

IPSEO DI CORIGLIANO ROSSANO

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(AI SENSI DELL'ART. 5 D.P.R. 323/98 E S.M.I.)**

CLASSE QUINTA SEZ. C

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
(ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA)**

Protocollo N°4832 del 13/05/2019

Coordinatore prof. Pietro Salatino

**Il Dirigente
Dott.ssa Pina De Martino**

SOMMARIO

1	Profilo culturale, educativo e professionale	2
2	Quadro orario relativo al quinquennio	4
3	Presentazione dell'Ipseoa e della classe	5
	a)analisi dell'utenza e del territorio	5
	b)Presentazione generale della classe	5
	c)credito scolastico	7
4	Variazioni del consiglio di classe nel triennio	10
5	Prospetto dati della classe nel triennio	10
6	Percorsi interdisciplinari	10
7	Percorsi di cittadinanza e costituzione	11
8	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	12
9	Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nell'anno scolastico	13
10	Materiali proposti per la simulazione del colloquio (DM 37/2019, art. 2 comm 5	14
11	Metodologie didattiche	14
	a)Strategie didattiche comuni del consiglio di classe	14
	b)Attrezzature e strumenti	14
	c)spazi	15
	d)Criteri di valutazione	15
	e)Strumenti di valutazione	15
	f)Valutazione del comportamento	15
12	Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'esame di stato	18
13	Allegato n 1: consuntivi delle singole materie	19
14	Allegato n. 2: simulazioni prima e seconda prova	47
15	Allegato n. 3: griglie di valutazione	80
16	Firme del Consiglio di classe	87

1. Profilo culturale, educativo e professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

PROFILO PROFESSIONALE SPECIFICO

Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita", il diplomato è in grado di:

-svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

-di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

2. Quadro orario relativo al quinquennio

Discipline 1° biennio	1°	2°	Discipline 2° biennio e 5° anno	3°	4°	5°
Area di Istruzione generale	Ore annue		Area di Istruzione generale	Ore annue		
Lingua e Letteratura Italiana	132	132	Lingua e Letteratura Italiana	132	132	132
Lingua Inglese	99	99	Lingua Inglese	99	99	99
Storia	66	66	Storia	66	66	66
Matematica	132	132	Matematica	99	99	99
Diritto ed Economia	66	66				
Scienze integrate (S. della Terra – Biologia)	66	66				
Scienze Motorie e Sportive	66	66	Scienze Motorie e Sportive	66	66	66
Religione Cattolica (Attività Alternativa alla R.C.)	33	33	Religione Cattolica (Attività Alternativa alla R.C.)	33	33	33
Geografia Generale ed Economica	33					
TOTALE ORE AREA GENERALE	693	660	TOTALE ORE AREA GENERALE	495	495	495
Area di indirizzo			Area di indirizzo			
Scienze integrate Fisica	66	--				
Scienze integrate Chimica	--	66				
Scienza degli Alimenti	66	66	Scienza e Cultura dell'alimentazione	132	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	--	66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita	66	66	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita	198	132	132
Laboratorio di Accoglienza Turistica	66	66				
Seconda Lingua Straniera Francese	66	66		99	99	99
			Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	132	165	165
TOTALE ORE DI INDIRIZZO	396	396	TOTALE AREA DI INDIRIZZO	561	561	561
TOTALE ORE ANNUE	1089	1056	TOTALE ORE ANNUE	1056	1056	1056

3. Presentazione dell'IPSEOA e della classe

a) Analisi dell'utenza e del territorio

L'Istituto Professionale Alberghiero nasce nell'anno scolastico 2002/2003 e in questo breve arco di tempo gli alunni sono andati progressivamente aumentando; tra essi numerosi studenti pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland rossanese. Tale affluenza testimonia come l'IPSEOA di Rossano si connoti 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 alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

E' ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche), ed ad oggi conta una presenza numerica di 16 classi e di 4 laboratori per le attività tecnico pratiche .

Di recente istituzione, l'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici è ubicato nella stessa area dell'ITA ,nella rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica. 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.

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani 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 animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente –turismo –servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre terre.

b) Presentazione generale della classe

La classe 5^a C dell'IPSEOA di Corigliano Rossano, articolazione Sala e Vendita, nel corso del triennio ha mostrato un andamento didattico-disciplinare alterno. Solo pochi alunni hanno sempre agito in modo responsabile e costante rispetto agli impegni; in effetti, specialmente durante il terzo ed il quarto anno, vi sono stati diversi episodi riconducibili a comportamenti non adeguati all'ambiente scolastico. La situazione disciplinare è sensibilmente migliorata nel quinto anno, sia perché gli elementi più vivaci sono stati bocciati

sia perché gli studenti hanno acquisito gradualmente consapevolezza e senso di responsabilità adeguate al contesto scolastico e al traguardo finale da raggiungere.

La classe 5C, inizialmente formata da 13 alunni (10 maschi e 3 femmine), ben presto è diventata di 12 perché un'alunna, per motivi strettamente personali, ha smesso di frequentare. Tutti provengono per promozione dalla classe quarta C.

Il vissuto di buona parte dei ragazzi è abbastanza complesso, privo di stimoli culturali, pertanto il loro unico referente culturale è stata l'Istituzione scolastica. Inoltre molti di essi sono pendolari e, comunque, quasi tutti impegnati continuamente in attività lavorative.

Gli accertamenti di profitto hanno evidenziato chiaramente il raggiungimento di livelli diversi, spesso deficitario nelle materie dell'area generale, sempre positivo nelle materie tecnico-professionali.

Gli insegnanti, sulla base di una situazione di partenza in prevalenza lacunosa, attraverso varie attività, hanno cercato di stimolare gli alunni, opportunamente, con strategie di recupero in itinere, ricorrendo alla semplificazione dei contenuti, ad esercitazioni personalizzate, a metodologie coinvolgenti anche tramite l'uso delle moderne tecnologie oppure facendo riferimento a situazioni reali.

Gli studenti, loro malgrado, sono stati comunque coinvolti nel dialogo educativo, in modo crescente, dimostrando di accettare correzioni e suggerimenti. Alla fine persistono in maniera diffusa alcune lacune di base, inerenti specialmente le materie dell'area generale, mentre il livello medio complessivo si assesta intorno alla sufficienza.

Infine ricordiamo che molti alunni della V C hanno già svolto significative esperienze lavorative nelle strutture ricettive e ristorative del territorio, stabilendo uno stretto rapporto con il mondo del lavoro e con il territorio centrando sicuramente uno dei principali obiettivi dell'IPSEOA di Corigliano Rossano.

Nel corso del triennio vi sono state fluttuazioni numeriche degli alunni, soprattutto dovute a trasferimenti, abbandono o bocciature. Gli iscritti nel 2016-17 erano 19, in vista del traguardo finale sono 12, e precisamente:

	<i>Alunno/a</i>
1	Abate Demetrio Francesco
2	Carrozza Giovanni
3	Caruso Giovanni
4	Cavallo Marianna
5	Ceraso Matteo
6	Cetera Fabiola
7	Chiarelli Davide Pio Siviglia
8	Durante Piercosimo
9	Elleboro Cosimo
10	Feraco Mirko
11	Longobucco Francesco
12	Misuraca Giovanni

c) Credito scolastico

L'attribuzione del credito, per quanto riguarda gli anni precedenti, è avvenuta ai sensi della tabella A, allegata al DM 99 del 16/12/2009 e che qui viene richiamata:

Tabella A – Candidati interni

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I anno	II anno	III anno
M=6	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

Con il dlgs 62/17 la tabella è stata rivista. Pertanto il credito del quinto anno verrà assegnato secondo la tabella A, allegata allo stesso decreto e che qui si si ricorda:

Tabella A – Candidati interni

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I anno	II anno	III anno
$M < 6$	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Essendo il corrente anno scolastico di transizione si è fatto ricorso alla tabella di conversione per i crediti relativi al terzo e al quarto anno.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

(art. 15, comma 2 del dlgs 62/17)

Regime transitorio

Somme dei crediti del terzo e quarto anno	Totale convertito per il terzo e quarto anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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 alternativa

