina e cucina gastronomica per poter diventare un cuoco gastronomo, preparare attraverso i prodotti del territorio ottime ricette regionali, contribuendo all'evoluzione del piatto, valorizzando un determinato territorio, saper realizzare e conoscere gli ingredienti da sostituire per la preparazione dei piatti per i clienti con problemi di intolleranze.

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.

Inoltre tutti gli alunni hanno ottemperato allo svolgimento dell'alternanza scuola lavoro, svoltasi nel terzo, quarto e quinto anno,ottenendo buoni risultati.

Mezzi e strumenti di lavoro:

Libro di testo; riviste specializzate; siti internet di cucina.

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, questionario, esercizi, test.

ROSSANO Li 10-05-2018

IL DOCENTE
SPATARO PIETRO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

A.S. 2017-2018

DISCIPLINA: Scienze Motorie

DOCENTE: Prof.ssa Maria Stella Borrino

TESTI ADOTTATI: Sullo Sport

ORE DI LEZIONE

Monte ore annuali:66

Svolte: 33

Da svolgere: 10

COMPETENZE CONSEGUITE

- ✓ Conoscere gli elementi che caratterizzano le discipline sportive
- ✓ Assumere comportamenti conformi ai principi di sicurezza
- ✓ Conoscere le funzioni e le potenzialità corporee e riuscir ad elaborare risposte motorie personali
- ✓ Conoscere gli apparati ed i sistemi del corpo umano
- ✓ Utilizzare le capacità motorie in situazioni dinamiche complesse
- ✓ Conoscere la cultura dello sport
- ✓ Consapevolezza della salute dinamica e del benessere psicofisico.

METODO D'INSEGNAMENTO

- ✓ Lezione frontale dialogata
- ✓ Lavori di gruppo
- ✓ Dibattiti e discussioni
- ✓ Lezione guidata

STRUMENTI DI VERIFICA

- ✓ Registrazione quali l'interesse, l'assiduità e la partecipazione responsabile
- ✓ Verifiche attraverso osservazioni sistematiche
- ✓ Esposizioni orali

TEMPI

✓ Scansione quadrimestrale modulare

CONTENUTI (al 10 maggio 2017)

UdA 1: Il Corpo Umano e le Capacità Motorie

Conoscere gli apparati ed i sistemi del corpo umano ed in particolare l'apparato locomotore;

Utilizzare le capacità motorie in situazioni dinamiche complesse;

Migliorare la coordinazione motoria e l'equilibrio corporeo;

Acquisire le cognizioni dell'allenamento specifico delle capacità fisiche.

UdA 2: Benessere Psicofisico

Acquisizione di una corretta alimentazione;

Attività fisica e salute dinamica;

Postura e rieducazione posturale;

Sostanze Proibite e Doping.

UdA 3: La cultura dello Sport

Conoscere l'evoluzione storica della disciplina;

Le Olimpiadi antiche e moderne;

Gli Sport individuali e di squadra.

ESPERIENZE DI RICERCA E DI PROGETTO

□ ARGOMENTI SCELTI

Sono state il momento più idoneo a garantire la individualizzazione dell'insegnamento, ad incentivare gli studenti ad integrare conoscenze e competenze, a consentire il miglior interfacciamento tra offerta scolastica istituzionalista ed esigenze formative personali. Gli studenti hanno individuato l'argomento tra quelli più vicini ai loro interessi, hanno raccolto il materiale e proceduto alla sua strutturazione; i docenti si sono adoperati per dare suggerimenti bibliografici ed indicazioni operative di stesura e di approfondimento.

ALUNNI	TITOLO		
Aiello Alessandro	Il lavoro		
Aloe Elena	Alimentarsi bene per vivere meglio		
Campolo Antonio	Street food		
Carbone Isidoro	I disturbi del comportamento alimentare		
Cetere Federica	Il mondo attraverso gli occhi di un bambino		
Curia Arianna	La guerra fa ammalare mente e corpo		
Dutkiewics Edyta	Siamo fatti di cibo: l'uomo è ciò che mangia		
Dutkiewics Roksana	La potente azione dei colori		
Esposito Anna	Al passo tra tradizione e innovazione		
Flotta Alessia Francesca	Il chilometro 0		
Morelli Giuseppe	Doping: una nuova realtà sportiva		
Orlando Simone	La scienza a tavola		
Pucciano Marco Giuseppe	L'evoluzione della filosofia di vita		
Russo Francesca	Le vie del cioccolato		
Sicolo Manuela Pia	L'alimentazione nell'era della globalizzazione		
Touhi Safouane	L'industria agroalimentare		
Turiaci Vanessa	Sua maestà: la pizza		
Visciglia Schiavonea	Il peso dell'apparenza		

ATTIVITÀ PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per UDA. Nel corso dell'attività didattica si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari: il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti, la necessità di comprendere punti di vista diversi assumendo atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Per addestrare gli allievi alle competenze richieste dagli Esami di Stato si è cercato di abituarli ad esposizioni chiare cogliendo gli aspetti interdisciplinari delle varie materie.

Nella metodologia seguita per la formulazione della terza prova è stata scelta la tipologia mista B-C, in quanto più congeniale alle competenze dei nostri alunni.

PROVE SCRITTE

La **prima prova scritta**, effettuata ad aprile, è intesa ad accertare la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato, consentendo la libera espressione della personale creatività.

Finalità generali comuni a tutte le tipologie

Nella produzione dell'elaborato il candidato deve dimostrare:

- Correttezza e proprietà nell'uso della lingua
- Possesso di adeguate conoscenze relative sia all'argomento scelto sia al quadro di riferimento generale in cui esso si inserisce;
- Attitudine allo sviluppo critico delle questioni proposte e alla costruzione di un discorso organico e coerente che sia anche espressione di personali convincimenti.

La **seconda prova scritta**, effettuata ad aprile, è intesa a verificare le conoscenze ed abilità acquisite nella materia di indirizzo, **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** :

La **prova pluridisciplinare**, o terza prova, accerta la capacità di utilizzare ed integrare conoscenze e competenze relative alle materie dell'ultimo anno in corso, le griglie di valutazione, definite collegialmente vengono allegate al presente documento.

Si fornirà , altresì alla commissione apposita cartella con le prove somministrate agli studenti nel corso dell'anno scolastico.

Prove di simulazioni pluridisciplinari effettuate : Le simulazioni effettuate nel corso del 2° Quadrimestre (la prima a fine aprile; la seconda inizio maggio) hanno coinvolto le seguenti discipline:

Tipologia di verifica : Mista B + C (quesiti a risposta multipla , vero/falso e a risposta singola aperta)

Tempo assegnato : 90 minuti

Materie coinvolte : Storia – Inglese – Matematica –Diritto e Tecnica Amministrativa
Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina

Prove di simulazione di colloquio effettuate:

E' stata prevista una simulazione di colloquio a fine maggio.

I docenti del Consiglio di Classe hanno concordato sulla necessità che le prove pluridisciplinari fossero snelle, chiare e lineari nella formulazione dei quesiti per consentire ai candidati di esprimere al meglio le loro capacità di collegare le conoscenze e le loro competenze.

ARGOMENTI SCELTI PER IL COLLOQUIO ORALE

Gli studenti hanno individuato l'argomento tra quelli più vicini ai loro interessi, hanno raccolto il materiale e proceduto alla sua strutturazione; i docenti si sono adoperati per dare suggerimenti bibliografici ed indicazioni operative di stesura e di approfondimento e il materiale prodotto verrà consegnato alla Commissione sotto forma cartacea o sussidio multimediale.

ALLEGATI:

1. SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE;
2. GRIGLIE DI CORREZIONE ADOPERATE PER LE SIMULAZIONI;
3. GRIGLIE DI VALUTAZIONI DEL COLLOQUIO

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

PROVA DI ITALIANO



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
**P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO
(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

L. PIRANDELLO, *Il piacere dell'onestà*

ATTO PRIMO - SCENA OTTAVA

BALDOVINO. FABIO.

