

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE  
SUPERIORE “E. MEDI”  
RANDAZZO  
CLASSE 5 A**

**indirizzo IPSSAR**

**articolazioni  
SERVIZI SALA E VENDITA  
ENOGASTRONOMIA**

**Anno Scolastico 2018/2019**

**Documento del Consiglio di Classe**

**15 maggio 2019**

## **INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA E DELL'INDIRIZZO DI STUDI</b>	pag. 3
<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 5
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	pag. 7
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	pag. 8
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	pag. 9
<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	pag. 10
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)</b>	pag. 10
<b>MATERIALI PROPOSTI PER LA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO</b>	pag. 12
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b>	pag. 13
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	pag. 14
<b>ALLEGATO 1 –</b> Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 15
<b>ALLEGATO 2 –</b> Simulazioni prima e seconda prova	pag. 46
<b>ALLEGATO 3 –</b> Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag. 85
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 92

## PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA E DELL'INDIRIZZO DI STUDI

I nuovi Istituti Professionali si dividono in 2 Settori e 6 Indirizzi: il Settore dei Servizi e il Settore Industria e Artigianato. All'interno dell'I.I.S.S. "E. Medi" troviamo il settore dei servizi con l'indirizzo per "l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" (nelle articolazioni "Enogastronomia", "Servizio di Sala e Vendita", "Accoglienza Turistica" e "Pasticceria"), e Il settore dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale. Gli Istituti Professionali del Settore dei Servizi si caratterizzano per:

- l'integrazione tra una solida base di Istruzione generale e Tecnico-Professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento;
- lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi e in aree di servizi;
- il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione;
- la preparazione di base che gli studenti conseguono con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali;
- far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi;
- consentire agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

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 eno-gastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;
- Documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche. L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di Sala e di Vendita" e "Accoglienza Turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

**COORDINATORE:** prof.ssa: Prestipino Maria Alessandra

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Articolazione Servizi Sala e Vendita**

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Musumeci Giuseppa Carmela	IRC	-	-	X
Prestipino Maria Alessandra	Italiano e Storia	-	-	X
Cantarella Alfio	Laboratorio enogastronomia, servizi sala e vendita	X	X	X
Pennisi Laura	Francese	X	X	X
Brigandi Franca Carmela	Inglese	-	X	X
Urso Sebastiana	Matematica	X	-	X
Capizzi Carmela Lucia	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive e ristorative	-	X	X
Muratore Antonio	Scienze e cultura dell'alimentazione	-	X	X
Lo Giudice Giuseppe	Laboratorio servizi enogastronomici sett. sala	-	-	X
Mollica Antonino	Scienze motorie e sportive	X	X	X

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE****Articolazione Cucina**

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Musumeci Giuseppa Carmela	IRC	-	-	X
Prestipino Maria Alessandra	Italiano e Storia	-	-	X
Grasso Giuseppe	Laboratorio servizi enogastronomici sett. cucina	-	X	X
Cantarella Alfio	Laboratorio enogastronomia, servizi sala e vendita	X	X	X
Pennisi Laura	Francese	X	X	X
Brigandi Franca Carmela	Inglese	-	X	X
Urso Sebastiana	Matematica	X	-	X
Capizzi Carmela Lucia	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive e ristorative	-	X	X
Muratore Antonio	Scienze e cultura dell'alimentazione	-	X	X
Mollica Antonino	Scienze motorie e sportive	X	X	X

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A è composta da 21 alunni di cui 10 maschi e 11 femmine ed è articolata in

1. Servizi sala e vendita
2. Enogastronomia

Gli alunni della classe V A presentano intelligenza e vivacità personale e culturale, tuttavia l'atteggiamento generale nei confronti dell'impegno scolastico risulta discontinuo e non sempre efficace. Nel corso del triennio la classe ha subito diverse variazioni sia nella componente studenti, a causa del trasferimento presso altra istituzione scolastica, dell'interruzione di frequenza di alcuni alunni o dell'inserimento di altri, sia nella componente docenti a causa dell'avvicendamento di numerosi insegnanti per mobilità volontaria o assegnazione provvisoria. La mancanza di omogeneità nel gruppo e di continuità didattica ha certamente condizionato da una parte la piena integrazione di tutti i soggetti della classe, dall'altra la corretta impostazione dello studio e del metodo di lavoro. Gli alunni risultano pertanto selettivi nell'attenzione, non sempre partecipi ed interessati, talvolta esuberanti tanto da non sapere limitare autonomamente atteggiamenti inopportuni. Si riscontra tuttavia in una buona parte degli studenti attenzione, partecipazione ed una corretta dinamica docente/discente che consente di instaurare un proficuo dialogo educativo e di ottenere risultati di apprendimento adeguati. Per quanto riguarda il raggiungimento delle competenze previste in uscita, si registrano tre diversi livelli per cui un piccolo gruppo di alunni presenta un'ottima acquisizione dei contenuti disciplinari e delle abilità relative, un elevato grado di autonomia e capacità critica; il gruppo più numeroso ha raggiunto gli obiettivi previsti in maniera discreta, senza aver però approfondito e rielaborato in maniera personale i contenuti disciplinari, e mantenendo un approccio ancora "scolastico" nei confronti delle materie oggetto di studio; un ultimo gruppo, formato da non molti alunni, ha invece raggiunto gli obiettivi in maniera appena sufficiente e, in qualche caso, incompleta e presenta pertanto una preparazione generale piuttosto lacunosa. Nella classe è inoltre presente un alunno con Bisogni Educativi Speciali il quale, per effetto del PDP che è stato redatto e seguito dal CDC, ha beneficiato degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalla norma. Considerata, inoltre, la particolare situazione di disagio socio-culturale nella quale il ragazzo vive si è predisposta una semplificazione dei contenuti attraverso una riduzione delle consegne. La partecipazione al dialogo educativo è, nel complesso soddisfacente, per quanto da parte di molti docenti si auspica un maggiore coinvolgimento nell'attività didattica da parte di studenti che, sebbene molto dotati, non hanno profuso nello studio un impegno corrispondente alle loro

potenzialità. Il dialogo con le famiglie è stato nel complesso sereno, basato sul rispetto reciproco e la collaborazione.



## VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

<b>Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico</b>	<p>Verifiche orali, scritte, verifiche brevi, test strutturati e semistrutturati, verifiche pratiche</p> <p>Sono state effettuate almeno due verifiche per quadrimestre</p> <p>Le discipline che comportano scritto e orale sono state valutate con almeno due verifiche scritte e due orali</p>
<b>Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento</b>	Griglia di valutazione del comportamento

Voto di Condotta	Descrittore del comportamento
<b>10</b>	L'alunno denota interesse e partecipazione attiva alla vita di classe, rispetto di sé e degli altri, ruolo propositivo all'interno della classe, nessuna nota disciplinare.
<b>9</b>	L'alunno ha un comportamento corretto, rispettoso delle norme e collaborativo all'interno della classe. Nessuna nota disciplinare nominativa.
<b>8</b>	L'alunno ha un comportamento corretto, ma non sempre costante nell'impegno scolastico e non del tutto collaborativo, in relazione al funzionamento del gruppo classe. Qualche nota disciplinare di rilevanza non marcata.
<b>7</b>	L'alunno ha un comportamento non sempre corretto, disturba reiteratamente il normale svolgimento delle lezioni, mostra scarsa puntualità nell'adempimento dei propri doveri, e riporta frequenti note disciplinari e numerose assenze.
<b>6</b>	L'alunno ha un comportamento scorretto, di ostacolo al normale svolgimento delle lezioni per gli interventi inappropriati e lesivo quindi del diritto allo studio. È inadempiente reiteratamente nei confronti dei doveri scolastici, si assenta frequentemente e/o si allontana dalle lezioni per tempi più o meno prolungati, persiste nel mancato rispetto delle più elementari regole della convivenza civile, ritarda nelle giustificazioni o addirittura omette di giustificare le assenze.
<b>5</b>	L'alunno persiste in un atteggiamento assolutamente negativo, con azioni lesive della dignità altrui: ciò comporta ripetuti allontanamenti dalle lezioni con sanzioni gravi, comminate per periodi che complessivamente superano i quindici giorni. Non si è ravvisato nell'alunno alcun cambiamento che denoti sincero ravvedimento.