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% del monte ore annuale (d'ora in avanti LSA = livello superamento assenze)

M < 6	Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)
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 massimo di banda in caso $6,50 < M < 7$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,30 < M < 6,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline. 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) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline
7 < M ≤ 8	Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,50 < M < 8$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,30 < M < 7,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline. 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) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.
8 < M ≤ 9	Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,50 < M < 9$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,30 < M < 8,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline. 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) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.
9 < M ≤ 10	Si attribuisce il massimo di banda in caso di $9,50 < M < 10$ Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,30 < M < 9,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,00 < M < 9,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti (compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.
1. Solo o in caso di alunni avvalentesi dell'IRC o impegnati nell'attività alternativa Alunni promossi dopo il superamento dei debiti formativi, si attribuirà il massimo di banda solo in caso di M ≥ 6,50, 7,50, 8,50, 9,50	

4. Variazione del consiglio di classe nel triennio

	Disciplina	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
1	Italiano	Divico Patrizia	Falcone Federica	Castrovillari Carmela
2	Storia	Divico Patrizia	Falcone Federica	Castrovillari Carmela
3	Inglese	Madeo Teresa	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella
4	Matematica	Urso Francesco	Paldino Giuseppe	Porco Benigno
5	Scienze Motorie	Carchedi Francesca	?	Grillo Adele
6	Religione Cattolica	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
7	Attività alternativa alla R. C.	-----	Felicetti Antonio	Felicetti Antonio
8	Francese	Paletta franca	Santo Alida Lucia	Santo Alida Lucia
9	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giordano Pasquale	Vozzo Gilda	Vozzo Gilda
10	Scienza e Cultura dell'alimentazione	Basile Luigi	Salatino Pietro	Salatino Pietro
11	Laboratorio di servizi enogastronomici di cucina	-----	Bloise	Spataro Pietro
12	Laboratorio di servizi enogastronomici di Sala e Vendita	Turano Gianfranco	Canonico Angelo Luca	Canonico Angelo Luca

5. Prospetto dati della classe nel triennio

Anno scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi classe successiva
2016/17	19	-	-	19
2017/18	18	1	2	13
2018/19	13	-	-	-

6. Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella. (UDA PLURIDISCIPLINARE)

Percorsi			
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Prodotto
Bianco, rosso e rosato (ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino!)	2° quadrimestre	Tutte	Power point

7. Percorsi di cittadinanza e costituzione

Il consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione

Percorsi	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
La Famiglia	Tutte
Art. 1-2-18-21-22 dichiarazione universale dei diritti umani	Italiano, Religione
Principi fondanti della Costituzione Italiana	Italiano
La legalità: Bullismo e Cyberbullismo	Italiano
La Legalità: Lotta contro le Mafie	Storia
La Salute: il diritto alla salute, sicurezza alimentare e prevenzione	Sc Alimenti, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Lab. servizi enogastronomici di Sala e Vendita
Tutela del lavoro	Lab. servizi enogastronomici di Sala e Vendita, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

8. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella

Titolo del percorso	Periodo	Durata (ore)	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
SIGEP (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè)	Gennaio del triennio	40	Discipline d'indirizzo	Rimini
Grimaldi group	Marzo 2019	10	Discipline d'indirizzo	Nave Florencia: Kalambaka, Atene Delphi, Corinto, Micene
Aziende Calabresi	a.s. 2017/18/19	Variabile	Discipline d'indirizzo	1)Pizzeria "La Corte", Corigliano 2)Pasticceria "Mazzei", Corigliano 3)Hotel San Luca, Rossano 4)Bar "Caffè Nero Bollente", Corigliano 5)Agriturismo "Primofiore", Rossano 6)Lido "Sabbia d'oro" Rossano 7)Pasticceria Martucci, Sibari 8)B.S. Yogurtlandia, Sibari
Hotel Intermont ed Alexander	Gennaio/ Febbraio 2018	80/120	Discipline d'indirizzo	Livigno

9. Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nell'anno scolastico

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate			
Viaggio di istruzione	Viaggio in Grecia	Kalambaka, Atene Delphi, Corinto, Micene	5 giorni
Progetti e Manifestazioni culturali	Manifestazione lotta contro le Mafie	Rossano	5 ore
	Sana e corretta alimentazione	Rossano (Istituto)	5 ore
	Partecipazione a spettacoli teatrali presso il teatro Paoletta Rossano	Rossano	20 ore
	Progetto Aree a rischio: "Corso base di panificazione per la preparazione di pane e pizza"	Rossano (Istituto)	10 ore
	L'Impresa ricettiva nell'era digitale	Rossano (Istituto)	5 ore
	Il giorno della memoria	Rossano (Istituto)	5 ore
Incontri con esperti	Incontro con formatore Erasmus	Rossano (Istituto)	5 ore
Orientamento	Orientamento: Esercito e arma dei Carabinieri.	Rossano (Istituto)	5 ore

10. Materiali proposti sulla base del percorso didattico per la simulazione del colloquio
(D.M. 37/2019, art. 2, comm

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Consegna	Discipline coinvolte
Analisi di testi di vario tipo compresi quelli poetici.	Si parte dal commento dei testi proposti per argomentare su tutte le Discipline.	Tutte
Citazioni di personaggi storicamente rilevanti	Si parte dalla citazione per argomentare su tutte le Discipline.	Tutte
Articolo/foto di giornale o sito web	Si parte dalla citazione per argomentare su tutte le Discipline	Tutte
Immagini di esperienze progettuali	Si parte dall'esperienza progettuale per argomentare su tutte le Discipline	Tutte
Proposta di situazione reale alla quale trovare soluzione	Si propone un caso da risolvere per argomentare su tutte le Discipline	Tutte

12. Metodologie didattiche

Lezioni Frontali, Cooperative Learning, Tutoring, flipped Classroom, attività laboratoriali

a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

Semplificazione dei contenuti, mappe concettuali, tempi di apprendimento personalizzati, somministrazione di compiti di realtà, ripetizioni frequenti

b) Attrezzature/strumenti

Libri di testo, proiettore, pc, attrezzature e utensili dei laboratori

c) Spazi

Classe, laboratorio di Sala, Laboratorio di informatica

d) Criteri di valutazione

I criteri per la valutazione si possono così riassumere:

- partecipazione al dialogo educativo;
- metodo di studio;
- impegno;
- interesse;
- profitto.

e) Strumenti di valutazione.

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

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

f) Valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche ogni altra attività organizzata dall'Istituto compresa la partecipazione ad attività extrascolastiche quali *stage*, *percorsi di alternanza Scuola-Lavoro*, *uscite didattiche* e *viaggi di istruzione*, *soggiorni linguistici*, ecc.

Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei seguenti INDICATORI, che sono parte integrante dei documenti adottati dalla scuola e, in particolare, dello STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI, del REGOLAMENTO DI ISTITUTO e del PATTO DI CORRESPONSABILITÀ

INDICATORI:

- regolarità della frequenza e puntualità all'inizio delle lezioni;
- rispetto delle scadenze e delle consegne (giustificazione assenze e ritardi e restituzione dei riscontri); attenzione durante l'attività didattica (evitando le occasioni di disturbo e di interruzione del regolare svolgimento delle lezioni) e regolare esecuzione dei compiti
- comportamento nell'attenzione ai valori della convivenza civile:
- rispetto verso tutto il personale della scuola
- accettazione, rispetto e aiuto verso i compagni, senza pregiudizio alcuno
- utilizzo di un linguaggio conforme ai principi di correttezza e buona educazione e di un abbigliamento consoni all'ambiente scolastico
- rispetto delle cose proprie ed altrui, degli arredi, dei materiali didattici, degli ambienti ecc