- 1 BALDOVINO (*seduto, s'insella le lenti su la punta del naso e, reclinando indietro il capo*) Le chiedo, prima di tutto, una grazia.
FABIO Dica, dica...
- 5 BALDOVINO Signor marchese, che mi parli aperto.
FABIO Ah, sì, sì... Anzi, non chiedo di meglio.
BALDOVINO Grazie. Lei forse però non intende questa espressione «aperto», come la intendo io.
FABIO Ma... non so... aperto... con tutta franchezza...
- 10 *E poiché Baldovino, con un dito, fa cenno di no:*
...E come, allora?
BALDOVINO Non basta. Ecco, veda, signor marchese: inevitabilmente, noi ci **costruiamo**. Mi spiego. Io entro qua, e divento subito, di fronte a lei, quello che devo essere, quello che posso essere - mi **costruisco** - cioè, me le presento¹ in una forma adatta alla relazione che debbo contrarre con lei. E lo stesso fa di sé anche lei che mi riceve. Ma, in fondo, dentro queste costruzioni nostre messe così di fronte, dietro le gelosie² e le imposte, restano poi ben nascosti i pensieri nostri più segreti, i nostri più intimi sentimenti, tutto ciò che siamo per noi stessi, fuori delle relazioni che vogliamo stabilire. - Mi sono spiegato?
- 15 FABIO Sì, sì, benissimo... Ah, benissimo! [...]
BALDOVINO Comincio io, allora, se permette, a parlarle aperto. - Provo da un pezzo, signor marchese - dentro - un disgusto indicibile delle abiette costruzioni di me, che debbo mandare avanti nelle relazioni che mi vedo costretto a contrarre coi miei... diciamo simili, se lei non s'offende.
- 20 FABIO No, prego... dica, dica pure...
BALDOVINO Io mi vedo, mi vedo di continuo, signor marchese: e dico: - Ma quanto è vile, ma com'è indegno questo che tu ora stai facendo!
- 25 FABIO (*sconcertato, imbarazzato*) Oh Dio... ma no... perché?
BALDOVINO Perché sì, scusi. Lei, tutt'al più, potrebbe domandarmi perché allora lo faccio? Ma perché... molto per colpa mia, molto anche per colpa d'altri, e ora, per necessità di cose, non posso fare altrimenti. Volerci in un modo o in un altro, signor marchese, è presto fatto: tutto sta, poi, se **possiamo essere** quali ci vogliamo. [...] Ora, scusi, debbo toccare un altro tasto molto delicato.
- 30 FABIO Mia moglie?
BALDOVINO Ne è separato. - Per torti... - lo so, lei è un perfetto gentiluomo - e chi non è capace di farne, è destinato a riceverne. - Per torti, dunque, della moglie. - E ha trovato qua una consolazione. Ma la vita - trista usuraja - si fa pagare quell'uno di bene che concede, con cento di noje e di dispiaceri.
- 35 FABIO Purtroppo!
BALDOVINO Eh, l'avrei a sapere! - Bisogna che ella sconti la sua consolazione, signor marchese! Ha davanti l'ombra minacciosa d'un protesto senza dilazione. - Vengo io a mettere una firma d'avallo, e ad assumermi di pagare la sua cambiale. - Non può credere, signor marchese, quanto piacere mi faccia questa vendetta che posso prendermi contro la società che nega ogni credito alla mia firma. Imporre questa mia firma: dire: - Ecco qua: uno ha preso alla vita quel che non doveva e ora pago io per lui, perché se io non pagassi, qua un'onestà fallirebbe, qua l'onore d'una famiglia farebbe bancarotta; signor marchese, è per me una bella soddisfazione: una rivincita! Creda che non lo faccio per altro. [...]
- 40



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Analisi del testo

A. La figura di Baldovino

1. Cerca e commenta nelle battute di Baldovino le parole e le espressioni che meglio rivelano le sue posizioni e intenzioni nella trattativa.
2. Nel brano dalla riga 19 alla riga 41 quali esperienze affiorano della precedente vita di Baldovino?
3. In quale brano emerge più chiaramente il quadro delle «apparenze» da salvare? Individualo e commentalo.

B. La figura di Fabio

1. Come si caratterizza il linguaggio di Fabio rispetto a quello di Baldovino?
2. Quando Fabio (righe 42 e 43) parla di «onestà» e «bontà dei sentimenti» da parte di Baldovino, a che cosa sembra riferirsi?
3. In questo dialogo, Fabio fa finta di non capire i discorsi di Baldovino o non li comprende davvero? Argomenta la tua risposta.

Commento complessivo e approfondimenti

1. Da questa vicenda, che per lungo tratto ci presenta personaggi pieni di ipocrisia e abituati al raggio, si ricava alla fine anche una morale positiva? In che modo il pessimismo di Pirandello, quale si riscontra in questa ed in altre sue opere a te note, vuole aiutarci a trovare il filo per una condotta onesta nella vita, così piena di difficoltà per tutti?
2. Pirandello è tra i nostri scrittori moderni che propongono per primi una lingua finalmente di "uso medio", cioè di tipo parlato. Cerca e commenta le espressioni vicine al parlato di oggi. Puoi spiegare, ad esempio, il significato dell'avverbio «allora» qui più volte usato.
3. Nel rispondere alle domande che ti sono state poste, riferisciti anche al contesto culturale europeo dell'epoca.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di "saggio breve" o di "articolo di giornale", utilizzando i documenti e i dati che lo corredano.

Se scegli la forma del "saggio breve", interpreta e confronta i documenti e i dati forniti e su questa base svolgi, argomentandola, la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Da' al saggio un titolo coerente con la tua trattazione e ipotizzane una destinazione editoriale (rivista specialistica, fascicolo scolastico di ricerca e documentazione, rassegna di argomento culturale, altro).

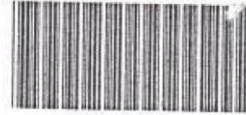
Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo.

Se scegli la forma dell' "articolo di giornale", individua nei documenti e nei dati forniti uno o più elementi che ti sembrano rilevanti e costruisci su di essi il tuo "pezzo".

Da' all'articolo un titolo appropriato ed indica il tipo di giornale sul quale ne ipotizzi la pubblicazione (quotidiano, rivista divulgativa, giornale scolastico, altro).

Per attualizzare l'argomento, puoi riferirti a circostanze immaginarie o reali (mostre, anniversari, convegni o eventi di rilievo).

Per entrambe le forme di scrittura non superare le quattro o cinque colonne di metà di foglio protocollo.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: Affetti familiari

DOCUMENTI

In morte del fratello Giovanni

Un dì, s'io non andrò sempre fuggendo
di gente in gente, me vedrai seduto
su la tua pietra, o fratel mio, gemendo
il fior de' tuoi gentili anni caduto.

La Madré or sol, suo di tardo traendo,
parla di me col tuo cenere muto;
ma io deluse a voi le palme tendo,
e sol da lunge i miei tetti saluto.

Sento gli avversi Numi, e le segrete
cure che al viver tuo furon tempesta,
e prego anch'io nel tuo porto quiete.

Questo di tanta speme oggi mi resta!
Straniere genti, l'ossa mie rendete
allora al petto della madre mesta.

U. FOSCOLO, *Sonetti* (1802)



Michelangiolo Buonarroti, *Sacra famiglia* (1504)

A mia moglie, in montagna

Dal fondo del vasto catino,
supini presso un'acqua impaziente
d'allontanarsi dal vecchio ghiacciaio,
ora che i viandanti dalle braccia tatuate
han ripreso il cammino verso il passo,
possiamo guardare le vacche,
Poche sono salite in cima all'erta e pendono
senza fame né sete,
l'altre indugiano a mezza costa
dov'è certezza d'erba
e senza urtarsi, con industri strappi,
brucano; finché una
leva la testa a ciocco verso il cielo,
muggisce ad una nube ferma come un battello.
E giungono fanciulli con frasche che non usano,
angeli del trambusto inevitabile,

e subito due vacche si mettono a correre
con tutto il triste languore degli occhi
che ci crescono incontro.
Ma tu di fuorivia, non spaventarti,
non spaventare il figlio che maturi.

G. ORELLI, *L'ora del tempo* (1962)

Ed amai nuovamente; e fu di Lina
dal rosso scialle il più della mia vita.
Quella che cresce accanto a noi, bambina
dagli occhi azzurri è dal suo grembo uscita

Trieste è la città, la donna è Lina,
per cui scrissi il mio libro di più ardita
sincerità: né dalla sua fu fin'
ad oggi mai l'anima mia partita.

Ogni altro conobbi umano amore:
ma per Lina torrei di nuovo un'altra
vita, di nuovo vorrei cominciare.

Per l'altezza l'amai del suo dolore,
perché tutto fu al mondo, e non mai scaltra,
e tutto seppe, e non se stessa, amare.

U. SABA, *Autobiografia* (1924)

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
e ora che non ci sei è il vuoto ad ogni gradino.
Anche così è stato breve il nostro lungo viaggio.
Il mio dura tuttora, né più mi occorrono
le coincidenze, le prenotazioni,
le trappole, gli scorni di chi crede
che la realtà sia quella che si vede.

Ho sceso milioni di scale dandoti il braccio
non già perché con quattr'occhi forse si vede di più.
Con te le ho scese perché sapevo che di noi due
le sole vere pupille, sebbene tanto offuscate,
erano le tue.

E. MONTALE, *Satura* (1971)

Il compleanno di mia figlia, 1966

Siano con selvaggia compunzione accese
le tre candele.