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

<b>Violenza sulle donne "La sposa bambina"</b>	III anno	Tutte le discipline del corso di studi	Dispense audio e video e testi forniti dai docenti e individuati dagli alunni	Approfondimento, attraverso diversi contributi disciplinari, della tematica proposta con l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti e far acquisire consapevolezza ed empatia
<b>Prodotti tipici e valorizzazione del territorio</b>	IV anno	Tutte le discipline del corso di studi (ad eccezione di IRC e Scienze motorie)	Dispense audio e video e testi forniti dai docenti e individuati dagli alunni	Ricerca/studio sui prodotti tipici dell' <i>interland</i> , conoscenza del territorio ed elaborazione ricette con calcolo di costo e prezzo
<b>Gli itinerari del Gusto: progettare menù legati al territorio</b>	V anno	Cucina, Scienze e cultura dell'alimentazione, Enogastronomia sala e vendita	Dispense audio e video e testi forniti dai docenti e individuati dagli alunni	Ricerca/studio dei piatti tipici del territorio ed elaborazione di diversi menù caratteristici

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>		
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Descrizione percorso</b>
<b>Progetto Legalità (incontro con Carabinieri e Guardia di Finanza)</b>	Diritto e tecniche amministrative, Storia	Dibattito sui temi della prevenzione dell'uso di stupefacenti e della devianza legata alla microcriminalità
<b>Progetto Primo Soccorso</b>	Scienze motorie e sportive	Nozioni di primo intervento nei traumi comuni
<b>Progetto Colombo (incontro con la Polizia Postale)</b>	Diritto e tecniche amministrative, Storia	Riflessione e conoscenza dei rischi legati all'uso di internet e delle piattaforme social
<b>Regolamento CE 1169/2011</b>	Diritto e tecniche amministrative, Scienze e cultura dell'alimentazione	Etichettatura prodotti alimentari
<b>Regolamento CE 178/2002</b>	Diritto e tecniche amministrative, Francese, Scienze e cultura dell'alimentazione	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari
<b>La carta costituzionale: storia e principi fondamentali</b>	Storia, Diritto e tecniche amministrative	Storia della nascita della Carta Costituzionale e riflessione sui principi fondamentali

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

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Luogo di svolgimento</b>	<b>Descrizione percorso</b>
<i>Tecnico dell'enogastronomia e della pasticceria del territorio</i>	<b>Triennio 2016-2019</b>	<b>Sala, Cucina, Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Francese, Inglese</b>	<b>Aziende del settore enogastronomico*</b> (*cfr. dettaglio successivo)	Comunicazione nel settore dell'enogastronomia e della pasticceria Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione Interazioni tra storia, turismo e enogastronomia/pasticceria Attività pratiche in azienda
<i>Food and Beverage assistant manager</i>	<b>Triennio 2016-2019</b>	<b>Sala, cucina, scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Francese, Inglese</b>	<b>Aziende del settore enogastronomico*</b> (*cfr dettaglio successivo)	Fondamenti di organizzazione aziendale; Nozioni di Marketing della ristorazione e dell'ospitalità; Sicurezza e prevenzione; Il menu e le Tecniche di Acquisto e di Stoccaggio; Food & Beverage Cost; Catering & Banqueting Management; La Gestione delle Risorse Umane; Attività pratiche in azienda.
<i>Corso sulla sicurezza</i>	<b>2016/2017</b>	<b>Sala, cucina, scienza degli alimenti, Diritto ed economia</b>	<b>Aula magna sede centrale</b>	Aspetti della sicurezza nei luoghi di lavoro

Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio (37/2019, art. 2, comma 5)

<b>Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi</b>	<b>Consegna</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Immagine di un Buffet	Commentare l'immagine elaborando un percorso pluridisciplinare coerente e inerente all'argomento proposto.	Tutte le discipline d'esame
Articolo 2 della Costituzione italiana	A partire dalla lettura dell'articolo 2 della costituzione italiana riflettere sui contenuti elaborando un percorso pluridisciplinare coerente e inerente all'argomento proposto.	Tutte le discipline d'esame
Scheda sull'igiene e la sicurezza alimentare	A partire dalla scheda in oggetto elaborare un percorso pluridisciplinare coerente e inerente all'argomento proposto.	Tutte le discipline d'esame
Citazione tratta da un discorso di un capo indiano sul tema dell'ecologia	A partire dalla citazione proposta elaborare un percorso pluridisciplinare coerente e inerente all'argomento in oggetto.	Tutte le discipline d'esame
Ultima strofa della poesia <i>X agosto</i> di Giovanni Pascoli	Dopo aver letto e commentato la strofa della poesia proposta, elaborare un percorso pluridisciplinare coerente e inerente al tema.	Tutte le discipline d'esame
Articolo di giornale sul "Business Plan"	Dopo aver letto l'articolo proposto, elaborare un percorso pluridisciplinare coerente e inerente all'argomento in oggetto.	Tutte le discipline d'esame

<b>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO</b>			
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
<b>Visite guidate</b>	Ditta "Oranfizer"	Scordia	4 h
<b>Viaggio di istruzione</b>	-----	-----	-----
<b>Progetti e Manifestazioni culturali</b>	Progetto Aism	Aula magna sede centrale	2 h
	Progetto Aido	Aula magna sede centrale	2 h
	Progetto Donazione sangue	Aula magna sede centrale	2 h
	Progetto Icaro	Aula magna sede centrale	2 h
	Progetto SANA: Adolescenza e Alimentazione; prevenzione delle dipendenze	Aula scolastica	6 h
	Partecipazione alla manifestazione "Nivarata"	Acireale	24 h
	Partecipazione all'"Orienteering"	Bronte	40 h
	Progetto PTOF "Gemellaggio con CFPA – Casargo"	Casargo Sede	40 h
	Concorso internazionale "Cucina e Sala" a Casargo	Casargo	40 h
<b>Incontri con esperti</b>	Attività di ascolto CIC	Sede scolastica	6 h
<b>Orientamento</b>	Salone dello studente	Catania	4 h
	Università Pegaso	Sede scolastica	2 h
	Università di Catania Di3A	Sede scolastica	2 h
	Marina Militare	Sede scolastica	2 h

<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

# **ALLEGATO n. 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE**


e sussidi didattici utilizzati  
(titolo dei libri di testo, etc.)