TABELLA attribuzione voto comportamento

VOTO	DESCRITTORI	PROFILO DELLO STUDENTE
10	○ Frequenza assidua e puntuale ○ Rispetto scrupoloso delle scadenze e delle consegne ○ Interesse e partecipazione attiva alle lezioni ○ Rispetto degli altri ○ Ottima socializzazione ○ Scrupoloso rispetto del Regolamento d'istituto	L'alunno/a partecipa costantemente alla vita della comunità scolastica, esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente; è attivo, creativo e propositivo; frequenta assiduamente, è puntuale nella giustificazione delle assenze, delle entrate posticipate e delle uscite anticipate; sa esprimere e sa sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento e le motivazioni del proprio agire. Sa ascoltare le ragioni degli altri, manifestando sempre e rispetto per l'interlocutore. Ha un atteggiamento sempre corretto, responsabile e consapevole nei confronti di tutti i soggetti della comunità scolastica, rispettando le libertà individuali di tutti, secondo quanto previsto dal Regolamento d'Istituto.
9	○ Frequenza regolare e per lo più puntuale ○ Rispetto solitamente preciso delle scadenze e delle consegne ○ Buona partecipazione alle lezioni ○ Ruolo di norma positivo e collaborativo con il gruppo classe ○ Equilibrio nei rapporti con gli altri ○ Rispetto del Regolamento d'Istituto	L'alunno/a frequenta regolarmente e partecipa in modo per lo più puntuale alla vita della comunità scolastica. Mostra un atteggiamento corretto e consapevole giustificando solitamente in modo preciso le assenze, le entrate posticipate e le uscite anticipate. E' attento a tutte le attività e partecipa assumendo un ruolo positivo e collaborativo con il gruppo classe. Mostra equilibrio nei rapporti con gli altri e rispetta consapevolmente le norme del Regolamento d'Istituto
8	○ Frequenza e puntualità alle lezioni nel complesso regolari ○ Rispetto per lo più preciso delle scadenze e delle consegne ○ Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni ○ Svolgimento quasi sempre regolare dei compiti assegnati ○ Partecipazione al	L'alunno/a partecipa in maniera complessivamente regolare alla vita della scuola, pur non giustificando sempre puntualmente. Ha un atteggiamento nel complesso corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola; in generale si comporta in modo adeguato apportando un corretto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. Sa relazionarsi con gli altri manifestando di solito rispetto per l'interlocutore. Dimostra di avere acquisito globalmente i principi che regolano la vita scolastica. Non ha a suo

	funzionamento del gruppo classe ○ Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche	carico provvedimenti disciplinari, se non richiami verbali.
7	○ Frequenza non sempre regolare ○ Rispetto non sempre preciso delle scadenze e delle consegne ○ Limitata attenzione e partecipazione discontinua alle attività scolastiche ○ Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni ○ Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe ○ Osservazione non regolare delle norme scolastiche	L'alunno/a frequenta in maniera non sempre regolare e spesso giustifica in ritardo. Ha un atteggiamento non sempre corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola ed è poco collaborativo. E' discontinuo nell'esecuzione dei compiti e spesso si distrae durante le attività. Non sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando a volte mancato rispetto per l'interlocutore. Ha frequenti rapporti poco equilibrati e a volte conflittuali; ha a suo carico richiami verbali e /o provvedimenti disciplinari di richiami scritti.
6	○ Frequenza saltuaria; assenze non giustificate; ritardi e uscite anticipate non adeguatamente giustificate ○ Funzione negativa all'interno del gruppo classe ○ Frequente disturbo delle attività di lezione ○ Rapporti problematici con gli altri ○ Saltuario svolgimento dei doveri scolastici ○ Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto	L'alunno/a ha spesso un atteggiamento poco corretto, nei confronti di tutti i soggetti della scuola; frequenta saltuariamente, quasi mai rispetta gli impegni non giustifica le assenze ripetute né i ritardi e le uscite anticipate. Si pone come modello negativo all'interno del gruppo classe, si distrae, interrompe e disturba costantemente l'attività didattica. Ha continui rapporti conflittuali dimostrando una tendenza reiterata ad infrangere il Regolamento d'Istituto, il Patto di Corresponsabilità, lo Statuto delle studentesse e degli studenti e le regole ordinarie. Ha a suo carico provvedimenti disciplinari (almeno tre richiami scritti, allontanamento di un giorno dalle lezioni o allontanamento dalle lezioni per più di due giorni commutato in attività socialmente utile). Non è ancora consapevole degli effetti negativi conseguenti alle proprie azioni.
5	○ Assenze frequenti e non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate ○ Comportamento scorretto nei rapporti	L'alunno/a ha un atteggiamento fortemente scorretto anche dopo ripetuti interventi disciplinari. E' insolente nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita

	con insegnanti, compagni e personale ATA ○ Assiduo disturbo delle lezioni ○ Funzione negativa nel gruppo classe ○ Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, dopo ripetuti interventi disciplinari ○ Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone	scolastica in modo inadeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone. Mostra di non saper gestire le proprie emozioni negative, tanto meno è consapevole degli effetti negativi scaturiti dalle proprie azioni. Non rispetta gli impegni, si distrae e non partecipa al lavoro in classe, interrompe e disturba il lavoro degli altri.
--	---	--

g) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

1^ Prova scritta (Italiano)

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazioni I prova nazionale

data 19/02/2019

data 26/03/2019

2^ Prova scritta (Scienza e cultura dell'alimentazione + Laboratorio di Servizi enogastronomici di Sala e Vendite)

Simulazioni II prova nazionale

data 28/02/2019 - 01/03/2019

data 02/04/2019 - 03/04/2019

Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e svolgerà una simulazione nella prima settimana di Giugno. Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede allegate al presente documento



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

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE : prof.ssa Carmela Castrovillari

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

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Fino al 15 Maggio 2019 sono state effettuate: n.ore 92 su n.ore 132 previste dal piano di studi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE**

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell'Ottocento e alla prima metà del Novecento.
- Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati, acquisiti attraverso la lettura e l'analisi dei testi

- **ABILITA'**

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

- Produrre varie tipologie di testo utilizzando un linguaggio adeguatamente espressivo e piuttosto corretto.
- Analizzare ed elaborare in forma critica e/o sintetica il contenuto di un discorso o di un testo letto.

- **COMPETENZE**

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

- Contestualizzare un testo letterario, operando confronti tra questo, la produzione dello stesso autore e le opere di autori contemporanei.
- Individuare, all'interno del testo, i principali contenuti.
- Collocare un testo all'interno del genere di appartenenza e al movimento di cui è espressione.

CONTENUTI

U.D.A. 1. La narrativa della seconda metà dell'Ottocento: Realismo, Naturalismo, Verismo

1. Il Positivismo e il Naturalismo.
2. Il Verismo .
3. Giovanni Verga: la vita e il pensiero – La famiglia e l'ideale dell'ostrica.
4. Verga : I romanzi giovanili , la svolta verista: Nedda; I Malavoglia e Il mastro Don Gesualdo
5. Lettura e analisi di passi scelti dalle opere di Verga: Rosso Malpelo, La lupa, L'addio di 'Ntoni.

U.D.A. 2. La poesia della seconda metà dell'Ottocento- Simbolismo- Decadentismo

1. Il Decadentismo: caratteri generali – la poetica – I temi della poesia decadente – il simbolismo. Il romanzo decadente.
2. G. D'Annunzio: la vita , il pensiero, le opere, il teatro.

D'Annunzio: Il Piacere con lettura e analisi del testo: L'attesa dell'amante.
Analisi del testo: La pioggia nel pineto.
3. Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero, la poetica del Fanciullino, le opere.
Dalla raccolta Myricae analisi dei testi: X Agosto e Lavandare.
4. Il Futurismo: caratteri generali.

U.D.A. 3. La crisi del soggetto: Pirandello e Svevo

1. Luigi Pirandello: cenni biografici, il pensiero, la poetica, il saggio dell'Umorismo, il teatro.
Il romanzo: Il fu Mattia Pascal, lettura di alcuni brani tratti dal romanzo.
Lettura e analisi delle novelle : Il treno ha fischiato e la carriola.
2. Italo Svevo: la vita, il pensiero, le opere; Da La coscienza di Zeno lettura e analisi del brano. L'ultima sigaretta .

U.D.A 4. Le avanguardie e la poesia della prima metà del Novecento

1. L'Ermetismo: caratteri generali.

2. Giuseppe Ungaretti: la vita , le fasi poetiche. Lettura e analisi di testi : San Martino del Carso, La madre, Non gridate.