Saltino sui coperchi con fragore i due
compari di spada compiuti uno
sei anni e mezzo, l'altro cinque
e io trentaquattro e la mamma trentadue
e la nonna, se non sbaglio, sessantotto.
Questa scena non verrà ripetuta.
La scena non viene diversamente effigiata. E chi
si sentisse esule o in qualche
percentuale risulta ingrugnato
parli prima o domani.

Accogli, stregghina di marzapane, la nostra sospettosa tenerezza.
Seguano come a caso stridi
di vagoni piombati, raffiche di mitragliatrice...

G. RABONI, *Cadenza d'inganno* (1975)

g. 5/9
N° 067287/03



Prima prova scritta

11233.1.1/1



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

La madre

E' il cuore quando d'un ultimo battito
Avrà fatto cadere il muro d'ombra
Per condurmi, Madre, sino al Signore,
Come una volta mi darai la mano.

In ginocchio, decisa,
Sarai una statua davanti all'Eterno.
Come già ti vedeva
Quando eri ancora in vita.

Alzerai tremante le vecchie braccia,
Come quando spirasti
Dicendo: Mio Dio, eccomi.

E solo quando m'avrà perdonato,
Ti verrà desiderio di guardarmi.

Ricorderai d'avermi atteso tanto,
E avrai negli occhi un rapido sospiro.
G. UNGARETTI, 1930

2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: Le trasformazioni provocate dai mutamenti sociali degli ultimi decenni nella struttura della famiglia italiana

DOCUMENTI

"Alla base della formazione e della sopravvivenza di una famiglia "tradizionale" tutta pervasa dalla morale cristiana, come era la famiglia italiana fino agli anni Cinquanta, vi erano due regole fondamentali: 1) rapporti sessuali consentiti solo tra coniugi; 2) matrimonio considerato una unione per la vita. Ad esse si dovevano aggiungere: l'asimmetria fra i due sessi riguardo ai ruoli nella famiglia; l'atteggiamento *childoriented* (orientato verso il bambino) della coppia per il grande valore attribuito ai figli; il forte legame con tutta la parentela [...]. Lo straordinario incremento dell'istruzione e una grande crescita politica e ideologica hanno portato le donne ad una diffusa e radicata presa di coscienza dei propri diritti e del proprio status (il che ha comportato, fra l'altro, una loro larghissima immissione nelle forze del lavoro che ha modificato gli stereotipi dei ruoli dei due sessi) e una conseguente crescita di identità e di autoconsiderazione fuori del quadro familiare. Tutto ciò ha contribuito a modificare fortemente la struttura asimmetrica della unione coniugale, spingendola sempre più verso una struttura simmetrica."

A. GOLINI, *Profilo demografico della famiglia italiana*, in "La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi", Laterza, Bari 1988

Ministero della Pubblica Istruzione

"La famiglia moderna è oggi in una situazione di crisi: si stanno mettendo gradualmente in discussione i suoi lati positivi come pure la sua validità all'interno della società occidentale e ciò avviene in modo più radicale, come si può immaginare, tra i giovani [...]. La famiglia è comunque senza dubbio l'istituzione più importante della sfera privata [...]. Si è avuto un sostanziale mutamento nella posizione sociale complessiva della famiglia. Ciò comporta una conseguenza degna di nota, vale a dire un'enorme differenza nel rapporto-microcosmo e macrocosmo [...]. Oggi, nelle società moderne, la barriera tra il microcosmo della famiglia e il macrocosmo della società è in genere molto marcata e palese, ne consegue che l'individuo, dalla sua nascita alla maturità, varca una serie di soglie sociali chiaramente definite. Il varcare queste soglie molto frequentemente lo conduce ad estraniarsi dalla famiglia dove ha iniziato la sua carriera nella società."

P.L. - B. BERGER, *La dimensione sociale della vita quotidiana*, il Mulino, Bologna, 1987

"I figli del 2000: cresce il numero dei bambini da 0 a 13 anni con ambedue genitori occupati (39,3); diminuisce il numero dei bambini con padre occupato e madre casalinga (41,3), aumentano i bambini senza fratelli (26,7) o con un fratello (52,5); diminuiscono i bambini con 2 o più fratelli (20,6) [...]. Aumentano le persone sole (21,3); aumentano le coppie senza figli (20,8); aumentano le famiglie di 2 componenti (26,4) [...]. Nasce "la coppia pendolare": sono 2 milioni e mezzo di persone, il 4,5% della popolazione che vive per lunghi periodi fuori dalla dimora abituale, per motivi di studio o di lavoro. Tra questi però anche partner che preferiscono mantenere due abitazioni. Pendolari per scelta o per necessità. Ci sono poi nuovi tipi di famiglie: quelle costituite da single genitori soli non vedovi, le libere unioni e le famiglie ricostituite: 3 milioni e mezzo di nuclei familiari, il 10,4% della popolazione italiana."

(dal "Corriere della Sera", 30 marzo 1999)

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: Il terrore e la repressione politica nei sistemi totalitari del '900.

DOCUMENTI

Scheda:

- Il *fascismo* italiano fece centinaia di prigionieri politici e di confinati in domicilio coatto, migliaia di esiliati e fuoriusciti politici.
- Il *nazismo* tedesco dal 1933 al 1939 ha eliminato circa 20.000 oppositori nei campi di concentramento e nelle prigioni; tra il 1939 e il 1941 ha sterminato nelle camere a gas 70.000 tedeschi vittime di un programma di eutanasia. Durante la guerra si calcola che siano stati uccisi circa 15 milioni di civili nei paesi occupati, circa 6 milioni di ebrei; 3.300.000 prigionieri di guerra sovietici, più di un milione di deportati e decine di migliaia di zingari sono morti nei campi di concentramento; più di 8 milioni sono stati inviati ai lavori forzati.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: Affetti familiari

DOCUMENTI

In morte del fratello Giovanni

Un dì, s'io non andrò sempre fuggendo
di gente in gente, me vedrai seduto
su la tua pietra, o fratel mio, gemendo
il fior de' tuoi gentili anni caduto.

La Madré or sol, suo di tardo traendo,
parla di me col tuo cenere muto;
ma io deluse a voi le palme tendo,
e sol da lunge i miei tetti saluto.

Sento gli avversi Numi, e le secrete
cure che al viver tuo furon tempesta,
e prego anch'io nel tuo porto quiete.

Questo di tanta speme oggi mi resta!
Straniere genti, l'ossa mie rendete
allora al petto della madre mesta.

U. FOSCOLO, *Sonetti* (1802)



Michelangiolo Buonarroti, *Sacra famiglia* (1504)

A mia moglie, in montagna

Dal fondo del vasto catino,
supini presso un'acqua impaziente
d'allontanarsi dal vecchio ghiacciaio,
ora che i viandanti dalle braccia tatuate
han ripreso il cammino verso il passo,
possiamo guardare le vacche,
Poche sono salite in cima all'erta e pendono
senza fame né sete,
l'altre indugiano a mezza costa
dov'è certezza d'erba
e senza urtarsi, con industri strappi,
brucano; finché una
leva la testa a ciocco verso il cielo,
muggisce ad una nube ferma come un battello.
E giungono fanciulli con frasche che non usano,
angeli del trambusto inevitabile,

e subito due vacche si mettono a correre
con tutto il triste languore degli occhi
che ci crescono incontro.

Ma tu di fuorivia, non spaventarti,
non spaventare il figlio che maturi.

G. ORELLI, *L'ora del tempo* (1962)

Ed amai nuovamente; e fu di Lina
dal rosso scialle il più della mia vita.
Quella che cresce accanto a noi, bambina
dagli occhi azzurri è dal suo grembo uscita

Trieste è la città, la donna è Lina,
per cui scrissi il mio libro di più ardita
sincerità: né dalla sua fu fin'
ad oggi mai l'anima mia partita.

Ogni altro conobbi umano amore;
ma per Lina torrei di nuovo un'altra
vita, di nuovo vorrei cominciare.

Per l'altezza l'amai del suo dolore,
perché tutto fu al mondo, e non mai scaltra,
e tutto seppe, e non se stessa, amare.

U. SABA, *Autobiografia* (1924)

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
e ora che non ci sei è il vuoto ad ogni gradino.
Anche così è stato breve il nostro lungo viaggio.
Il mio dura tuttora, né più mi occorrono
le coincidenze, le prenotazioni,
le trappole, gli scorni di chi crede
che la realtà sia quella che si vede.

Ho sceso milioni di scale dandoti il braccio
non già perché con quattr'occhi forse si vede di più.
Con te le ho scese perché sapevo che di noi due
le sole vere pupille, sebbene tanto offuscate,
erano le tue.