**ITALIANO**

<i>Scheda Consuntivo per singola materia</i>		<i>Anno Scolastico 2018/2019</i>	
<i>Docente: Maria Alessandra Prestipino</i>		<i>Disciplina: Italiano</i>	
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>	<i>N.</i>	4	
<i>Numero di ore annuali previste</i>	<i>curricolari</i>	<i>N.</i>	132
	<i>complementari ed integrative</i>	<i>N.</i>	0
<i>Numero di ore annuali svolte</i>	<i>curricolari</i>	<i>N.</i>	74.
	<i>complementari ed integrative</i>	<i>N.</i>	0
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b> L'alunno conosce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gli aspetti fondamentale dei contesti storico-culturali affrontati;</li> <li>▪ le diverse tipologie testuali letterarie e non</li> <li>▪ gli eventi caratterizzanti la biografia degli autori oggetto di studio</li> <li>▪ le opere più rilevanti e la rispettiva eco nel panorama letterario</li> </ul>		
	<p><b>COMPETENZE:</b> L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contestualizzare autori e opere collocandoli nel tempo e nello spazio</li> <li>▪ Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>▪ Comprendere e interpretare un testo</li> <li>▪ Argomentare il proprio punto di vista</li> <li>▪ padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>▪ leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>▪ produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>▪ utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</li> </ul>		
	<p><b>CAPACITÀ</b> l'alunno sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ leggere un testo, comprenderne il contenuto in relazione alle conoscenze relative all'autore e al periodo storico, sintetizzandolo e commentandolo in maniera personale</li> </ul>		



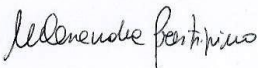
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ produrre testi chiari, congrui, pertinenti, utilizzando diversi stili in relazione alle differenti esigenze comunicative</li> <li>▪ attuare meccanismi di autocorrezione a autovalutazione</li> <li>▪ utilizzare strumenti multimediali per effettuare ricerche e organizzare autonomamente il proprio studio</li> <li>▪ esprimersi in maniera chiara, utilizzando un linguaggio corretto ed un lessico adeguato al contesto e al contenuto</li> </ul>
CONTENUTI SVOLTI	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 1</b> <b>Il verismo</b></p> <p>La Scapigliatura (caratteri generali) Il Positivismo, il ruolo sociale del letterato, Il Naturalismo francese, dal Naturalismo al Verismo. G. Verga: la biografia, la conversione al Verismo, <i>Nedda</i>, le raccolte di Novelle, il ciclo dei <i>Vinti</i>, <i>I Malavoglia</i>, <i>Mastro-don Gesualdo</i>. Testi: <i>Rosso Malpelo</i>, <i>Lettera-prefazione all'Amante di Gramigna</i>, <i>Prefazione ai Malavoglia</i>, <i>La Famiglia Toscano</i> (Cap. I).</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 2</b> <b>Il Decadentismo</b></p> <p>La crisi del Razionalismo, Simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico, i Simbolisti francesi. Testi: C. Baudelaire, <i>Corrispondenze</i>. G. D'Annunzio: la biografia, l'Estetismo dannunziano, il Superomismo, i romanzi dannunziani, la produzione poetica. Testi: da "Il Piacere" <i>Il ritratto dell'esteta</i>; da "Le Vergini delle Rocce" <i>il programma del superuomo</i>, da "Acyone <i>La sera Fiesolana</i>, da "Notturmo" <i>Imparo un'arte nuova</i>. G. Pascoli: la biografia, il disgregamento del "nido" domestico, il simbolismo pascoliano, <i>Miryaee</i>, <i>I Canti di Castelvecchio</i>, la sperimentazione retorica. Testi: da "Il Fanciullino" <i>Il fanciullino che è in noi</i>, da "Myricae" <i>Novembre</i>, <i>Il lampo</i>, <i>Il tuono</i>, <i>x Agosto</i>, da "Canti di Castelvecchio" <i>Il gelsomino Notturmo</i>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 3</b> <b>Le Avanguardie</b></p> <p>I Crepuscolari: caratteri generali. Il Futurismo: caratteri generali.</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 4</b> <b>Il primo '900</b></p> <p>La crisi delle coscienze, la scoperta dell'inconscio, il Relativismo, la crisi del romanzo "borghese". L. Pirandello: la biografia, la crisi storica e culturale e la "relatività" di ogni cosa, la personalità molteplice, la poetica dell'"Umorismo", la produzione novellistica, <i>Il fu mattia Pascal</i>, <i>Uno nessuno e centomila</i>, il teatro delle <i>Maschere nude</i>. Testi: da "Novelle per un anno" <i>Il treno ha fischiato</i>, da "Uno nessuno e centomila" <i>Il naso di Moscarda</i>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 5</b> <b>Le nuove frontiere della Poesia</b></p> <p>L'Ermetismo: le origini, la crisi del ruolo degli intellettuali, lo sperimentalismo formale. G. Ungaretti: cenni biografici, l'esperienza della guerra e la scelta della nuova forma poetica. Testi: da "L'Allegria" <i>Il porto sepolto</i>, <i>San Martino del Carso</i>, <i>Veglia</i>, <i>Fratelli</i>, <i>Soldati</i>, <i>Allegria di Naufragi</i>, <i>Natale</i>, <i>Mattina</i>. *S. Quasimodo: <i>Ed è Subito sera</i>, <i>Alle fronde dei Salici</i>. *E. Montale: cenni biografici, la poetica del "male di vivere". Testi: da "Ossi di Seppia" <i>Non chiederci la parola</i>, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>; da "Satura" <i>Ho sceso dandoti il braccio</i>.</p>

	Nota: gli autori contrassegnati dall'asterisco (*) non sono stati ancora affrontati nel momento in cui la presente scheda è stata compilata, ma si prevede di ultimarli entro la chiusura dell'anno scolastico.
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi;</li> <li>▪ lettura dei testi come momento analitico-valutativo, in base ai vari criteri interpretativi dei contenuti e degli aspetti tecnico-teorici (forme, generi, stili, metrica, poetiche)</li> <li>▪ lavoro a coppie o a piccoli gruppi, sui testi e per il conseguimento di conoscenze specifiche.</li> <li>▪ discussione guidata, discussione su tema;</li> <li>▪ indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche;</li> </ul>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ testi scolastici: P. Di Sacco, <i>Chiare Lettere</i>, vol. 3, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori</li> <li>▪ dispense fornite dall'insegnante</li> <li>▪ articoli di giornale e riviste</li> <li>▪ sussidi vari, soprattutto audiovisivi: film, documentari, registrazioni audio, diapositive, internet</li> </ul>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Si sono effettuate due verifiche scritte e due orali per quadrimestre, oltre a verifiche strutturate e semistrutturate come momento di valutazione dei diversi moduli affrontati.
Firma del Docente	

## STORIA

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico 2018/2019	
Docente: Maria Alessandra Prestipino		Disciplina: Storia	
Numero di ore settimanali di lezione	N.	2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.	66
	complementari ed integrative	N.	0
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	31.
	complementari ed integrative	N.	0
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p><b>CONOSCENZE</b> L'alunno conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le problematiche fondamentali degli eventi storici oggetti di studio</li> <li>▪ Il valore delle fonti storiografiche nella ricostruzione del fenomeno storico</li> <li>▪ Il lessico della storia</li> <li>▪ Le principali categorie storiche, politiche ed economiche</li> </ul>		
	<p><b>COMPETENZE</b> L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper fare confronti tra passato e presente relativamente ai concetti e ai contesti affrontati</li> <li>▪ Distinguere le diverse interpretazioni storiografiche e utilizzarle per ricostruire autonomamente un fatto storico</li> <li>▪ Individuare peculiari aspetti socio-economici e culturali della storia e utilizzarli come strumento per cogliere relazioni/differenze tra passato e presente</li> <li>▪ Applicare il metodo delle scienze storiche per comprendere i mutamenti e i processi di trasformazioni politici e socio-economici</li> </ul>		
	<p><b>CAPACITÀ</b> L'alunno sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Classificare i fatti storici in ordine alla durata, alla scala spaziale, ai soggetti implicati e alla tipologia dei fatti</li> <li>▪ Utilizzare le carte geografiche e tematiche localizzare, contestualizzare e mettere in relazione i fenomeni studiati</li> <li>▪ Utilizzare fonti, documenti, e testi storiografici di varia complessità, per ricavare informazioni su fenomeni o eventi di natura storica</li> <li>▪ Utilizzare il lessico specifico della disciplina</li> </ul>		