3 Salvatore Quasimodo.: la vita, il pensiero, le sue raccolte . Analisi di testi: Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo.

.Rossano, lì 15/05/2019

L'Insegnante
Carmela Castrovillari



MATERIA:STORIA

DOCENTE : Prof.ssa Carmela Castrovillari

LIBRI DI TESTO: STORIA IN CORSO VOL. 3 – Il Novecento e la globalizzazione -

AUTORE : De Vecchi - Giovannetti - EDITORE : B. MONADO

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Fino al 15 Maggio 2019 sono state effettuate: n.ore 62 su n.ore 66 previste dal piano di studi.

Obiettivi raggiunti in termini di:

- **CONOSCENZE**

Gli alunni, in modo differenziato, conoscono:

- Gli eventi e i fatti storici dall'età giolittiana alla seconda guerra mondiale;
- Termini specifici della disciplina;
- Lo sviluppo di processi e tendenze.

- **COMPETENZE**

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

- 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

ABILITA'

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

- 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.

COMPETENZE DI CITTADINANZA:

- Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA 1 Verso un nuovo secolo

- L'età giolittiana

UDA 2 La prima guerra mondiale e le sue conseguenze

- Cause
- La situazione italiana
- Il patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia
- La svolta e la fine del conflitto
- Il primo dopoguerra e i trattati di pace
- La Rivoluzione russa
- La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'U.R.S.S.

UDA 3 L'Età dei totalitarismi

Il Fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il biennio rosso
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

La crisi del 1929 e il New Deal

- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del '29
- Il New Deal

Il regime Nazista

- La repubblica di Weimar
- Il Nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler

UDA 4 La seconda guerra mondiale

- Prima fase della guerra
- Seconda fase della guerra
- L'Europa dei lager e della shoah
- La guerra di liberazione – La Resistenza
- La donna durante la Resistenza

UDA 5 La guerra fredda, L'Europa divisa in due blocchi

- Cenni sulla Guerra Fredda

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- I principi fondanti della Costituzione italiana
 - I Diritti umani : la dichiarazione universale dei diritti umani
 - Il bullismo e il Cyberbullismo
- La legalità e la lotta contro le mafie

Rossano, lì 15/05/2019

L'insegnante
Carmela Castrovillari



MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. Benigno PORCO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Multimath.Giallo 5

AUTORI: Paolo Baroncini, Roberto Manfredi – Ed. Ghisetti&Corvi

ORE SVOLTE: 80

ORE DA SVOLGERE: 10

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

• CONOSCENZE

Conoscere il concetto di funzione. Saper definire il dominio, i limiti, e la continuità di una funzione reale di variabile reale. Conoscere il concetto di derivata e le principali regole di derivazione di una funzione. Conoscere definizioni, teoremi e concetti utili a tracciare il grafico di una funzione con adeguata precisione. Conoscere le principali regole dell'integrazione immediata.

- **COMPETENZE**

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- **ABILITÀ**

Saper calcolare limiti. Saper determinare gli eventuali asintoti di una funzione . Saper determinare la derivata di una funzione. Saper determinare l'andamento di una funzione. Saper determinare il dominio di funzioni. Saper calcolare semplici integrali indefiniti.

CONTENUTI

U.D.A. n.1: Funzioni e loro proprietà.

U.D.A. n.2: Limiti.

U.D.A. n.3: Funzioni continue e calcolo dei limiti.

U.D.A. n.4: Derivata, massimi e minimi.

U.D.A. n.5: Studio di una funzione.

U.D.A. n.6: Integrali indefiniti

Unità multidisciplinare : “Bianco rosso e rosato, ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino”

Rossano, lì 15/05/2019

IL DOCENTE
(Prof. Benigno Porco)



MATERIA:FRANCESE

CLASSE: V C Sala e Vendita

DOCENTE : prof.ssa Santo Alida Lucia

Ore di lezione 99,effettuate fino al 15 maggio 90

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “Profession Cœnogastronomie” Manuel de langue et civilisation pour les professionnels de la restauration

AUTORE : Arcangela De Carlo – HOEPLI

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE**

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

- I differenti luoghi, tipi di ristorazione e le attitudini professionali del personale nei luoghi della ristorazione.

- I professionisti dell'enogastronomia: Chefs, enologi, e persone celebri
- I vini e gli accordi con i piatti scelti
- Il lessico settoriale per presentare in lingua francese un ristorante e i prodotti regionali
- Alcune regioni della Francia. Le città, le tradizioni, la cultura enogastronomica e i luoghi di ristorazione.
- Gli alimenti Bio
- I differenti tipi di menu, la Carta dei vini.
- Il lessico e le strutture grammaticali per dare consigli(scelta, servizio, vendita, carattere dei vini)
- Lessico e strutture grammaticali per rispondere in maniera chiara e corretta a domande di carattere professionale
- Il lessico e le strutture grammaticali per esporre in maniera chiara e corretta argomenti professionali all'orale e allo scritto
- La storia del vino
- Le regioni vinicole della Francia
- Nomi di vini francesi
- La degustazione e la vendita del vino

• **ABILITA'**

Gli alunni , nel complesso , hanno acquisito seppur a livelli differenziati, la capacità di:

- Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale.
- Dare consigli (scelta, servizio, vendita, carattere dei vini)
- Rispondere in maniera chiara e corretta a domande di carattere professionale
- Esporre in maniera chiara e corretta argomenti professionali all'orale e allo scritto
- Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.
- Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.
- Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali.
- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.
- Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.

• **COMPETENZE**

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

- Presentare una regione, la sua cucina e i suoi vini
- Riconoscere gli alimenti Bio e i loro marchi
- Comporre dei menu equilibrati
- Comprendere l'essenziale di un testo e rispondere alle questioni poste oralmente o per iscritto
- Distinguere le attitudini professionali del personale nei luoghi della ristorazione.
- Classificare i compiti secondo la varietà dell'offerta enogastronomica
- Consigliare i vini che si accordano ai piatti scelti
- Presentare in lingua francese un ristorante e i prodotti regionali
- Presentare i vini: Origine, produzione, caratteri
- Consigliare il buon accordo con i piatti scelti

- Servire i vini bianchi, rossi, spumanti durante i pasti
- Relazionare sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro e dibattere su argomenti di Cittadinanza e Costituzione

CONTENUTI

U.D.A.1.TITOLO LE MONDE DE L' OENOGASTRONOMIE, DÉCOUVRONS LA FRANCE

1. Les Nouveaux restaurants; Les Bistrots;
2. Chefs Œnologues et Professionnels de l'œnogastronomie: François Adamski. Michel Roth, Corinne Bernard; Les métiers du restaurant: Courtier de Vins, Maître de chai;
3. La Provence et ses produits typiques
4. Grammaire: I verbi irregolari, presente imperfetto, condizionale, imperativo, passato prossimo gerundio

U.D.A. 2. Alimentation Biologique et Diététique

1. Les produits Bio: le retour au naturel
2. Vins Bio; Les OGM en alimentation
3. Alimentation diététique: Le régime, La pyramide alimentaire
4. France pays de l'huile d'olive
5. Paris entre passé et avenir

U.D.A. 3. LE VIN: HISTOIRE ET TRADITION DANS UN VERRE

1. L'Histoire du vin
2. Les régions vinicoles françaises
3. Les cépages français
4. Appellation des vins français
5. La dégustation et la vente
6. La Champagne et l'art de la champagnisation

U.D.A 4. Interdisciplinaire“ Bianco, rosso e rosato” (ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino!)

Les différences entre vin Blanc, rouge et rosé, leur vinification et leur mariage avec les plats

U.D.A 5. Alternance école- entreprise

Rélation écrite et orale sur l'expérience de alternance école entreprise.

U.D.A 6. Citoyenneté et Constitution : " LA LIBERTÉ" Seul l'Etat peut limiter la liberté ; Constitution italienne, article 3, l'importance de la solidarité

Rossano, lì 15/05/2019

L'Insegnante
Alida Lucia Santo



MATERIA: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera art. SALA e VENDITA

DOCENTE : Prof. Angelo L. CANONICO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: A Scuola di Sala-Bar e Vendita "3"

AUTORE : O. Galeazzi – HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Fino al 15 Maggio 2019 sono state effettuate: n°104 ore su un totale di 132 previste dal piano di studi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE**

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Le norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
- Le caratteristiche fondamentali del catering industriale.
- La definizione del servizio di banqueting e relative problematiche di servizio.
- 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.