E. MONTALE, *Satura* (1971)

Il compleanno di mia figlia, 1966

Siano con selvaggia compunzione accese
le tre candele.

Saltino sui coperchi con fragore i due
compari di spada compiuti uno
sei anni e mezzo, l'altro cinque
e io trentaquattro e la mamma trentadue
e la nonna, se non sbaglio, sessantotto.

Questa scena non verrà ripetuta.
La scena non viene diversamente effigiata. E chi
si sentisse esule o in qualche
percentuale risulta ingrugnato
parli prima o domani.

Accogli, stregghina di marzapane, la nostra sospettosa tenerezza.
Seguano come a caso stridi
di vagoni piombati, raffiche di mitragliatrice...

G. RABONI, *Cadenza d'inganno* (1975)

g. 5/9
N° 067287/03



Prima prova scritta

11233.1.1/1



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

La madre

E' il cuore quando d'un ultimo battito
Avrà fatto cadere il muro d'ombra
Per condurmi, Madre, sino al Signore.
Come una volta mi darai la mano.

In ginocchio, decisa,
Sarai una statua davanti all'Eterno.
Come già ti vedeva
Quando eri ancora in vita.

Alzerai tremante le vecchie braccia,
Come quando spirasti
Dicendo: Mio Dio, eccomi.

E solo quando m'avrà perdonato,
Ti verrà desiderio di guardarmi.

Ricorderai d'avermi atteso tanto.
E avrai negli occhi un rapido sospiro.
G. UNGARETTI, 1930

2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: Le trasformazioni provocate dai mutamenti sociali degli ultimi decenni nella struttura della famiglia italiana

DOCUMENTI

"Alla base della formazione e della sopravvivenza di una famiglia "tradizionale" tutta pervasa dalla morale cristiana, come era la famiglia italiana fino agli anni Cinquanta, vi erano due regole fondamentali: 1) rapporti sessuali consentiti solo tra coniugi; 2) matrimonio considerato una unione per la vita. Ad esse si dovevano aggiungere: l'asimmetria fra i due sessi riguardo ai ruoli nella famiglia; l'atteggiamento *childoriented* (orientato verso il bambino) della coppia per il grande valore attribuito ai figli; il forte legame con tutta la parentela [...]. Lo straordinario incremento dell'istruzione e una grande crescita politica e ideologica hanno portato le donne ad una diffusa e radicata presa di coscienza dei propri diritti e del proprio status (il che ha comportato, fra l'altro, una loro larghissima immissione nelle forze del lavoro che ha modificato gli stereotipi dei ruoli dei due sessi) e una conseguente crescita di identità e di autoconsiderazione fuori del quadro familiare. Tutto ciò ha contribuito a modificare fortemente la struttura asimmetrica della unione coniugale, spingendola sempre più verso una struttura simmetrica."

A. GOLINI, *Profilo demografico della famiglia italiana*, in "La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi", Laterza, Bari 1988

Ministero della Pubblica Istruzione

"La famiglia moderna è oggi in una situazione di crisi: si stanno mettendo gradualmente in discussione i suoi lati positivi come pure la sua validità all'interno della società occidentale e ciò avviene in modo più radicale, come si può immaginare, tra i giovani [...]. La famiglia è comunque senza dubbio l'istituzione più importante della sfera privata [...]. Si è avuto un sostanziale mutamento nella posizione sociale complessiva della famiglia. Ciò comporta una conseguenza degna di nota, vale a dire un'enorme differenza nel rapporto-microcosmo e macrocosmo [...]. Oggi, nelle società moderne, la barriera tra il microcosmo della famiglia e il macrocosmo della società è in genere molto marcata e palese, ne consegue che l'individuo, dalla sua nascita alla maturità, varca una serie di soglie sociali chiaramente definite. Il varcare queste soglie molto frequentemente lo conduce ad estraniarsi dalla famiglia dove ha iniziato la sua carriera nella società."

P.L. - B. BERGER, *La dimensione sociale della vita quotidiana*, il Mulino, Bologna, 1987

"I figli del 2000: cresce il numero dei bambini da 0 a 13 anni con ambedue genitori occupati (39,3); diminuisce il numero dei bambini con padre occupato e madre casalinga (41,3), aumentano i bambini senza fratelli (26,7) o con un fratello (52,5); diminuiscono i bambini con 2 o più fratelli (20,6) [...]. Aumentano le persone sole (21,3); aumentano le coppie senza figli (20,8); aumentano le famiglie di 2 componenti (26,4) [...]. Nasce "la coppia pendolare": sono 2 milioni e mezzo di persone, il 4,5% della popolazione che vive per lunghi periodi fuori dalla dimora abituale, per motivi di studio o di lavoro. Tra questi però anche partner che preferiscono mantenere due abitazioni. Pendolari per scelta o per necessità. Ci sono poi nuovi tipi di famiglie: quelle costituite da single genitori soli non vedovi, le libere unioni e le famiglie ricostituite: 3 milioni e mezzo di nuclei familiari, il 10,4% della popolazione italiana."

(dal "Corriere della Sera", 30 marzo 1999)

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: Il terrore e la repressione politica nei sistemi totalitari del '900.

DOCUMENTI

Scheda:

- Il *fascismo* italiano fece centinaia di prigionieri politici e di confinati in domicilio coatto, migliaia di esiliati e fuoriusciti politici.
- Il *nazismo* tedesco dal 1933 al 1939 ha eliminato circa 20.000 oppositori nei campi di concentramento e nelle prigioni; tra il 1939 e il 1941 ha sterminato nelle camere a gas 70.000 tedeschi vittime di un programma di eutanasia. Durante la guerra si calcola che siano stati uccisi circa 15 milioni di civili nei paesi occupati, circa 6 milioni di ebrei; 3.300.000 prigionieri di guerra sovietici, più di un milione di deportati e decine di migliaia di zingari sono morti nei campi di concentramento; più di 8 milioni sono stati inviati ai lavori forzati.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

USI E SPRECHI: "Destino veramente strano quello dell'acqua: se un essere umano ne è privato solo per pochi giorni, muore. Se una zona attraversa un lungo periodo di siccità, migliaia o addirittura milioni di persone muoiono di fame. Senza di essa, niente può vivere, crescere, produrre. E tutto questo si riflette nelle idee che ci facciamo sull'acqua e nella sacralità che spesso ancora la circonda. Allo stesso tempo, però, l'acqua è sprecata, sporcata, ignorata e dimenticata forse più di qualunque altra risorsa naturale."

M. FONTANA, *L'acqua, natura, uso, consumo, inquinamento e sprechi*, Editori riuniti, 1984

ACQUA. FONTE DI SICUREZZA ALIMENTARE: "Affinché vi sia cibo occorre che vi sia acqua. E' quindi fondamentale investire per garantire la disponibilità e l'uso efficiente delle risorse idriche, in un indispensabile contesto di salvaguardia ambientale. Acqua e cibo rappresentano il motore di quello sviluppo autosostenibile cui tutti dobbiamo dare priorità assoluta."

Introduzione a "Celebrazioni Ufficiali Italiane per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2002"
da parte del presidente del Consiglio dei Ministri

PROSPETTIVE FUTURE: "La società contemporanea si è abituata all'idea che risorse essenziali per la vita e per le attività economiche e produttive, come l'acqua, siano inesauribili, a portata di mano, sempre disponibili. Non tutti sanno, tuttavia, che questa fondamentale risorsa è limitata e, in alcune situazioni, comincia anche a scarseggiare. Occorre, quindi, migliorare la conoscenza e la tutela dell'acqua come elemento fondamentale esistente in natura e dell'acqua come risorsa per lo sviluppo, necessaria per la vita, per la salute, per le città e per le campagne, e in particolare per l'agricoltura e per una sana alimentazione... In futuro - è ormai evidente - l'acqua diventerà sempre più un bene prezioso ed insostituibile, anche raro. Le difficoltà di approvvigionamento, il declino della qualità, la penuria, il consumo disattento, gli sprechi dell'acqua sono già motivo di preoccupazione... L'acqua non dovrà essere un fattore di incertezza o, nel caso delle catastrofi, minaccia per la popolazione del mondo, anche nei luoghi dove il clima favorevole, le piogge, l'innevamento, l'alternarsi delle stagioni l'hanno resa abbondante."