CONTENUTI SVOLTI	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 1</b> <b>L'età Giolittiana</b></p> <p>La società italiana agli inizi del XX secolo; il fenomeno migratorio e la “questione meridionale”; l'Italia giolittiana nel teatro internazionale.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 2</b> <b>La prima guerra mondiale</b></p> <p>La genesi del conflitto; il primo anno di guerra; il dibattito italiano tra interventisti e neutralisti; la guerra di trincea; la svolta del 1917; la fine del conflitto e i trattati di pace; i “quattordici punti” di Wilson.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 3</b> <b>La rivoluzione Sovietica</b></p> <p>La rivoluzione di febbraio e il crollo del regime zarista; la rivoluzione d'ottobre; i soviet e l'edificazione del socialismo; la nascita dell'URSS.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 4</b> <b>L'Italia sotto il fascismo</b></p> <p>L'Italia in crisi nel dopoguerra; la “vittoria mutilata” e la “questione di Fiume”; il “biennio rosso”; la nascita dei fasci di combattimento; la marcia su Roma e la conquista del potere; il delitto Matteotti e l'instaurazione del regime; lo Stato fascista e l'organizzazione del consenso; i Patti Lateranensi; la politica economica fascista; la politica estera e le Leggi razziali.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 5</b> <b>La crisi economica tra le due guerre</b></p> <p>Crescita economica e fenomeni speculativi; la crisi economica del 1929 e il crollo di Wall Street; Roosevelt e il <i>New Deal</i>; le ripercussioni della crisi americana sui mercati europei.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 6</b> <b>Il Nazismo</b></p> <p>La repubblica di Weimar: le criticità, gli anni Venti e la fine; i temi del <i>Mein Kampf</i> di Hitler; l'ascesa del partito nazista; il nazismo al potere; lo stato totalitario; la politica economica ed estera della Germania nazista; la politica razziale.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Modulo 7</b> <b>La seconda Guerra Mondiale</b></p> <p>Le premesse del conflitto; la “guerra lampo”; l'intervento italiano; il 1941 e l'entrata in guerra degli USA; la crisi dell'Asse e la riscossa degli alleati; la resistenza in Europa; lo sbarco in Sicilia e la caduta del Fascismo; la sconfitta del nazismo e la fine della guerra in Europa; la conclusione del conflitto nel Pacifico; la tragedia della Shoa; *la conferenza di Potsdam e l'assetto postbellico.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>*Modulo 8</b> <b>L'Italia dalla guerra di Liberazione all'assemblea costituente</b></p> <p>L'Italia divisa e la guerra di Resistenza; il ruolo delle donne nella guerra di Liberazione; il referendum monarchia-repubblica; la nascita dell'Italia democratica e l'assemblea costituente; l'entrata in vigore della Costituzione italiana.</p> <p>Nota: gli argomenti contrassegnati dall'asterisco (*) non sono stati ancora affrontati nel momento in cui la presente scheda è stata compilata, ma si prevede di ultimarli entro la chiusura dell'anno scolastico.</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi;</li> <li>▪ discussione guidata, discussione su tema;</li> <li>▪ indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche;</li> </ul>
<p>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ testi scolastici: F. Bertini, <i>La lezione della storia</i>, vol. 3, Mursia Scuola</li> <li>▪ dispense fornite dall'insegnante</li> <li>▪ articoli di giornale e riviste</li> <li>▪ sussidi vari, soprattutto audiovisivi: film, documentari, registrazioni audio, diapositive, internet</li> </ul>
<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>Si sono effettuate due orali per quadrimestre, oltre a verifiche strutturate e semistrutturate come momento di valutazione dei diversi moduli affrontati.</p>
<p>FIRMA DEL DOCENTE</p>	

**RELIGIONE CATTOLICA**

Scheda Consuntivo per singola materia 2018/2019		Anno Scolastico
		Disciplina: <b>RELIGIONE CATTOLICA</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1 ORA
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 28/30
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 20
	complementari ed integrative	N.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<b>CONOSCENZE:</b> IL VALORE DELLA VITA E DELLA PERSONA, SECONDO LA VISIONE CRISTIANA E IL MAGISTERO CATTOLICO.	
	<b>COMPETENZE:</b> SVILUPPARE UN MATURO SENSO CRITICO E UN PERSONALE PROGETTO DI VITA ORIENTATO AL BENE COMUNE	
	<b>CAPACITÀ:</b> TOLLERANZA E DIALOGO ALLA DIVERSITA' RELIGIOSA	
CONTENUTI SVOLTI	LE RELIGIONI MONOTEISTE DIALOGO ECUMENICO DIALOGO INTERRELIGIOSO MOVIMENTI RELIGIOSI COSTITUZIONE E LAICITA'	
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Problem solving Brainstorming Lezione dialogata Ricerca individuale e/o di gruppo Lavoro di gruppo	
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo Eventuali supporti informatici Fotocopie Visione film/documentari	

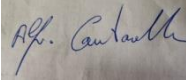
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Test Questionari Relazioni Temi Realizzazione power point
<i>Firma del Docente</i>	Musumeci Giuseppa Carmela

**SALA E VENDITA**

Scheda Consuntivo per singola materia Laboratorio di Enogastronomia gruppo Sala e Vendita Scolastico 2018/ 2019			Anno
Docente: Alfio Cantarella		Disciplina: Sala e vendita	
Numero di ore settimanali di lezione		Gruppo allievi di sala/Bar N.04 Gruppo di Cucina N. 02	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 132 N.66	
	complementari ed integrative	N. 0	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.83 N.53	
	complementari ed integrative	N.02	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE: A conclusione del percorso di studio si ottiene il diploma di “Tecnico dei Servizi Enogastronomico. Questa figura professionale opera nel campo delle attività produttive relative a diverse situazioni operative e a diverse tipologie di strutture della ristorazione commerciale e industriale. Deve maturare competenze inerenti la tecnica operativa dei servizi di ristorazione, al fine di padroneggiare tutti gli aspetti relativi alla gestione di tale settore: da quelli giuridici a quelli economico-aziendali, da quelli alimentari, igienico-sanitari a quelli squisitamente tecnici.</p>		
	<p>COMPETENZE Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e sapervi porre rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'H A C C P, comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Promuovere prodotti tipici locali.</p>		



	<p>CAPACITÀ: Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico – fisiche e nutrizionali.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande.</p> <p>Attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p> <p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare il servizio appropriato in base al menu, alle presenze del giorno, al tipo di ricorrenza.</p> <p>Comunicare con la cucina attraverso la Comanda.</p> <p>Preparare un Espresso</p>
CONTENUTI SVOLTI	<p>I vini locali, nazionali.</p> <p>Le normative nel settore vitivinicolo.</p> <p>Il servizio del vino. Champagne e spumanti.</p> <p>Analisi sensoriale e degustazione</p> <p>Il Marketing, qualità e territorio.</p> <p>Mixology: l’arte del bere miscelato</p> <p>Olio di Olive EVO</p> <p>La frutta –Taglio davanti al cliente e servizio</p> <p>Il caffè</p> <p>La Distillazione</p> <p>I Distillati più utilizzati in Italia.</p> <p>Il Menu</p> <p>La Comanda</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale – Esercitazione in laboratorio di Sala/Bar –</p> <p>Esercitazione in laboratorio informatico.</p> <p>Lavoro in Power Point</p>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<p>Libro di Testo - Laboratorio di Sala/Bar –</p> <p>Laboratorio informatico.</p>