- **ABILITA'**

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

- Organizzare il servizio ristorativi con buoni standard di qualità
- Gestire le bevande dal momento dell'acquisto fino alla vendita
- Elaborare vari tipi di menu,e gestire nella pratica un servizio di banqueting.
- Individuare gli eventuali rischi presenti in ogni fase della lavorazione e applicare in modo idoneo le azioni correttive.
- Riconoscere i marchi di qualità e la loro importanza nel contesto turistico/alimentare.

- **COMPETENZE**

Gli alunni, anche se in modo differenziato, 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

U.d.A. 1. Professionista e venditore.

- Il Catering: soggetti coinvolti e tipologie
- Il Catering industriale.
- Il Catering privato.
- L'inside e l'outside banqueting
- Il banqueting cerimoniale.
- Il banqueting manager.
- La tipicità come elemento strategico.
- Forze e debolezze dei prodotti tipici.
- I marchi di tutela dei prodotti.

U.d.A. 2. Professione Cameriere

- L'etica professionale
- Disposizione di mobilio e coperti
- Le distanze dei tavoli
- La gestione dei flussi
- I vini e la cucina delle regioni italiane.
- Il turismo enogastronomico.
- I principali vini europei ed extra europei.

U.d.A. 3. Professione Barman

- Classificare i cocktails
- Inventare un cocktail
- Il colore dei drinks
- L'american bartending system.
- Attrezzature specifiche.
- Free pouring system ed il Premix.
- I distillati di origine cerealicola, frutticola, di piante, di vino e di vinacce.

U.d.A. Multidisciplinare “Bianco rosso e rosato” (ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino!)

- Presentazione in power point sulla produzione enoica del territorio.
- Approfondimento sulla produzione e sulle caratteristiche organolettiche con riferimento specifico dell’abbinamento cibo-vino del vino D.O.C. Cirò.

Rossano, lì 15/05/2019

Il Docente

Angelo L. CANONICO



Scienza e Cultura dell'alimentazione

CLASSE: V C articolazione Sala e Vendita

DOCENTE : prof. Pietro Salatino

Ore di lezione effettuate al 15 maggio: 79

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “Scienza e Cultura dell'alimentazione” volume 5°anno - enogastronomia sala e vendita

AUTORE : A. Machado – Casa editrice Poseidonia

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE**

Gli alunni, a livelli diversi, hanno maturato conoscenze relativamente a:

- Cibo e Religioni
- I nuovi prodotti alimentari
- Fattori tossici e contaminazione alimentare (chimica, fisica e biologica)
- Additivi alimentari
- Igiene e sicurezza nell’ambiente ristorativo
- Controllo, qualità e sicurezza alimentare
- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- La diete in alcune condizioni patologiche

- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazioni e tumori; i DCA

ABILITA'

Gli alunni, a diversi livelli, posseggono le seguenti abilità:

- Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia
- Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo
- Saper riconoscere gli eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto tramite la lettura dell'etichetta
- Individuare nel sistema dell'HACCP un metodo di controllo della sicurezza alimentare redigere
- Saper mantenere un adeguato livello d'igiene nell'ambiente ristorativo
- Delineare le linee di una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche
- Delineare un'appropriata scelta alimentare in alcuni casi particolari
- Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari
- Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali e le risorse artistiche culturali ed enogastronomiche del territorio

COMPETENZE

Le competenze maturate a diversi livelli dagli alunni sono quelle di:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tempo
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Proporre percorsi di educazione alla cultura alimentare in relazione alle diverse religioni
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

U.D.A. 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- CIBO E RELIGIONI: valore simbolico degli alimenti e regole alimentari nelle principali religioni
- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: Nuovi alimenti ed OGM

U.D.A. 2: I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- FATTORI TOSSICI E CONTAMINAZIONE ALIMENTARE: aspetti generali, fattori tossici naturali, residui tossici attribuibili all'attività umana.
- CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni; batteri, virus, funghi e principali malattie che essi trasmettono con gli alimenti.
- ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI: proprietà generali degli additivi alimentari e loro classificazione

U.D.A. 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' IN CONDIZIONI FISILOGICHE: la dieta nell'adolescenza e nell'adulto.
- DIETA MEDITERRANEA E VEGETARIANA: alimenti e risvolti del modello dietetico mediterraneo, la piramide degli alimenti, varie diete vegetariane

U.D.A. 4: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

- LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: ipertensione, iperlipidemia, aterosclerosi-
- LA DIETA NELLE MALATTIE DEL RICAMBIO: diabete, obesità
- LA DIETA NELLA PREVENZIONE DEI TUMORI: alimentazione e rischio tumorale
- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: principali reazioni avverse al cibo

U.D.A. 5: (INTERDISCIPLINARE) “BIANCO,ROSSO E ROSATO” (Ad ognuno e ad ogni piatto....il proprio vino!”

- RAPPORTO FRA ALCOL E SALUTE: calcolo calorico del vino, principali proprietà da correlare alla salute

Rossano 15/05/2019

il docente
Pietro Salatino



MATERIA:RELIGIONE

DOCENTE :Prof.ssa Teresa Quartieri

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LE VIE DEL MONDO.

AUTORE : LUIGI SOLINAS - EDIT. :SEI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Fino al 15 Maggio 2019 sono state effettuate: n.ore 23 su 33 previste dal piano di studi, da effettuare fino alla fine dell'anno scolastico n. ore 4

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica ,alla questione ecologica e allo sviluppo sostenibile.
- Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo ,con riferimento alla globalizzazione e migrazione dei popoli, ai nuovi scenari religiosi, alle nuove forme di comunicazione.

- **ABILITA'**

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

Confrontare orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo.

Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo.

Individuare,sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale.

- **COMPETENZE**

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

Sviluppare un maturato senso critico e un personale progetto di vita ,riflettendo sulla

propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

- Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita con l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

CONTENUTI

U.D.A. 1. ECOLOGIA E RESPONSABILITA' DI FRONTE AL CREATO

1. La terra è un grande dono da custodire.
2. Solidarietà e cooperazione per salvare la terra .
3. L'acqua,l'oro blu in pericolo.
4. L'inquinamento ambientale.
5. Lettura enciclica:"Laudato Si"papa Francesco.
6. Lettura e commento: Gn. 7,17-23
7. Dichiarazione buddhista sui cambiamenti climatici.

U.D.A. 2. MONDIALITA' E GLOBALIZZAZIONE

1. Vantaggi e svantaggi dell'economia globale.
2. Lettura enciclica:"Populorum Progressio" Paolo VI.
Relazione individuale.
- 3.La chiesa e la globalizzazione.

U.D.A. 3. LA SOCIETA' ATTUALE TRA LAVORO E CONSUMO

1. Il lavoro:risorsa e problema.
2. Lo sfruttamento dei lavoratori.
3. La chiesa e la dignità del lavoro.
4. Lettura enciclica: "Rerum Novarum", Leone XIII.
5. Il valore morale del lavoro.
6. Il lavoro della donna e dei bambini.

U.D.A 4 MANIPOLAZIONE GENETICA

1. La manipolazione genetica:progettare i cambiamenti

2. La clonazione e le sue finalità
3. Gli organismi geneticamente modificati.
4. OGM:soluzione ad antichi problemi o nuovo problema?
5. Lettura enciclica :Donum Vitae.

U.D.A. 5 L'EMBRIONE E' UNO DI NOI?

1. Il rispetto della vita umana.
2. La bioetica del nascere.
3. La sacralità della vita.
4. Lettura enciclica:"Evangelium Vitae".
5. La vita umana:posizione delle diverse religioni.