Atti della Giornata mondiale per l'alimentazione 2002

È L'ANNO DELLA VITA: "E' certamente una coincidenza che il 2003, atteso da tempo per celebrare i cinquant'anni dalla scoperta della struttura a doppia elica del Dna, sia stato dedicato anche all'acqua. L'accostamento non poteva essere, comunque, più pertinente. Il Dna è, soprattutto nell'immaginario collettivo, il simbolo biologico della vita, ed è un luogo non meno comune che l'acqua è una condizione indispensabile per la vita. Nonché un ambiente che offre straordinarie opportunità evolutive. Con conseguenze non sempre benefiche per l'uomo: nel passaggio a una civiltà più sedentaria l'acqua ha infatti cominciato a rappresentare un grave rischio di morte per l'umanità, veicolando gli agenti di malattie come il tifo e il colera o favorendo lo sviluppo di artropodi in grado di trasmettere virus, o parassiti come la malaria. Il rapporto fra acqua e vita è stato intuito da molti miti della creazione, in particolare presso quelle civiltà che si svilupparono sulle sponde dei grandi fiumi e fatto proprio addirittura dal primo filosofo naturalista, Talete."

G. CORBELLINI, *Una molecola nell'oceano*, in IL SOLE 24 ORE, 5 gennaio 2003

"La molecola è sempre H₂O ma in molte parti del mondo è marrone, sporca di fango e portatrice di funghi e batteri e quindi di malattie e di morte: Oppure è assente del tutto. Per l'Organizzazione mondiale della Sanità la situazione peggiora: nel 2025 l'oro blu potrebbe essere insufficiente per due persone su tre. Urgono nuovi accordi internazionali. L'acqua è un problema globale, ma a differenza del riscaldamento del clima, è affrontabile su scala locale. Lo stress idrico è, per esempio, spesso causato da sprechi locali: in primo luogo dalle inefficienze in agricoltura (attività per la quale utilizziamo il 70% dell'acqua), ma anche da semplici, stupide perdite delle tubature o contaminazioni evitabili... Ma ciò che in Italia è un problema, in Bangla Desh può diventare un dramma. Fino a una trentina di anni fa, tutti bevevano acqua contaminata dalle fognature. Ascoltando i geologi, però, si scopre che basterebbe scavare i pozzi a una profondità di 80 metri, anziché di 50 circa per eliminare il problema alle radici nel 99% dei casi."

M. MERZAGORA, *Un patto sul colore dell'acqua*, in IL SOLE 24 ORE, 5 gennaio 2003

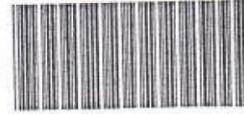
/19

067291/03



Prima prova scritta

11233.1.1/1



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

L'EMERGENZA IDRICA E LA STIMOLAZIONE DELLA PIOGGIA: "L'agricoltura italiana può contare sempre meno sulle piogge... Una situazione che provocherà pesanti ripercussioni economiche se si considera che più del 50% del valore lordo della produzione agricola italiana dipende dall'irrigazione e che i due terzi del valore delle esportazioni è costituito da prodotti che provengono da territori irrigati. Alla stimolazione delle piogge si lavora nei Paesi più avanzati al mondo, come gli Stati Uniti, e in nazioni, come Israele, che hanno adottato la tecnologia italiana e si avvalgono della consulenza dei nostri esperti. Non solo. Il convegno dell'Organizzazione meteorologica mondiale ha riaffermato, lo scorso anno a Ginevra, il grande interesse per la stimolazione della pioggia riprendendo l'indicazione data dalla Conferenza di Rio de Janeiro che cita questa tecnologia quale sistema di lotta alla desertificazione della terra. Cos'è la stimolazione della pioggia? La tecnologia messa a punto da un'associazione italiana riproduce in sostanza il processo naturale di formazione delle precipitazioni. Ci si avvale di piccoli aerei che volano alla base dei sistemi nuvolosi, rilasciando microscopiche particelle di ioduro di argento in grado di accelerare il processo di condensazione trasformando il vapore in pioggia che cade al suolo."

AGRICOLTURA, marzo/aprile 2002

3

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Tutti gli esseri umani, senza distinzione alcuna di sesso, razza, nazionalità e religione, sono titolari di diritti fondamentali riconosciuti da leggi internazionali. Ciò ha portato all'affermazione di un nuovo concetto di cittadinanza, che non è più soltanto "anagrafica", o nazionale, ma che diventa "planetaria" e quindi universale.

Sviluppa l'argomento analizzando, anche alla luce di eventi storici recenti o remoti, le difficoltà che i vari popoli hanno incontrato e che ancor oggi incontrano sulla strada dell'affermazione dei diritti umani.

Soffermati inoltre sulla grande sfida che le società odierne devono affrontare per rendere coerenti e compatibili le due forme di cittadinanza.

4

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

Paesi e città d'Italia custodiscono un immenso patrimonio artistico e monumentale che, oltre a rappresentare una importantissima testimonianza della nostra storia, costituisce al tempo stesso una primaria risorsa economica per il turismo e lo sviluppo del territorio.

Affronta la questione anche in relazione all'ambiente in cui vivi, ponendo in evidenza aspetti positivi e negativi che, a tuo giudizio, lo caratterizzano per la cura, la conservazione e la valorizzazione di tale patrimonio.

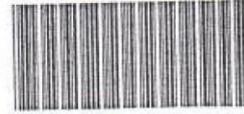
/19

067291/03



Prima prova scritta

11233.1.1/1



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

L'EMERGENZA IDRICA E LA STIMOLAZIONE DELLA PIOGGIA: "L'agricoltura italiana può contare sempre meno sulle piogge... Una situazione che provocherà pesanti ripercussioni economiche se si considera che più del 50% del valore lordo della produzione agricola italiana dipende dall'irrigazione e che i due terzi del valore delle esportazioni è costituito da prodotti che provengono da territori irrigati. Alla stimolazione delle piogge si lavora nei Paesi più avanzati al mondo, come gli Stati Uniti, e in nazioni, come Israele, che hanno adottato la tecnologia italiana e si avvalgono della consulenza dei nostri esperti. Non solo. Il convegno dell'Organizzazione meteorologica mondiale ha riaffermato, lo scorso anno a Ginevra, il grande interesse per la stimolazione della pioggia riprendendo l'indicazione data dalla Conferenza di Rio de Janeiro che cita questa tecnologia quale sistema di lotta alla desertificazione della terra. Cos'è la stimolazione della pioggia? La tecnologia messa a punto da un'associazione italiana riproduce in sostanza il processo naturale di formazione delle precipitazioni. Ci si avvale di piccoli aerei che volano alla base dei sistemi nuvolosi, rilasciando microscopiche particelle di ioduro di argento in grado di accelerare il processo di condensazione trasformando il vapore in pioggia che cade al suolo."

AGRICOLTURA, marzo/aprile 2002

3

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Tutti gli esseri umani, senza distinzione alcuna di sesso, razza, nazionalità e religione, sono titolari di diritti fondamentali riconosciuti da leggi internazionali. Ciò ha portato all'affermazione di un nuovo concetto di cittadinanza, che non è più soltanto "anagrafica", o nazionale, ma che diventa "planetaria" e quindi universale.

Sviluppa l'argomento analizzando, anche alla luce di eventi storici recenti o remoti, le difficoltà che i vari popoli hanno incontrato e che ancor oggi incontrano sulla strada dell'affermazione dei diritti umani.

Soffermati inoltre sulla grande sfida che le società odierne devono affrontare per rendere coerenti e compatibili le due forme di cittadinanza.

4

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

Paesi e città d'Italia custodiscono un immenso patrimonio artistico e monumentale che, oltre a rappresentare una importantissima testimonianza della nostra storia, costituisce al tempo stesso una primaria risorsa economica per il turismo e lo sviluppo del territorio.

Affronta la questione anche in relazione all'ambiente in cui vivi, ponendo in evidenza aspetti positivi e negativi che, a tuo giudizio, lo caratterizzano per la cura, la conservazione e la valorizzazione di tale patrimonio.