<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazione individuale per verificare le conoscenze e le competenze acquisite con le proprie capacità e il proprio impegno</li> <li>• Colloquio per verificare la padronanza complessiva nell'argomentare i contenuti e la capacità di orientarsi nell'ambito degli stessi</li> <li>• Interventi dal posto</li> <li>• Conversazione guidata con tutta la classe</li> <li>• Esposizione argomentata delle attività di ricerca e approfondimento</li> </ul>
<p><i>Firma del Docente</i></p>	<p>Alfio Cantarella </p>

## FRANCESE

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico 2018/2019	
Docente: Pennisi Laura		Disciplina: Lingua e cultura francese	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 3		
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 80	
	complementari ed integrative	N.	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZZAZIONE DEI PRINCIPALI TEMPI VERBALI;</li> <li>• LINGUAGGIO SPECIFICO;</li> <li>• CULTURA DEL PAESE DI LINGUA STRANIERA.</li> </ul>		
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LINGUISTICHE, PROFESSIONALI E CULTURALI AD UN LIVELLO INTERMEDIO (B1);</li> <li>• COMUNICATIVE NELL'INTERAZIONE ORALE;</li> <li>• COMPrensione DI TESTI SCRITTI E CONVERSAZIONI.</li> </ul>		
	<b>CAPACITÀ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• COMPRENDERE E COMUNICARE UTILIZZANDO STRUTTURE SEMPLICI E IN ALCUNI CASI PIÙ ELABORATE;</li> <li>• DESCRIVERE, FORNIRE SPIEGAZIONI IN MANIERA NON ECCESSIVAMENTE STRUTTURATA.</li> </ul>		
CONTENUTI SVOLTI	<b>Module C: LES BOISSONS ET LE VIN</b> <b>UNITÉ 1 : les boissons</b> - L'Eau - Les jus de fruits - La bière <b>UNITÉ 2: LE VIN</b> - Le vin - La dégustation - Les étapes du service des vins - La route des vins - Les vins de Champagne - La route du champagne <b>ESPACE GÉO :</b> - Alsace - Itinéraire de découverte : Strasbourg, Haguenau, Saverne		
	<b>MODULE D : LA SÛRETÉ ET L'HYGIÈNE</b> <b>UNITÉ 1 : LA FILIÈRE ALIMENTAIRE</b> - La filière alimentaire - La traçabilité - Codes à barres et étiquette RFID - Les produits bio <b>UNITÉ 2 : L'HACCP</b> - Le système HACCP - HACCP : la mise en place - HACCP : les principes <b>UNITÉ 3 : HYGIÈNE ET SANTÉ</b> - L'hygiène : le personnel		

	<p>ESPACE GÉO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bourgogne</li> <li>- Itinéraire de découverte : de la Côte d'or à Cluny</li> </ul> <p>MODULE E : L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE</p> <p>UNITÉ 1 : POUR UNE ALIMENTATION SAINTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neuf conseils clés</li> <li>- Les pyramides alimentaires</li> <li>- Le bon rythme</li> <li>- L'eau et la mémoire</li> </ul> <p>UNITÉ 2 : LES RÉGIMES ALIMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le régime méditerranéen</li> <li>- Les régimes végétariens</li> <li>- Le régime macrobiotique</li> <li>- Slow Food</li> </ul> <p>UNITÉ 3 : L'ALIMENTATION ET SES PIÈGES (da completare)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obésité</li> <li>- Anorexie et boulimie</li> <li>- Allergies et intolérances chez l'enfant</li> </ul> <p>ESPACE GÉO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ile-de-France</li> <li>- Paris Ville Lumière</li> </ul>
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione degli obiettivi da raggiungere, al fine di agevolare il percorso di acquisizione;</li> <li>- Impiego di strategie atte a suscitare la motivazione all'apprendimento e la partecipazione del gruppo-classe all'attività didattica;</li> <li>- Metodo induttivo per favorire un'acquisizione e uno sviluppo graduato di conoscenze e competenze;</li> <li>- Metodo deduttivo per favorire, negli allievi più competenti, una maggiore autonomia nell'uso della lingua francese in situazioni concrete;</li> <li>- Dibattito su argomenti di civiltà finalizzato all'osservazione delle analogie e delle differenze tra la società francese e quella italiana;</li> <li>- Lezione frontale e partecipata;</li> <li>- Didattica laboratoriale;</li> <li>- Gruppi di lavoro;</li> <li>- Lavoro individuale.</li> </ul>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: "Voyage à thème" di Elena Auricchio Vol.2, Ed. Medusa;</li> <li>- Fotocopie fornite dal docente;</li> <li>- Supporti visivi ed audiovisivi;</li> <li>- Aula multimediale.</li> </ul>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionari a risposta aperta;</li> <li>- Prove strutturate e semi-strutturate;</li> <li>- Comprensione del testo;</li> <li>- Verifiche orali.</li> </ul>
<i>Firma del Docente</i>	Laura Pennisi

**LINGUA INGLESE**

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico 2018-2019	
Docente: Franca Carmela Brigandì		Disciplina: Lingua e cultura inglese	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 84	
	complementari ed integrative	N.	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti comunicativi e socio-linguistici in relazione al contesto e agli interlocutori.</li> <li>• Linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina</li> <li>• Confrontare i diversi modi di offrire servizi di ristorazione.</li> </ul>		
	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina in contesti comunicativi noti.</li> <li>• Cogliere il senso di testi di carattere specifico e professionale.</li> </ul>		
	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.</li> <li>• Esprimersi comunicando in modo comprensibile su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.</li> <li>• Relazionare brevemente su diversi aspetti del settore ristorativo.</li> <li>• Comprendere semplici testi scritti e orali di carattere professionale.</li> </ul>		
CONTENUTI SVOLTI	<p>Curricolari:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Catering Industry: Commercial versus non profit catering Commercial catering. Menu sequences. Explaining dishes (Sicilian cassata, maccu, mushroom risotto, vegetable couscous). Different types of service.</li> </ul>		


	<p>Buffet service and finger food.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meals and menus-Menu types: What's in a menu? Designing a menu.Menu formats. A' la carte menu and a table d'hote menu. Special menus: breakfast, lunch and dinner menus. (fotocopie integr. come da dispensa).</li> <li>• Food preparation and drinks:Wine. Wine tasting.Wine appellation. Drink classification. (fotocopie integr. come da dispensa). Culinary culture: Characteristics of Sicilian cuisine and typical Sicilian dishes: Sicilian caponata,Pasta Norma style, Orange salad (Glowing Sicily e descrizione dei piatti-fotoc. integr.come da dispensa). A typical Sicilian recipe "arancini"(origin, description and recipe-fotoc.integr. come da dispensa).</li> <li>• Safety and nutrition: The Mediterranean diet. Alternative diets: Macrobiotics and vegetarianism(fotoc. int). The athlete's diet (fotoc. int). HACCP (fotoc. int).</li> </ul>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Computer</li> <li>• Metodo comunicativo</li> <li>• Brain storming</li> </ul>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: E. C. Morris, <i>Excellent!</i>, Eli edizioni.</li> <li>• Computer</li> <li>• Fotocopie a semplificazione di contenuto e ad integrazione.</li> <li>• Schede di recupero/consolidamento e per esercitazione.</li> </ul>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domande stimolo a scopo comunicativo.</li> <li>• Relazioni orali su argomenti specifici del settore.</li> <li>• Prove scritte: Comprensione di semplici testi relativi al settore di specializzazione, questionari, T/F, multiple choice.</li> </ul>
<i>Firma del Docente</i>	Franca Carmela Brigandì