UDA multidisciplinare: "Bianco, rosso e rosato: ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino"

Rossano, lì 15/05/2019

L'Insegnante
Teresa Quartieri



DOCENTE: Prof. ANTONIO FELICETTI

DISCIPLINA: DISCIPLINA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

CLASSE: 5° -C-

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA : n ° 01 ore settimanali x 33 settimane di lezione : 33 ore restano 4 ore

LIBRO DI TESTO: LIBRO UTILIZZATO : CITTADINO COMPETENTE .

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI :

CONOSCENZE :

- saper utilizzare correttamente la terminologia giuridica ed economica , ricostruire l'evoluzione della norma in rapporto allo sviluppo della società individuare la struttura delle norme giuridiche e dei loro caratteri.
- utilizzare i principali concetti relativi alla economia ed all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi

ABILITA' :

- riconoscere i diritti umani per contribuire a rispettarli, illustrare le caratteristiche dello stato e dei suoi elementi .
- riconoscere il ruolo dello stato nella economia , i soggetti e gli oggetti ed i sistemi economici. individuare le relazioni tra beni, servizi e bisogni.

COMPETENZE :

- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 1

Titolo : LO STATO E LA COSTITUZIONE

1. Le diverse forme dello Stato;
2. La Costituzione
3. Principi e diritti della Costituzione .

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 2

TITOLO : GLI ORGANI COSTITUZIONALI

1. IL Parlamento .
2. IL Governo.
3. IL PRESIDENTE della Repubblica .
4. LA Corte Costituzionale .
5. LA Magistratura .

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 3

Titolo : IL MERCATO DEL LAVORO

1. La domanda, l'offerta ed il prezzo del lavoro;
2. Le trasformazioni del mercato del lavoro
3. Occupazione e contratti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 4

Titolo : I FONDAMENTI DELL'ECONOMIA

1. Il problema economico;
2. L'attività economica.
3. L'operatore famiglia;
- 4 .L'operatore impresa;
5. L'operatore Stato.

Rossano, 06.05.2019

Il docente
Prof. ANTONIO FELICETTI



MATERIA: Lingua e civiltà Straniera Inglese

DOCENTE : Antonella Flotta

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “Shake and Bake. An English journey through International catering” Hoepli

AUTORI: E. Caminada, M.Ghiotto, N.Hogg, A.Meo, P.Peretto

CLASSE: V Sez. C Ind. SALA E VENDITA

ORE SVOLTE: 62 ore

ORE DA SVOLGERE: 10 ore

Prima di esplicitare gli obiettivi raggiunti si precisa quanto segue: gli alunni, complessivamente, hanno partecipato al dialogo educativo, hanno risposto in maniera diversa ai continui stimoli e sollecitazioni che l'insegnante ha attuato, ma alcuni non sono riusciti a superare, completamente, le difficoltà pregresse, in quanto l'attenzione in classe non è stata supportata da uno studio domestico costante. Inoltre, il rudimentale metodo di studio in loro possesso, non consente loro di essere autonomi. L'esposizione rimane, tuttavia, legata all'elencazione dei contenuti e alla semplice descrizione dei processi delle situazioni studiate, in quanto l'apprendimento, per la maggior parte, risulta essere mnemonico.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE**
- Gli allievi, in maniera differente, conoscono:
 - Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura;
 - Strategie essenziali per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti di carattere storico che riguardano

la produzione del cibo nel mondo, i concetti base del Catering, i concetti di nutrizione, le diverse tipologie dei “public places”, la correlazione tra cibo e salute;

- Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, conoscono alcune tipologie che sono maggiormente attinenti al loro indirizzo di studi (lettera informale, descrizioni);

- Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale;
- Lessico di base relativo ai nomi dei piatti, degli ingredienti e delle diverse modalità di cottura, alle allergie, alle intolleranze e ai disordini alimentari legati a diversi fattori;
- Conoscenza delle nuove tendenze della cucina internazionale;
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi Anglofoni.

- **ABILITA'**

Gli alunni, in base alle conoscenze, hanno acquisito l'abilità di:

- Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale a individuare i requisiti e le abilità proprie dei ruoli professionali d'indirizzo;
- Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e professionale;
- Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo abbastanza adeguato le strutture grammaticali e il lessico specifico;
- Descrivere in maniera semplice e con un lessico adeguato i pro e i contro di diete tradizionali e d'avanguardia;
- Utilizzare il repertorio lessicale di base, funzionale a preparare un cocktail e descrivere i suoi ingredienti dal punto di vista quantitativo e qualitativo;
- Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, individuando similitudini e differenze alimentari con Paesi di altre nazionalità.

- **COMPETENZE**

Gli allievi, nel complesso, sono in grado di:

- Acquisire e interpretare le informazioni in lingua standard su argomenti di natura sociale che si affrontano normalmente a scuola, a lavoro;
- Saper produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura professionale utilizzando in modo corretto il lessico relativo all'argomento specifico;
- Individuare collegamenti e relazioni con esperienze culturali diverse dalla propria;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper risolvere problemi criticamente in molte situazioni che si possono presentare in contesti quotidiani e professionali.

CONTENUTI

U.D.A. 1.FOOD FOR THOUGHT

- The Agricultural Revolution
- Problems in food production
- Genetic modification
- Organic food
- Slow food

- Coffee
- Cocoa
- Drinking chocolate

U.D.A. 2. NUTRITION, A MATTER OF INFORMATION

- Nutrition and nutrients
- The Food Pyramid
- The five basic food groups
- Vitamins
- Fibres

U.D.A. 3. THE WORLD OF SPIRITS

- Spirits: the process of Distillation
- Brandy
- Cognac
- Scotch Whisky
- Rum
- Tequila
- Gin
- Grappa
- Liqueurs
- Amari

U.D.A. 4. FOOD AND HEALTH

- Food, Health and Fitness
- Diets
- Lifestyle Diets
- Food Allergies
- Eating Disorders
- Anorexia
- Bulimia

U.D.A. 5. CATERING

- Commercial versus non-profit catering
- Commercial catering
- Famous food outlet chains
- Food and Beverage Management
- Catering Staff Recruitment
- Writing a CV.

U.D.A. 6. Costituzione e legalità

- Costituzione e legalità: Human rights
- Educazione alla cittadinanza digitale: Just Eat
- Educazione all'ambiente e alla salute: Good diet-good health
- Educazione stradale: Food delivery

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE “Bianco, rosso e rosato” (ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino)

- Creazione di slides in lingua per una presentazione PowerPoint sulle caratteristiche del vino e le tecniche di produzione.

Rossano, lì 14/05/2019

Il docente
Antonella Flotta



MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

CLASSE : QUINTA SEZ C - SALA E VENDITA

DOCENTE : SPATARO PIETRO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: CUCINABILE TOP

AUTORE : A. SOLILLO - S. PALERMO EDIT . HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Fino al 15 Maggio 2019 sono state effettuate: n 46 su n. ore 66 previste dal piano di studi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- **Caratteristiche dei prodotti del territorio**
- I marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- Tipologie di intolleranze alimentari, sistema HACCP, sicurezza e tutela nel luogo di lavoro
- Tecniche di catering e banqueting

- **ABILITA'**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, posseggono le abilità di:

- Saper realizzare piatti con prodotti del territorio

- Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
- Saper realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi

• **COMPETENZE**

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, sono in possesso delle competenze di:

- Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, la conoscenza storica agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, predisporre e realizzare menu correnti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici

COMPETENZE DI CITTADINANZA:

- Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali.

CONTENUTI

U.D.A. 1

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

- Il territorio italiano nei piatti
- La globalizzazione nella cucina dei localismi

U.D.A. 2

IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA

- I marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche
- La qualità organolettica e sensoriale
- un connubio tra buono e bello

U.D.A. 3

LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI

- La sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri
- La sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP
- Tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari

U.D.A. 4

L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING

- le tecniche di catering
- un catering all inclusive: il banquetig

UDA INTERDISCIPLINARE:

BIANCO, ROSSO E ROSATO (ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino!)