S. E. Majorana Rossano (CS)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

- **Tip. D** - Tema di ordine generale

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Pertinenza alla traccia e conoscenza dell'argomento	completa parziale scarsa	3 2 1
B	Espressione linguistica	corretta con qualche errore con frequenti errori	3 2 1
C	Struttura del discorso	ordinata schematica qualche incongruenza spesso incoerente	4 3 2 1
D	Rielaborazione personale e approfondimenti critici	validi molto significativi essenziali poco significativi accennati	5 4 3 2 1

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff
1-0	1	Grav. Insuff

La Docente

I. I. S. E. Majorana (CS)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

- Tip. B - Redazione di saggio breve

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Aderenza alla traccia e capacità di utilizzare i documenti	adeguata/pertinente	3
		parziale/generica	2
		superficiale/incompleta	1
B	Individuazione della tesi	evidente	3
		riconoscibile	2
		appena accennata	1
C	Struttura argomentativa ed espressione linguistica	articolata/corretta	4
		coerente/quasi corretta	3
		schematica/con qualche errore	2
		disarticolata/frequenti errori	1
D	Rielaborazione personale e valutazione critica	significativa e ben articolata	5
		significativa	4
		essenziale	3
		modesta	2
		appena accennata	1

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff
1-0	1	Grav. Insuff

La Docente

I.I. S. E. Majorana Rossano (CS)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

Tip. B - Articolo di giornale

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Conoscenza dell'argomento trattato e del contesto di riferimento	approfondita/articolata apprezzabile/discreta sufficiente/accettabile lacunosa/parziale	4 3 2 1
B	Uso delle regole giornalistiche(5w) e del linguaggio specifico	preciso/pertinente/efficace adeguato/abbastanza efficace superf. o incompleto/poco efficace	3 2 1
C	Struttura del discorso	ordinata e coerente schematica qualche incongruenza incoerente	4 3 2 1
D	Espressione linguistica	corretta qualche imprecisione alcuni errori frequenti errori	4 3 2 1

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff
1-0	1	Grav. Insuff

La docente

I.I. S. E. Majorana Rossano (CS)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

- Tip. C - Tema di argomento storico

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Conoscenza degli eventi e dei loro rapporti cronologici di causa-effetto	completa parziale scarsa	3 2 1
B	Struttura del discorso	corretta schematica qualche incongruenza	3 2 1
C	Capacità di esprimere giudizi personali e di sostenere una propria tesi argomentativa	valida molto significativa significativa abbastanza significativa poco significativa	5 4 3 2 1
D	Espressione linguistica	corretta lievi imprecisioni alcuni errori con frequenti errori	4 3 2 1

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff.
1-0	1	Grav. Insuff.

La Docente

I.I. S. E. Majorana Rossa

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

Tip. A - Analisi e commento di un testo letterario o non letterario

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Comprensione del testo e analisi delle singole parti	precisa ed esauriente	4
		con qualche imprecisione	3
		con qualche lacuna	2
		incompleta	1
B	Struttura del discorso	coerente/ordinata	3
		poco ordinata e coerente	2
		spesso disordinata e incoerente	1
C	Approfondimenti personali	molto significativi	4
		significativi	3
		abbastanza significativi	2
		poco significativi	1
D	Espressione linguistica	corretta	4
		lievi imprecisioni	3
		alcuni errori	2
		con frequenti errori	1

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff
1-0	1	Grav. Insuff

La Docente

Seconda prova scritta

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Malattie correlate all'alimentazione

PRIMA PARTE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha recentemente pubblicato, sul tema "Obesità e sovrappeso", il "Foglio informativo N°311 – aggiornamento Gennaio 2015".

I dati chiave riportati sono i seguenti:

- ⊗ l'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980;
- ⊗ nel 2014 più di 1.9 miliardi di adulti, dai 18 anni in su, erano in sovrappeso; di questi oltre 600 milioni erano obesi;
- ⊗ il 39% degli adulti dai 18 anni in su era in sovrappeso nel 2014 e il 13% era obeso;
- ⊗ la maggior parte della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone del sottopeso;
- ⊗ 42 milioni di bambini sotto i 5 anni erano in sovrappeso o obesi nel 2013;
- ⊗ l'obesità può essere prevenuta.

(Fonte: traduzione da World Health Organization, "Fact sheet N°311 – Obesity and overweight – update January 2015")

I dati riferiti dalla OMS sono allarmanti, se si pensa alle ripercussioni dirette che l'obesità ed il sovrappeso hanno sulla salute di un individuo.

Come riportato anche dal Ministero della Salute, sovrappeso e obesità rappresentano il quinto più importante fattore di rischio per mortalità globale e i decessi attribuibili all'obesità sono almeno 2,8 milioni/anno nel mondo.

Per quanto riguarda l'Italia, il sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE", promosso dal Ministero della Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con le Regioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nella sintesi dei risultati ottenuti nel 2014 su un campione di 48.426 bambini di età compresa tra gli 8 e i 9 anni, distribuiti in tutte le Regioni italiane, ha evidenziato quanto segue:

- ⊗ i bambini in sovrappeso sono in media il 20,9%;
- ⊗ i bambini obesi sono in media il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono in media il 2,2%;

⊗ le prevalenze più alte sono state osservate nelle regioni del Sud e del Centro (Figura 1).

Seconda prova scritta

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Figura 1. Bambini di 8-9 anni in sovrappeso e obesi per regione. (OKkio alla SALUTE, 2014)

(Fonte: Ministero della Salute)

Il candidato proponga una trattazione del tema dell'OBESITÀ. Nello specifico:

- ⊗ definisca cosa si intende per obesità;
- ⊗ analizzi le possibili cause dell'obesità;
- ⊗ spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l'obesità;
- ⊗ fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma;
- ⊗ descriva il proprio ruolo nella lotta all'obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.

Seconda prova scritta

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Obesità ed errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.
2. L'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, facendo riferimento ai LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un adolescente. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare; indichi due micronutrienti importanti per la dieta dell'adolescente suggerendo, per ciascuno, le fonti alimentari.
3. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 obbliga gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) a "elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP". In riferimento al piano HACCP, il candidato individui un pericolo legato alla preparazione di un alimento o di una bevanda, analizzandone la gravità ed un punto critico di controllo (CCP) per

ridurre il rischio.

4. Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita: "Più cereali, legumi, ortaggi e frutta". Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso 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 dettatura del tema.

In riferimento alla **seconda prova scritta**, che verifica le conoscenze ed abilità acquisite nella materia di indirizzo, (**Scienza e cultura dell'alimentazione**) si è stabilita la seguente griglia:

ALUNNO: _____

Sez. V/A

PRIMA PARTE			
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	40	
	Adeguate e pertinenti	30	
	Parzialmente adeguate	20	
	Frammentaria	10	
CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E RIELABORATIVE	Organizzazione corretta e pertinente	30	
	Impostazione semplice dei contenuti	20	
	Trattazione disorganica	10	
USO DEL LESSICO SPECIFICO	Terminologia corretta	30	
	Terminologia non sempre appropriata	20	
Totale			

SECONDA PARTE			
		Q1	Q2
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	26	
	Adeguate	20	
	Parzialmente adeguate	16	
	Frammentaria	8	
COMPETENZE: saper applicare e valorizzare le conoscenze nei diversi contesti	Appropriate e ampie	12	
	Adeguate	8	
	Limitate	4	
USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO	Complessivamente corretto	12	
	Non sempre preciso	8	
Totale			

Punteggio	Prima parte	Q1	Q2
Max	100	50	50

Punti	40-53	54-67	68-81	82-95	96-109	110-125	126-140	141-155	156-170	171-185	186-200
Voto	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Totale punteggio...../15

Anno Scolastico 2017 /2018
Simulazione Terza Prova - Data 27/Aprile/2018

Tipologia usata : B + C

Classe V A IPSEOA Rossano

Candidato: Cognome _____ **Nome** _____

Discipline Coinvolte:

- *Storia*
- *Inglese*
- *Matematica*
- *Diritto e Tecnica Amministrativa*
- *Lab.Serv. Enogastronomici Settore Cucina*
 - **Tempo Previsto 90 (novanta) minuti**

Regole per la Terza prova:

- Non è possibile uscire prima di 60 (sessanta) minuti.
- Il tempo a disposizione è di 90 (novanta) minuti.
- E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana ed inglese.

E' consentito, qualora necessitasse, l'uso della Calcolatrice non programmabile.

STORIA

1. L'atteggiamento di Giolitti verso le classi lavoratrici fu :
 - a. Di chiusura
 - b. Di repressione
 - c. Di apertura
 - d. Di indifferenza

2. Il fatto scatenante della prima guerra mondiale fu.
 - a. Il contrasto tra Russia e Germania
 - b. Il contrasto tra Francia e Austria
 - c. L'uccisione dell'erede al trono degli Asburgo
 - d. L'uccisione dell'imperatore di Germania

3. Nel febbraio del 1917 al posto dello zar si insedia:
 - a. Un governo rivoluzionario, guidato da Lenin
 - b. Un governo di coalizione, guidato da Lenin
 - c. Un governo bolscevico, guidato da Kerenski
 - d. Un governo borghese, guidato da Kerenski

4. Il deputato Giacomo Matteotti:
 - a. denunciò in Parlamento le truffe elettorali del 1924
 - b. denunciò in parlamento il colpo di stato di Mussolini
 - c. criticò in parlamento la censura sulla stampa
 - d. criticò in Parlamento i Patti Lateranensi

5. Spiega in max. 5 righe i seguenti termini: interventisti, guerra di logoramento, vittoria mutilata.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Sintetizza in max. 5 righe da chi fu sottoscritto il Patto di Londra e cosa venne concordato.

.....

.....

.....

.....

.....

LINGUA E CIVILTA' STRANIERA INGLESE

TEQUILA IS PRODUCED IN:

- A. Spain.
- B. Mexico.
- C. Italy.
- D. France.