**MATEMATICA**

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico 2018-2019	
Docente:		URSO SEBASTIANA LEANA RITA	
		Disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari	N.96 N.
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.54 Fino al 06-05-2019
		complementari ed integrative	N.
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padronanza del linguaggio specifico</li> <li>• Applicazione delle formule studiate</li> </ul>		
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> </ul>		
	<b>CAPACITÀ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di generalizzare ed astrarre</li> <li>• Capacità di elaborare conoscenze e risolvere problemi di varia natura</li> <li>• Capacità di effettuare collegamenti essenziali tra le varie branche della matematica e di riconoscere il valore unitario di essa.</li> </ul>		

CONTENUTI SVOLTI	<p>MODULO 1 “FUNZIONI E LORO PROPRIETA”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U.D.1 “Funzioni reali di variabile reale”</li> <li>• U.D.2 “Proprietà delle funzioni”</li> </ul> <p>MODULO 2 “ LIMITI DI FUNZIONE”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U.D.1 “il limite di funzione”</li> <li>• U.D.2 “Teoremi sui limiti”</li> </ul> <p>MODULO3 “CALCOLO DEI LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U.D.1 “Calcolo dei limiti”</li> </ul> <p>MODULO4 “FUNZIONE CONTINUA”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• U.D.1 “Funzione continua”</li> </ul> <p>MODULO5 “DERIVATE”</p> <p>(*) MODULO 6 “TEOREMI DEL CALCOLO DIFFERENZIALE”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ U.D.1 “Teoremi del calcolo differenziale”</li> </ul> <p>(*) Da completare entro il 10-06-2019</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Al fine del raggiungimento degli obiettivi prefissati, si è ricorso a: lezioni frontali, per l’acquisizione dei contenuti; lezioni partecipate, per stimolare l’interesse degli alunni; svolgimento di esercizi di comprensione ed esercitazioni collettive su argomenti attinenti a quanto spiegato nella lezione frontale, per acquisire padronanza nell’applicazione; correzione degli esercizi per casa, per commentare le varie risoluzioni proposte dagli alunni e per trovare momenti di recupero, in itinere, per gli alunni in difficoltà.</p>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• testo adottato: “Elementi di matematica -A” - Bergamini Massimo / Barozzi Graziella – Zanichelli</li> <li>• Attrezzature spazi,</li> <li>• Biblioteca,</li> <li>• Tecnologie audio visive e/o multimediali</li> </ul>



TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Prove scritte, articolate sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale sia sotto forma di test e quesiti a risposta aperta e verifiche orali. Tali prove, strettamente correlate nei contenuti e nei metodi con le attività svolte, hanno avuto la duplice funzione di verifica parziale, in itinere, del grado di apprendimento e di controllo sull'efficacia delle strategie didattiche utilizzate.
Firma del Docente	

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE**

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno scolastico 2018/2019
Docente: Capizzi Carmela Lucia	Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva – Articolazione Cucina- Sala	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.165
	Complementari e integrative	N. -
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 137
	Complementari e integrative	N-
<u>Obiettivi raggiunti</u>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;</li> <li>• Il business plan;</li> <li>• Il marketing;</li> <li>• i marchi di qualità dei prodotti;</li> <li>• la normativa in materia di etichettatura, tracciabilità e sicurezza alimentare.</li> </ul>	
	<p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare, in casi poco complessi, le formule dell'interesse semplice;</li> <li>• utilizzare le tecniche di marketing e di commercializzazione dei prodotti turistici in ipotesi semplici</li> <li>• programmare, in casi molto semplici, il business plan di una nuova realtà economica;</li> <li>• redigere un menù e prevedere il core business della neo azienda;</li> <li>• etichettare un nuovo alimento e individuare la filiera agro alimentare.</li> </ul>	
	<p><b>Capacità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• solo pochi sono in grado di rielaborare in modo originale ed autonomo gli argomenti studiati;</li> <li>• solo pochi sono in grado di comunicare efficacemente e con linguaggio tecnico appropriato i risultati di ogni attività.</li> </ul>	

<p><u>Contenuti svolti</u></p>	<p><b>Il turismo internazionale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo internazionale e sviluppo turistico dagli anni sessanta ai nostri giorni;</li> <li>• Il sistema dei cambi, la bilancia turistica e la bilancia dei pagamenti;</li> <li>• Gli enti di statistica nel turismo: ENIT, Banca d'Italia, ISTAT;</li> <li>• Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale;</li> <li>• Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico, l'analisi SWOT;</li> <li>• I turisti stranieri ed il concetto di identikit del turista;</li> </ul> <p><b>Finanziamento alle imprese e calcolo dell'interesse semplice e del montante, TAN e TAEG;</b></p> <p><b>La business idea e la redazione del business plan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La redazione del business plan: concetto di business plan e caratteri generali</li> <li>• Abstrat, analisi di mercato e di settore;</li> <li>• Analisi della domanda e della concorrenza;</li> <li>• Analisi tecnica e tecnologica;</li> <li>• Strategie di commercializzazione e di comunicazione;</li> <li>• Misure di sicurezza da adottare, Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modif.;</li> <li>• Igiene e sicurezza al ristorante, requisiti morali e professionali previsti dalla legge per il neo imprenditore;</li> <li>• Iter per costituire una nuova attività.</li> </ul> <p><b>UDA: Il menù del nostro nuovo ristorante (business plan).</b></p> <p><b>Il marketing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il marketing turistico strategico:</b></li> <li>• Caratteristiche generali del marketing;</li> <li>• Il marketing strategico: la ricerca di mercato, l'analisi di settore, la segmentazione, la concorrenza, il targhet di clientela e il posizionamento</li> <li>• <b>Il marketing turistico operativo:</b></li> <li>• l'analisi SWOT e l'analisi PEST;</li> <li>• Il marketing mix: il prodotto ed il suo ciclo di vita, il prezzo, il punto vendita e la promozione;</li> <li>• <b>Il marketing esperienziale;</b></li> <li>• <b>Il web marketing;</b></li> </ul> <p><b>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa UE (breve cenni);</li> <li>• Le informazioni sugli alimenti e l'etichettatura dei prodotti alimentari (Regol. CE 1169/2011);</li> <li>• La tracciabilità e la rintracciabilità (Regolamento CE 178/2002);</li> <li>• Le certificazioni di qualità e la certificazione volontaria di rintracciabilità;</li> <li>• I prodotti a km zero</li> <li>• I più importanti marchi di qualità – articolazione Cucina (DOP, IGP, PAT, BIO).</li> <li>• I più importanti marchi di qualità – articolazione Sala (DOC, DOCG, IGP)</li> </ul>
--------------------------------	--