MATERIA: SCIENZE MOTORIE

CLASSE : VC

DOCENTE : GRILLO ADELINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: A 360° SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

AUTORE : G.GIORGETTI P.FOCACCI. U.ORAZI– **EDIT. :** A. MONDADORI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Fino al 15 Maggio 2019 sono state effettuate: n. ore 54 su n. ore 62 previste dal piano di studi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

- **CONOSCENZE:** Gli alunni, anche se in maniera differenziata , conoscono;
- Le potenzialità del movimento del proprio corpo
- Le posture corrette e le funzioni fisiologiche
- Riconoscono i propri limiti di prestazione e il proprio livello di preparazione e rendimento.
- **ABILITA':**
- Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse
- Assumere posture corrette in presenza di carichi
- Organizzare percorsi motori e sportivi
- Autovalutarsi ed elaborare i risultati
- Cogliere le differenze ritmiche nelle azioni motorie
- **COMPETENZE:**
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare/partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile

CONTENUTI

U.D.A. 1

TITOLO: SCHEMA MOTORIO E POSTURALE

- percezione di sé
- sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

U.D.A. 2

TITOLO: LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIRPLAY

- acquisizione fondamentali dei giochi
- conoscere e rispettare le regole

U.D.A. 3

TITOLO: SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA, PREVENZIONE

- conoscere il concetto di salute come mantenimento con regole di vita corrette e di prevenzione
- guida e conoscenza al primo soccorso

U.D.A. 4

TITOLO: RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO

- acquisire nozioni di orientamento
- riuscire a gestirsi in ambienti aperti
- riuscire ad orientarsi con mappe e bussola

UDA INTERDISCIPLINARE

TITOLO: PAESE CHE VAI...PIATTO CHE TROVI

- studio calorico degli alimenti
- corretta alimentazione

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Il rispetto delle regole

Rossano, lì 8/05/2019

L'Insegnante
GRILLO ADELINA



MATERIA: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

CLASSE : CLASSE: V C – SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOCENTE : Gilda Vozzo

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Pianeta Hotel & Food Management 2 A

AUTORE: Maria Gabriella Di Maio – EDIT.edizione Simone per la scuola

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Fino al 15 Maggio 2019 sono state effettuate: n 113. su n. ore 165 previste dal piano di studi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Il turismo la sua evoluzione, il funzionamento del mercato turistico ed il comportamento del turista;
- i fattori economici territoriali che incidono sullo sviluppo delle aziende ricettive e sulle abitudini alimentari;
- il concetto di marketing e le tecniche di marketing turistico, la segmentazione di mercato, il marketing mix il marketing esperienziale e dei prodotti turistici, il web marketing;
- La pianificazione aziendale: tecniche e procedure gestionali. Il business plan ed il budget. Fasi e procedure di redazione dei suddetti documenti tecnico contabili, redazioni di piani;
- il budget e l'analisi degli scostamenti, concetto di costo standard;
- Normative e procedure del settore turistico, in particolare: la sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità, i prodotti a chilometro zero,

COMPETENZE

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

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

- agire nel sistema economico ed in particolare nel mercato turistico orientando le competenze professionali al cliente, per ottimizzare il prodotto;
- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano;
- analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. Le fasi e le procedure di redazione del business plan;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari - I prodotti a Kilometro "0". Applicare le tecniche di marketing turistico e web-marketing, le abitudini alimentari e l'economia del territorio..
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente.

ABILITA'

Gli alunni, anche se in modo differenziato, hanno raggiunto abilità riguardo al:

- il riconoscimento delle caratteristiche del mercato in generale ed in particolare, quello turistico;
- l'interpretazione delle dinamiche del mercato, l'individuazione delle risorse ed il potenziamento del turismo integrato;
- l'organizzazione di acquisti e vendite di prodotti e servizi generali, relazionandoli anche alle abitudini alimentari ed economia del territorio;
- l'utilizzazione delle tecniche del web marketing e marketing turistico, e l'elaborazione di un piano di marketing;
- l'individuazione di fasi e procedure per redigere il business plan;
- la redazione di un budget e l'effettuazione dell'analisi degli scostamenti;
- l'analisi dei fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari;
- l'individuazione di norme e procedure relative a provenienza di produzione e conservazione del prodotto;

- la comprensione del linguaggio giuridico e l'applicazione della normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.

CONTENUTI

U.D.A. 1 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

- le destinazioni turistiche
- la gestione delle destinazioni turistiche
- evoluzione del mercato turistico
- nuovi turismi

U.D.A. 2.: IL MARKETING TURISTICO E IL WEB MARKETING

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

UDA 3 : LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE

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

UDA 4: L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

- le forme di turismo e le relative discipline
- la sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a chilometro zero
- la normativa igienico – sanitaria nel settore ristorativo

UDA INTERDISCIPLINARE: “Bianco, rosso, rosato” (Ad ognuno e ad ogni piatto il proprio vino!)

Rossano, lì 15/05/2019

L'INSEGNANTE
PROF.SSA GILDA VOZZO



ALLEGATO n. 2: simulazioni prima e seconda prova

1^ Simulazioni 1^ Prova (Italiano)

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

dov'ero? Le campane
mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"⁴. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Useppe! Useppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo⁵ [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume⁶. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁷ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

⁴ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

⁵ in collo: in braccio.

⁶ incolume: non ferito.

⁷ accosto: accanto.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁸ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁹, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò¹⁰, intatto, il casamento¹¹ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: "Bii! Biii! Biiii!"¹²

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconvolati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

"Bii! Biii! Biiii!"

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

⁸ pulverulenta: piena di polvere.

⁹ divelte: strappate via.

¹⁰ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

¹¹ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

¹² Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

¹ divelte: strappate via.

¹ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

¹ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

¹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Ueseppe.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità¹³. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni¹⁴. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamoci muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)¹⁵.

¹³ A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

¹⁴ M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

¹⁵ *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi¹⁶; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine¹⁷.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908- 1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

¹⁶ Corti e palagi: cortili e palazzi.

¹⁷ «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi

lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp, 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione. Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)

Comprensione e analisi

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

Produzione

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vaglion poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.

Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.

Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.

La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

2^ Simulazione 1^ Prova scritta

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Eugenio Montale, *L'agave sullo scoglio*, dalla raccolta *Ossi di seppia*, 1925 (sezione “Meriggi e Ombre”).

L'agave sullo scoglio

Scirocco

O rabido¹⁸ ventare di scirocco
che l'arsiccio terreno gialloverde
bruci;
e su nel cielo pieno
di smorte luci
trapassa qualche biocco
di nuvola, e si perde.
Ore perplesse, brividi
d'una vita che fugge
come acqua tra le dita;
inafferrati eventi,
luci-ombre, commovimenti
delle cose malferme della terra;
oh alide¹⁹ ali dell'aria
ora son io
l'agave²⁰ che s'abbarbica al crepaccio
dello scoglio
e sfugge al mare da le braccia d'alghe
che spalanca ampie gole e abbranca rocce;
e nel fermento
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci
che non sanno più esplodere oggi sento
la mia immobilità come un tormento.

Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, *Meriggi e ombre*, della raccolta *Ossi di seppia*. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in *Meriggi e ombre* fino a diventare tempestoso ne *L'agave su lo scoglio*, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.

Comprensione e analisi

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.

¹⁸ *rabido*: rapido

¹⁹ *alide*: aride

²⁰ *agave*: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalos si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono²¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi²². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente²³. Una smania mala²⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi²⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia²⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in

²¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

²² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

²³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

²⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

²⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

²⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del *consumatore emotivo*.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.

3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'italianità nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da un articolo di **Guido Castellano** e **Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose*: qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz²⁷, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Pioviggin. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alfabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificare il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli

²⁷ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

"alloglotti"²⁸ l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?

²⁸ "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU Tematiche di Attualità

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, Sì, viaggiare (con libri e scrittori), articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

1^ simulazione 2^ Prova scritta

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO n.1

Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

27 settembre 2018 - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200

malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]

Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

Consumo globale

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...]

Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.

[...]

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]

Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018>

DOCUMENTO n.2
ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'
Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico.

[...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking*... [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio.

[...]