THE WORD BRANDY STANDS FOR:

- A. Burning.
- B. Burnt Wine.
- C. Burnt.
- D. Boiled wine.

THE SCOTCH WHISKY IS PRODUCED IN:

- A. America.
- B. Germany.
- C. Scotland.
- D. Ireland.

RUM COME FROM:

- A. Cuba.
- B. Mexico.
- C. Perù.
- D. Colombia.

- GIVE AN EXHAUSTIVE DEFINITION OF DISTILLATES.

EXPLANE THE ORIGINS OF BRANDY.

MATEMATICA

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1) Il dominio di $Y = (15x-19)/(3x-9)$ è :

- a) Tutto R
- b) $D =] - \infty ; -3/2[\cup] 3/2; + \infty [$
- c) $D =$ TUTTI I NUMERI REALI TRANNE (2)
- d) $D =] - \infty ; -3/2] \cup [3/2; + \infty [$

2) La formula per calcolare la derivata di una somma è:

- a) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g(x) + f(x)g'(x)$
- b) $D[f(x)+g(x)] = f'(x) + g'(x)$
- c) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g'(x)/[g(x)]$
- d) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g(x) - f(x)g'(x)$

3) La derivata di $[x^2 \cdot 3x^2]$ è :

- a) $12x^3$
- b) $20x^2+1$
- c) $15x-1$
- d) $20x^3$

4) La teoria dei limiti si studia per :

- a) calcolare max, min e flessi
- b) trovare il dominio di una funzione
- c) trovare l'intersezione con gli assi cartesiani
- d) trovare eventuali asintoti

QUESITI A RISPOSTA APERTA

1) Calcola il seguente limite: $\lim_{x \rightarrow 2} (x^2 - x - 2)/(x^2 + x - 6)$ (max 3 righe)

1) Enuncia il teorema di De L'Hopital (max 3 righe)

Diritto e Tecnica Amministrativa

1) Con il termine Micromarketing si identifica:

- a) l'attività, dell'imprenditore privato, rivolta alla produzione e commercializzazione del proprio prodotto;
- b) l'attività di promuovere l'immagine del Paese;
- c) la scelta di una strategia;
- d) l'attività di analisi della concorrenza sul mercato.

2) Cosa si intende per segmentazione del mercato:

- a) divisione del mercato in gruppi di acquisto e vendite;
- b) attività di raggruppamento della concorrenza in base ai prodotti offerti;
- c) suddivisione del mercato in gruppi più ridotti, ma omogenei sotto il profilo del comportamento;
- d) ridurre in segmenti l'offerta dei fornitori.

3) Il Target è:

- a) un segmento di mercato;
- b) il segmento del mercato a cui l'azienda vuole rivolgere la sua offerta;
- c) i segmenti del mercato a cui l'azienda non vuole rivolgere la sua offerta;
- d) un campione di clienti che viene studiato.

4) Il Marketing strategico si occupa di:

- a) scegliere come distribuire un prodotto;
- b) individuare quali possono essere i fornitori più competitivi;
- c) analizzare la domanda, la concorrenza e definire la strategia;
- d) progettare e promuovere i beni o servizi.

Descrivi il Marketing nel settore turistico/ristorativo.

Definisci il posizionamento sul mercato.

LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

QUESITI A RISPOSTA APERTA MAX, QUATTRO RIGHE

AFFINCHE' I COLLABORATORI SIANO MAGGIORMENTE MOTIVATI E MAGGIORMENTE DISPONIBILI NEI CONFRONTI DEL SISTEMA PRODUTTIVO SARA' CONSIGLIABILE GARANTIRE LORO:

LE ATTREZZATURE DEVONO POSSEDERE DETERMINATE CARATTERISTICHE TECNICHE CHE GARANTISCONO LE PIU' AMPIE GARANZIE DI SICUREZZA E AFFIDABILITA'.TUTTAVIA OLTRE CHE AL MOMENTO DELL'ACQUISTO E NECESSARIO PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ANCHE NELLE FASI SUCCESSIVE,QUALI:

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1) SECONDO I METODI DI VEICOLAZIONE DEGLI ALIMENTI LA TEMPERATURA DEL LEGAME FRESCO/CALDO DEVE ESSERE:

- 1) AD UN LIVELLO SUPERIORE A +65°**
- 2) AD UN LIVELLO SUPERIORE A +85°**
- 3) AD UNA TEMPERATURA DI - 18°**
- 4) A TEMPERATURA AMBIENTE PROTETTA**

2) LA COTTURA IN SOTTOVUOTO AVVIENE :

- 1) IN FORNO STATICO A 180°**
- 2) IN FORNO COMBINATO A 160°**
- 3) IN FORNO CONVENZIONE VAPORE A 100°**
- 4) IN FORNO A BASSA DENSITA' DI CALORE A 60°**

3) UNA CARTA CON AMPIA SCELTA DI VINI GENERALMENTE VIENE SUDDIVISA PER:

- 1) PER PREZZO (PER SCALA ASCENDENTE)**
- 2) PER GRADAZIONE ALCOLICA**
- 3) PER AREE GEOGRAFICHE (REGIONI NAZIONI)**

4) PER SEPARAZIONI TRA BIANCHI E ROSSI

4) LA VISCOSITA' NEI VINI E' DETERMINATA DA:

1) DALLA LIMPIDEZZA, COLORE, VISCOSITA', EFFERVESCENZA

2) DALLA DOLCEZZA, ACIDITA', TANNICITA'

3) DALLA LIMPIDEZZA, COLORE, ACIDITA' E TANNICITA'

4) DALLA MORBIDEZZA, CORPOSITA', E ACIDITA'

Anno Scolastico 2017 /2018
Simulazione Terza Prova - Data 10/Maggio/2018
Tipologia usata : B + C

Classe V A IPSEOA Rossano

Candidato: Cognome_____ Nome_____

Discipline Coinvolte:

- *Storia*
- *Inglese*
- *Matematica*
- *Diritto e Tecnica Amministrativa*
- *Lab. Serv. Enogastronomici Settore cucina*
 - **Tempo Previsto 90 (novanta) minuti**

Regole per la Terza prova:

- Non è possibile uscire prima di 60 (sessanta) minuti.
 - Il tempo a disposizione è di 90 (novanta) minuti.
 - E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana ed inglese.
- E' consentito, qualora necessitasse, l'uso della Calcolatrice non programmabile.

STORIA

1. L'espressione "New Deal" significò negli Stati Uniti.
 - a) L'inizio del controllo del governo sull'economia
 - b) L'inizio del controllo delle multinazionali sull'economia
 - c) L'inizio della crisi agraria
 - d) L'inizio dell'assistenza sociale e sanitaria

2. Hitler , in campagna elettorale, prometteva ai tedeschi:
 - a) di pagare i pesantissimi debiti di guerra
 - b) di riscrivere la Costituzione
 - c) di ricostruire il primato culturale della Germania
 - d) di ricostruire il primato industriale e militare della Germania

3. Il 1 settembre 1939 le truppe naziste.
 - a) Invasero la Polonia
 - b) Invasero l'Olanda
 - c) Invasero la Francia
 - d) Invasero il Belgio

4. La Resistenza italiana fu:
 - a) la lotta armata clandestina svolta dai comunisti contro il fascismo sin dal suo sorgere;
 - b) una lotta di liberazione di popolo dall'occupazione tedesca clandestinamente guidata dal re;
 - c) la lotta armata contro il fascismo intrapresa dagli antifascisti italiani dopo lo sbarco degli alleati;
 - d) la lotta armata di uomini che con la scusa dell'antifascismo assassinavano i loro oppositori.

5. Quali sono state le conseguenze delle due guerre mondiali?

Max. 5 righe

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6. Che cosa si intende per " Guerra fredda"?

Max 5 righe

.....
.....
.....
.....
.....

LINGUA E CIVILTA' STRANIERE INGLESE:

SUSHI IS FROM:

- E. Spain.
- F. Japan.
- G. Italy.
- H. France.

THE FIRST WORLD WAR ENDED IN:

- A. 1917.
- B. 1919.
- C. 1918.
- D. 1920.

THE AMERICAN WAR OF INDEPENDENCE STARTED IN:

- E. 1775.
- F. 1776.
- G. 1781.
- H. 1783.

PASTA COMES FROM:

- E. Cuba.
- F. Mexico.
- G. China.
- H. Colombia.

- EXPLANE THE REASONS OF AMERICAN WAR OF INDEPENDENCE.

EXPLANE THE ORIGIN OF PIZZA.