<u>Metodologie adottate</u>	<p><b>Metodi:</b></p> <p>Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse tecniche, quali: lezione frontale, lavori di gruppo, lezione partecipata, apprendimento per scoperta, partendo da esempi concreti, alla portata delle esperienze conoscitive degli allievi e lasciando loro spazi di lavoro autonomo per attivare e stimolare il loro spirito di ricerca e di scoperta.</p> <hr/> <p><b>Strumenti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: Imprese ricettive e ristorative oggi, per il quinto anno di Batarra G. e Mainardi M edito da Tramontana;</li> <li>• dispense, fotocopie, calcolatrice,</li> <li>• computer – Edmodo</li> </ul>
<u>Tipologia delle verifiche</u>	<p>Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate sistematicamente e periodicamente attraverso colloqui ed elaborati di vario tipo. Sono state effettuate verifiche scritte e almeno due verifiche orali a quadrimestre.</p>
<u>Firma del docente</u>	<p><b>CAPIZZI CARMELA LUCIA</b></p>

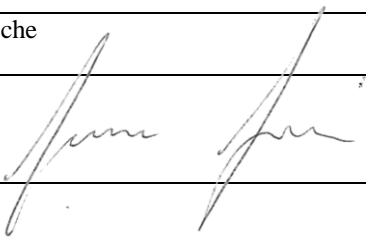
## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Scheda Consuntivo per singola materia <b>5ª A (cucina-sala)</b> anno scolastico <b>2018/2019</b>		
Docente: <b>Muratore Antonio</b>	disciplina: <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	
Numero di ore settimanali di lezione	N. <b>3</b>	
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. <b>99</b>
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	Curricolari	N. <b>64</b>
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b> Sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza minima dei nuclei fondamentali della disciplina; qualche incertezza nell'utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico e nella capacità di analisi e sintesi autonoma. In generale, solo alcuni alunni hanno raggiunto una discreta padronanza degli aspetti fondamentali della disciplina "Scienza e cultura dell'alimentazione", a partire dal riconoscimento della qualità merceologica degli alimenti sino a valutarne gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali. Gli allievi hanno raggiunto consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione e del buon mantenimento della salute e del benessere psicofisico. Tale traguardo è stato raggiunto da quasi tutti gli alunni. Alcuni alunni si sono rifiutati di migliorare le proprie conoscenze e hanno raggiunto livelli non del tutto sufficienti.</p>	
	<p><b>COMPETENZE:</b> Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal quasi sufficiente al discreto e al buono.</p>	
	<p><b>CAPACITA':</b> Solo alcuni degli alunni hanno evidenziato discrete capacità e sono in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Altri si basano su pochi contenuti e capacità non superiori alla sufficienza.</p>	
Contenuti svolti	1. L'alimentazione nell'era della globalizzazione	1.1 Cibo e religioni 1.2 Nuovi prodotti alimentari
	2. La dieta in condizioni fisiologiche	2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 2.2 Diete e stili di vita 2.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva
	3. La dieta nelle principali patologie	3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari 3.2 La dieta nelle malattie metaboliche 3.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente 3.4 Allergie e intolleranze 3.5 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari (cenni)

Contenuti da svolgere	4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti 4.2 Contaminazione biologica degli alimenti 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici 4.4 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodi: Sono stati utilizzate strategie didattiche quali: lezione frontale; lezione e dialogo al fine di coinvolgere gli alunni valorizzando le conoscenze in loro possesso.	
STRUMENTI	Strumenti: Sono stati utilizzati oltre al libro di testo adottato, lavagna, dispense e ricerche.	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	La verifica del processo di apprendimento è stata continua ed è stata attuata utilizzando diverse tipologie di prove: colloqui, verifiche orali e lavori di gruppo.	
Firma del Docente	<b>ANTONIO MURATORE</b>	

## CUCINA

Scheda Consuntivo per singola materia Laboratorio dei servizi settore cucina		Anno Scolastico 2018/ 2019	
Docente:		Giuseppe Grasso Disciplina: Cucina	
Numero di ore settimanali di lezione	N.	<u>04</u>	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 132 N.	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 87 N.	
	complementari ed integrative	N.	
	<p>CONOSCENZE: Sono stati raggiunti da quasi tutti gli alunni gli obiettivi legati alla conoscenza minima della disciplina; qualche incertezza si è riscontrata nell'utilizzo del linguaggio tecnico – pratico. In generale solo alcuni alunni hanno raggiunto una discreta padronanza degli aspetti fondamentali della disciplina , a partire dal saper cogliere criticamente i mutamenti culturali sociali , economici e tecnologiche influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari; svolgere la propria attività in èquipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali; applicare normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Tale traguardo è stato raggiunto da quasi tutti gli alunni. Alcuni di essi si sono rifiutati di integrare le proprie conoscenze e hanno raggiunto livelli non del tutto sufficienti.</p>		
	<p>COMPETENZE Il livello raggiunto in termine di acquisizione dei contenuti è positivo e varia dal quasi sufficiente al buono.</p>		
	<p>CAPACITÀ Solo alcuni alunni hanno evidenziato discrete capacità e sono in grado di rielaborare e integrare le conoscenze in modo autonomo. Altri si basano su pochi contenuti e capacità non superiori alla sufficienza</p>		
CONTENUTI SVOLTI	<p>La forza del territorio I marchi di qualità I prodotti tipici Italiani Le intolleranze alimentari La realizzazione di un menù *La tutela e la sicurezza della salute sui luoghi di lavoro *Il sistema haccp</p> <p>Nota: Gli argomenti contrassegnati da asterisco (*) non sono ancora stati trattati ma si prevede di ultimarli entro la chiusura dell'anno scolastico.</p>		

METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezioni tecnico pratiche di laboratorio
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Laboratorio
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche orali e pratiche
<i>Firma del Docente</i>	Grasso Giuseppe 



**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA PER SALA**

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico 2018/2019	
Docente: Lo Giudice Giuseppe		Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina per sala	
Numero di ore settimanali di lezione	N.	2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 60N.	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	52N.	
	complementari ed integrative	N.	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- STORIA E CULTURA GASTRONOMICA</li> <li>- LA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA</li> <li>- IL CATERING E LA RISTORAZIONE VIAGGIANTE</li> <li>- IL CONTRATTO DI CATERING E DI BANQUETING</li> <li>- L'ORGANIZZAZIONE DI UN BANCHETTO E DI UN BUFFET</li> <li>- LA TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI E LA SICUREZZA ALIMENTARE</li> <li>- L'ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO E L'ABBINAMENTO CIBO VINO.</li> <li>- IL MENÙ E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE</li> <li>- LE FUNZIONI, LE TIPOLOGIE E LE REGOLE DI COSTRUZIONE DEL MENÙ E DELLE CARTE</li> </ul>		
	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E RISTORATIVI</li> <li>- VALORIZZARE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA</li> <li>- CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO-FISICO NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO</li> <li>- PREDISPORRE MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE.</li> </ul>		
	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RICONOSCERE I FONDAMENTI DELLA CUCINA INNOVATIVA E GLI STILI ATTUALI</li> <li>- SAPER INDIVIDUARE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI CATERING NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E VIAGGIANTE-ORGANIZZARE E REALIZZARE BUFFET, CATERING E BANQUETING</li> <li>- INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE RISTORATIVE-VALUTARE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DI ALCUNI ALIMENTI-UTILIZZARE IL MENÙ COME STRUMENTO DI PROMOZIONE, VENDITA E FIDELIZZAZIONE DEL CLIENTE</li> <li>- COSTRUIRE IL MENÙ RISPETTANDO LE REGOLE GASTRONOMICHE</li> </ul>		