(Fonte:

<http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

*La denominazione "binge drinking" denota l'assunzione di più bevande alcoliche, in un intervallo di tempo breve, come feste o fine settimana

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - Secondo l'Autore del Report OMS "*L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale*" di decessi e di patologie. Riferisci per grandi linee il quadro riportato dal Report OMS.
 - Quali cambiamenti si sono registrati nel consumo delle bevande alcoliche a partire dal 2010?
 - Il documento dell'Istituto Superiore della Sanità fa chiarezza su alcune fake news sul consumo delle bevande alcoliche, precisando che non esistono "*dosi – soglia*". Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, se "l'alcol non è un nutriente", è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione tra salute e consumo di bevande non alcoliche.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente "caso".

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze a tua scelta, tenendo presente la

tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l’abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

- d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:
- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l’utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
 - un servizio di sala o del bar atto a promuovere l’immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

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.

**PRIMA SIMULAZIONE DELLA 2^ PROVA SCRITTA DEGLI ESAMI DI STATO
(ART. "SALA E VENDITA")**

MATERIE : LAB .SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ALUNNO/A.....CLASSEDATA.....

Rispondi sinteticamente ai seguenti quesiti (max 10 righe)

1) Quali caratteristiche hanno i vini d.o.c.?

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

2) Indica tre vini doc del territorio e descrivine almeno uno

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

3) Calcolare le calorie fornite da 250 ml di un vino con titolo alcolimetrico di 13% vol.

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

- 4) Spiega sinteticamente in cosa consiste la fermentazione quale processo finalizzato alla produzione del vino?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Durata della prova: 3 ore

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA e

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo

di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in: www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

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

- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;

- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
 - fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
 - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
 - riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

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.

2^ SIMULAZIONE DELLA 2^ PROVA SCRITTA -2^PARTE

- 1) Illustra come gli alimenti possono essere contaminati da agenti estranei tali da costituire un rischio per la salute dell'uomo. Poni maggiore attenzione alle contaminazioni biologiche ed esponi un esempio specifico.
- 2) Affronta, anche facendo riferimento ad eventuali esperienze personali, il tema della sicurezza igienica delle attrezzature impiegate nel tuo settore di competenza (cucina/sala).

Durata della prova: 3 ore



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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

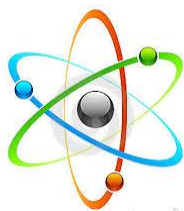
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI

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

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

TABELLA DI CONVERSIONE

Voto In Centesimi	Voto In Ventesimi	Voto In Decimi
10	2	1
20	4	2
30	6	3
35	7	3,5
40	8	4
45	9	4,5
50	10	5
55	11	5,5
60	12	6
65	13	6,5
70	14	7
75	15	7,5
80	16	8
85	17	8,5
90	18	9
95	19	9,5
100	20	10



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



Candidato _____ Classe _____ Sez _____ Data _____

Griglia di valutazione Seconda Prova Esami di Stato Anno scolastico 2018/2019

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3 COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla tematica proposta	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella tematica proposta	3	
Punti tot.6 PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Dimostra una scarsissima conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	1	
	Dimostra una frammentaria conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	2	
	Dimostra un'essenziale conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	3	
	Dimostra una discreta conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	5	
	Dimostra un'ottima e completa padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	6	
Punti tot.8 PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche scarsissime ed elaborazione delle soluzioni quasi nulla	1	
	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche inadeguata ed elaborazione delle soluzioni frammentaria	2	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali mediocre ed elaborazione superficiale.	3	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali sufficiente ed elaborazione essenziale.	4	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali più che sufficiente ed elaborazione semplice.	5	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali discreta ed elaborazione autonoma.	6	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali buona ed elaborazione autonoma e precisa	7	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali ottima ed elaborazione autonoma, sicura e creativa	8	
Punti tot.3 CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia non appropriata	1	
	Collega e sintetizza in modo adeguato e utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	Collega e sintetizza in modo appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico specifico adeguato	3	

I docenti

tot ____/ 20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	PUNTI	DESCRITTORI	
CONOSCENZA ARGOMENTI	2	a) completa b) parziale c) inesistente	2 1 0
CAPACITA' DI RELAZIONARE E RAPPRESENTARE GLI ARGOMENTI	3	a) ordinata b) qualche incongruenza c) spesso incoerente d) disordinata	3 2 1 0
LINGUAGGIO SPECIFICO	2	a) tecnico b) poco preciso l) impreciso	2 1 0
CAPACITA' DI SINTESI, DI RIELABORAZIONE PERSONALE, COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI	3	a) significativa b) abbastanza significativa d) poco significativa c) Inesistente	3 2 1 0
TOTALE	/10		

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

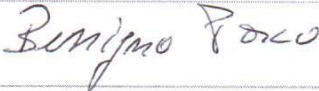
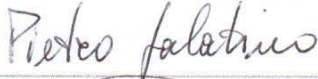
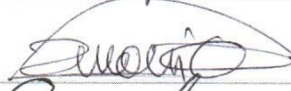
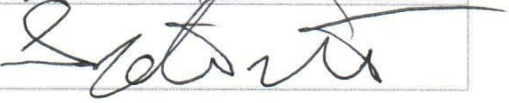
Candidato: _____ Data: ____/____/____ Classe V
Sezione: ____

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti (su 20)	Punti	
I Analisi di testi, documenti, esperienze, progetti e/o problemi prodotti dalla Commissione	<i>1. Fa riferimento e mostra conoscenze in un contesto multidisciplinare</i>	Complete, ampie e approfondite Complete e pertinenti Accettabili e sostanzialmente corrette Guidate e in parte approssimative Inadeguate e carenti	2 1,5 1 0,5 0		
	<i>2. Dimostra di possedere competenze nel contesto disciplinare</i>	Complete, ampie e approfondite Complete e pertinenti Accettabili e sostanzialmente corrette Guidate e in parte approssimative Inadeguate e carenti	2 1,5 1 0,5 0		
	<i>3. Argomenta con capacità di analisi/sintesi, di rielaborazione e obiettività in modo ...</i>	Autonomo, completo e articolato Adeguito e corretto Accettabile e parzialmente corretto Parzialmente adeguato e approssimativo Disorganico e superficiale	2 1,5 1 0,5 0		
	<i>4. Possiede capacità espressiva e padronanza della lingua</i>	Appropriata, fluente ed originale Corretta e appropriata Sufficientemente chiara e scorrevole Incerta e approssimativa Scorretta e stentata	2 1,5 1 0,5 0		
				Totale	/8
	II Esperienze svolte nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e di orientamento	<i>1.Mostra competenze aderenti al profilo del percorso di studio e alle conoscenze delle discipline coinvolte.</i>	Complete, ampie e approfondite Essenziali e corrette Imprecise e frammentarie	3 2 1	
<i>2.Fa riferimento alle scelte future ed ai possibili sbocchi post-diploma: di studio e/o lavorativi</i>		Complete, ampie e approfondite Essenziali e corrette Imprecise e frammentarie	3 2 1		
			Totale	/6	
III Percorsi, attività e progetti svolti nell’ambito di Cittadinanza e Costituzione	<i>Capacità argomentativa ed espositiva, stabilisce rapporti tra l’esperienza e i principi costituzionali.</i>	Completa, articolata e critica Adeguita ed efficace Accettabile e corretta Superficiale	4 3 2 1		
				Totale	/4
IV Prove scritte	<i>Capacità di autovalutazione e autocorrezione e integrazione mediante osservazioni e argomenti pertinenti</i>	Adeguita Parziale Inefficace	2 1 0		
				Totale	/2
Punteggio TOTALE				/20	

La Commissione		Il Presidente



Il consiglio di classe

<i>Docente</i>	<i>Materia</i>	<i>Firma</i>
CASTROVILLARI CARMELA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
CASTROVILLARI CARMELA	STORIA	
FLOTTA ANTONELLA	LINGUA STRANIERA INGLESE	
PORCO BENIGNO	MATEMATICA	
QUARTIERI TERESA	RELIGIONE CATTOLICA	
FELICETTI ANTONIO	ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	
GRILLO ADELINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
VOZZO GILDA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
SANTO ALIDA LUCIA	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	
SALATINO PIETRO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
CANONICO ANGELO LUCA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITE	
SPATARO PIETRO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	

CORIGLIANO ROSSANO 15/05/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(DOTT.SSA PINA DE MARTINO)