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1) La teoria delle derivate si studia per :

- a) calcolare max, min e flessi
- b) trovare il dominio di una funzione
- c) trovare l'intersezione con gli assi cartesiani
- d) trovare eventuali asintoti

2) La formula per calcolare la derivata di un prodotto è:

- a) $D[f(x) \cdot g(x)] = f'(x) \cdot g(x) + f(x) \cdot g'(x)$
- b) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)+g'(x)$
- c) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g'(x)/[g(x)]$
- d) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g(x)-f(x)g'(x)$

3) La derivata di $y = 2x^3 + 4x^2 - 5x + 3$ è :

- a) $14x^3$
- b) $20x^2+1$
- c) $6x^2+8x-5$
- d) $8x^2+8x-5x$

4) Nel grafico di una funzione gli asintoti sono rappresentati da :

- a) un punto
- b) una retta
- c) una curva
- d) due rette parallele

QUESITI A RISPOSTA APERTA

1) Calcola la derivata terza : $D [x^3 + 3x^2 - 5]$ (max 5 righe)

2) Calcola il seguente limite di funzione applicando, se richiesto, il Teorema di de l'Hopital

$$\lim_{x \rightarrow 3} \frac{2x^2 - 3x - 9}{3x^2 - 10x + 3}$$

LAB.SERV. ENOGASTONOMICI SETTORE CUCINA

QUESITI A RISPOSTA APERTA MAX, QUATTRO RIGHE

QUALI SONO LE OSSERVAZIONI PREVENTIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI NELLA FASE DI RICEVIMENTO DELLE MERCI?

ELENCA I PRODOTTI ALIMENTARI CHE FANNO PARTE DELLA 1°-2°-3°-4°-5° GAMMA.

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1) COME DEVE ESSERE EFFETTUATA LA FASE DI SCONGELAMENTO?

- 1) IN ACQUA TIEPIDA**
- 2) FUORI CELLA FRIGORIFERA**
- 3) IN CELLA FRIGORIFERA A 4 °C**
- 4) SOTTO ACQUA CORRENTE FREDDA**

2) LE FUNZIONI DELL'ECONOMO IN UNA STRUTTURA ALBERGHIERA E STRATEGICA, QUALI SONO I SUOI COMPITI?

- 1) COMPRARE SCORTE DI DERRATE IN SCADENZA**
- 2) REGISTRARE I MOVIMENTI DELLE MERCI MEDIANTE SCHEDE**
- 3) COMPRARE LE DERRATE DA QUALSIASI FORNITORE**
- 4) STOCCARE I PRODOTTI TUTTI INSIEME IN UN UNICO LOCALE**

3) QUALI SONO I VANTAGGI DELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP PER I CONSUMATORI FINALI.

- 1) IL RISPETTO DELLE NORMATIVE DI TUTELA PER IL CONSUMATORE FINALE**
- 2) CONTROLLARE OGNI DUE SETTIMANE LE CONDIZIONI IGIENICHE DEGLI UTENSILI**

3) IL CONSEGUIMENTO DI ELEVATI STANDARD QUALITATIVI

4) VERIFICA E CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEI FRIGORIFERI DUE VOLTE AL MESE

4) IL FASCICOLO DELLA DOCUMENTAZIONE HACCP CONTIENE, FRA L'ALTRO:

1) AUTORIZZAZIONE SANITARIA DEI LOCALI, PLANIMETRIA DEI LOCALI VIDIMATA DALL'ASL, SCHEDE DI REGISTRAZIONE, SCHEDE SMALTIMENTO PRODOTTI SCADUTI

2) DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEGLI IMPIANTI E DELL'IMPIANTO DITERRA RILASCIATA DALL'ISPESL

3) ELABORATI TECNICI DEGLI IMPIANTI DEL GAS, IDRAULICI E TRMICI, DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DELL'IMPIANTO TERMICO.

4) LA COSTRUZIONE DI UN DIAGRAMMA DI FLUSSO

Alunno/a _____

Criteria di valutazione

Quesiti a risposta chiusa; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina	
Indicatori	Punti
Risposta errata o omessa	0
Risposta esatta	0.30

Quesiti a risposta aperta; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina	
Indicatori	Punti
Conoscenza e comprensione dell'argomento	0.30
Capacità di analisi e di sintesi	0.30
Uso appropriato della specifica terminologia	0.30
Totale	0.90

Prova di Inglese; Quesiti a risposta chiusa	
Indicatori	Punti
Risposta errata o omessa	0
Risposta esatta	0.30

Prova di Inglese ;Quesiti a risposta aperta	
Indicatori	Punti
Linguistic accuracy and range of vocabulary	0.30
Content	0.30
Organization of thought	0.30
Totale	0.90

Discipline	1° quesito	2° quesito	3° quesito	4° quesito	5° quesito	6° quesito	Punteggio
<i>Storia</i>							
<i>Inglese</i>							
<i>Matematica</i>							
<i>Diritto e Tec. Amm.</i>							
<i>Lab. Serv. Enogastronomici settore Cucina</i>							
Totale							

Voto Finale / 15

I Docenti:

Il Coordinatore

Prove di simulazione di colloquio effettuate:

E' stata prevista una simulazione di colloquio a fine maggio.

I docenti del Consiglio di Classe hanno concordato sulla necessità che le prove pluridisciplinari fossero snelle, chiare e lineari nella formulazione dei quesiti per consentire ai candidati di esprimere al meglio le loro capacità di collegare le conoscenze e le loro competenze.

Griglia valutazione colloquio

Candidato _____ Classe V/A

Indicatori	Descrittori	Peso	
Competenza linguistica <i>(Morfosintassi, lessico e sviluppo delle argomentazioni)</i>	Appropriata e sicura	7	
	Chiara e corretta	6	
	Sufficientemente chiara e corretta	5	
	Approssimativa	4	
	Scarsa	3	
Conoscenza <i>(padronanza dei contenuti)</i>	Completa e articolata	7	
	Esauriente e descrittiva	6	
	Essenziale	5	
	Frammentaria	4	
	Scarsa	3	
Competenza pluridisciplinare <i>(Uso dei linguaggi specifici, coerenza argomentativa, vivacità espositiva)</i>	Sintesi trasversale	7	
	Articolazione e intersezione logica del percorso.	6	
	Capacità di orientamento nei vari ambiti disciplinari	5	
	Carenza di collegamenti	4	
	Assenza totale di collegamenti	3	
Organizzazione a livello di elaborazione <i>(Analisi, sintesi, collegamenti personali)</i>	Articolata e funzionale	7	
	Organica e puntuale	6	
	Ordinata e strutturata	5	
	Strutturata nelle forme essenziali	4	
	Disorganica	3	
	Scarsa	2	

Discussione elaborati scritti			
Capacità di autocorrezione	Sufficiente	1	
	Insufficiente	0	
Capacità di motivare le scelte	Sufficiente	1	
	Insufficiente	0	
Totale VOTO			/30

Argomento scelto dal candidato (Durata media: 15 minuti)

Argomenti proposti dalla Commissione (Durata media: 35 minuti)

Discussione elaborati (1^a-2^a-3^a prova scritta) (Durata media: 10 minuti)

La Commissione

1. _____

4. _____

2. _____

5. _____

3. _____

6. _____

Il Presidente

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa RACHELE FAZIO

(italiano e storia)

Prof. GIUSEPPE PALDINO

(matematica)

Prof.ssa ROSA ROSSANA BURTONE

(lingua e civiltà inglese)

Prof.ssa FRANCA PALETTA

(lingua e civiltà francese)

Prof.ssa MARIA STELLA BORRINO

(scienze motorie)

Prof.ssa ROSA RUSCIANI

(diritto e tecnica amministrativa)

Prof. PIETRO SPATARO

(lab. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ART.CUCINA)

Prof. PASQUALINO PASTORE

(lab. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ART.SALA E VENDITA)

Prof.ssa PATRIZIA MARANO

(scienza e cultura degli alimenti)

Prof.ssa TERESA QUARTIERI

(religione)

Prof. FELICETTI ANTONIO

(attività alternativa alla religione)

(attività alternativa)

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa RACHELE FAZIO _____

(italiano e storia)

Prof. GIUSEPPE PALDINO _____

(matematica)

Prof.ssa ROSA ROSSANA BURTONE _____

(lingua e civiltà inglese)

Prof.ssa FRANCA PALETTA _____

(lingua e civiltà francese)

Prof.ssa MARIA STELLA BORRINO _____

(scienze motorie)

Prof.ssa ROSA RUSCIANI _____

(diritto e tecnica amministrativa)

Prof. PIETRO SPATARO _____

(lab. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ART.CUCINA)

Prof. PASQUALINO PASTORE _____

(lab. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ART.SALA E VENDITA)

Prof.ssa PATRIZIA MARANO _____

(scienza e cultura degli alimenti)

Prof.ssa TERESA QUARTIERI _____

(religione)

Prof. FELICETTI ANTONIO _____

(attività alternativa alla religione)