CONTENUTI SVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il menù</li> <li>- la ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>- il catering</li> <li>- il banqueting</li> <li>- abbinamenti cibo-vino</li> <li>- il servizio a buffet</li> <li>- la degustazione</li> <li>- l'analisi sensoriale</li> <li>- l'analisi organolettica</li> <li>- gli abbinamenti gastronomici</li> <li>- le combinazioni di sapori</li> </ul>
METODOLOGIE ADOTTATE	Spiegazioni orali tramite libri, fotocopie e appunti di cucina
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libri ,quaderni e schede tecniche
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche scritte e orali
Firma del Docente	LO GIUDICE GIUSEPPE

## SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Scheda Consuntivo per singola materia		anno scolastico 2018/2019
Docente: <b>MOLLICA ANTONINO</b>		disciplina: <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. DUE
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 55 fino al 15 maggio
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> la conoscenza dello sport attraverso un'esperienza vissuta è stato uno degli obiettivi fondamentali. Quasi tutti gli alunni conoscono, in modo accettabile, l'apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche e le informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni e sui benefici dell'attività sportiva.	
	<b>COMPETENZE:</b> gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.	
	<b>CAPACITÀ:</b> gli alunni hanno raggiunto un completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro muscolari. Sono capaci di organizzare controllare e guidare il movimento.	
Obiettivi trasversali:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concorrere con le altre componenti educative alla formazione degli alunni allo scopo di favorirne l'inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi.</li> <li>- Abituare gli alunni al rispetto delle regole ed all'autocontrollo ed al rispetto dei ruoli.</li> <li>- Raggiungere i livelli minimi nelle capacità motorie.</li> <li>- Rendere gli alunni partecipi della trasversalità delle materie scolastiche.</li> <li>- Al raggiungimento di detti obiettivi trasversali è stata sempre orientata l'attività fisica.</li> </ul>	

Contenuti	<p><b>U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico</b></p> <p>Obiettivo: razionale e progressiva ricerca del miglioramento della resistenza della velocità, della elasticità articolare e delle grandi funzioni organiche.  Mezzi operativi: esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione, esercizi con palloni medicinali, corsa, balzi, velocità: 80 m su pista.  Tempo: I e II quadrimestre</p> <p><b>U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori.</b></p> <p>Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori.  Mezzi operativi: esercizi con i cerchi e i palloni, pre-acrobatica: capovolta in avanti da fermo capovolta in tuffo. Esercizi a corpo libero.  Tempo: I e II quadrimestre</p> <p><b>U.D. n. 3 Arricchimento della coscienza sociale</b></p> <p>Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.  Mezzi operativi: pre-acrobatica, organizzazione giochi di squadra rispetto delle regole, corsa istintiva corsa ragionata, compiti di arbitraggio.  Tempi: I e II quadrimestre</p> <p><b>U.D. n. 4 Gioco</b></p> <p>Obiettivo: conoscenza e pratica della attività sportiva attraverso una esperienza vissuta, rispetto delle regole, dei ruoli ed autocontrollo.  Mezzi operativi: calcio: fondamentali e partita. Orienteering: capacità di leggere mappe ed orientarsi utilizzando cartina e bussola. Volley: fondamentali e partita.  Tempo: I e II quadrimestre</p> <p><b>U.D. n 5 Tutela salute</b></p> <p>Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni, con nozioni di primo soccorso:  distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo.  Epistassi, ferita, emorragia, ustione.  Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche.  Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura e dieta dello sportivo.  Doping</p>
Progettualità integrata	Extracurriculare: gruppo sportivo.
METODOLOGIE ADOTTATE E STRUMENTI DI LAVORO	<p>Lezione frontale (con appunti e libri di testo).</p> <p>Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale.</p> <p>Lezione frontale attuata con coinvolgimento degli alunni e problem solving.</p>

	<p>Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini.          Libro di testo consigliato. “Attivamente insieme online” di C. Bughetti, M. Lambertini, P. Pajni.          Spazi utilizzati; Palestra dell’istituto per un breve periodo dell’anno scolastico.</p>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<p>Verifica pratica, Verifica orale.</p>
Firma del Docente	<p>PROF. MOLLICA ANTONINO</p>

# **ALLEGATO n. 2**

## **Simulazioni Prima e seconda prova<sup>1</sup>**

---

<sup>1</sup> Le simulazioni della prima e seconda prova sono stata effettuate secondo le indicazioni ministeriali, con i testi inviati dal MIUR e nelle giornate previste a livello nazionale.

# 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, róse<sup>2</sup>:  
due bianche spennellate  
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,  
fratte di tamerice<sup>3</sup>,  
il palpito lontano  
d'una trebbiatrice,  
l'*angelus* argentino<sup>4</sup>...

dov'ero? Le campane  
mi dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un cane  
latrava al forestiero,

---

<sup>2</sup> corrose

<sup>3</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>4</sup> 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*).

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"<sup>5</sup>. 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 collo<sup>6</sup> [...].

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 incolume<sup>7</sup>. 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 accosto<sup>8</sup> 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

<sup>5</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>6</sup> in collo: in braccio.

<sup>7</sup> incolume: non ferito.

<sup>8</sup> accosto: accanto.

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.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>9</sup> 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 divelte<sup>10</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>11</sup>, intatto, il casamento<sup>12</sup> 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!"<sup>13</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, 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 udi 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.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

---

<sup>9</sup> pulverulenta: piena di polvere.

<sup>10</sup> divelte: strappate via.

<sup>11</sup> ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

<sup>12</sup> il casamento: il palazzo, il caseggiato.

<sup>13</sup> Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

# 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 Rumiz**<sup>14</sup>, *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.

Piovigina. 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, alzabandiera 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 giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"<sup>15</sup> 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

<sup>14</sup> 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.

<sup>15</sup> "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

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

- 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?
- In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
- Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
- Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
- 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.

# 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 ATTUALITÀ**

«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 ATTUALITA'**

*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.

# 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 rabido<sup>16</sup> 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 alide<sup>17</sup> ali dell'aria  
ora son io  
l'agave<sup>18</sup> che s'abbarbica al crepaccio  
dello scoglio  
e sfugge al mare da le braccia d'alghie  
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.

---

<sup>16</sup> *rabido*: rapido

<sup>17</sup> *alide*: aride

<sup>18</sup> *agave*: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

## **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.
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 Tantalo 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'affissarono<sup>19</sup> 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!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>20</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>21</sup>. Una smania mala<sup>22</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>23</sup> 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 ammatire, 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 *Stìa*<sup>24</sup>: 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.

<sup>19</sup> *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

<sup>20</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>21</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>22</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>23</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>24</sup> *alla Stìa*: 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.

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 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**

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'umanità<sup>25</sup>. 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 generazioni<sup>26</sup>. 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 sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)<sup>27</sup>.

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: dissepellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi<sup>28</sup>; 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 dissepellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì

<sup>25</sup> A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

<sup>26</sup> 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).

<sup>27</sup> *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.

<sup>28</sup> *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

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 Cartagine<sup>29</sup>.

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.

---

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.

---

<sup>29</sup> «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.



**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 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 sconfinata 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.

# **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

**Tema di:** LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

## **UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?'**

### **DOCUMENTO n.1**

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie  
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

### **Guadagnare salute**

#### **Alimentazione**

*23 aprile 2018* - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

#### **I benefici di una sana alimentazione**

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: [www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/](http://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/))

## DOCUMENTO N.2

### MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

#### **Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola**

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: [www.istruzione.it/.../MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_l%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pd...?](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?))

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
  - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
  - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.



- b. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.  
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.  
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d. Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

---

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.

# **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

**Tema di:** LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA 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](http://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 questioni:
- 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, a tuo avviso, 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 predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
- individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
- identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia 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.

# **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:

- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.

- e) 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.

# **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](http://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.

E) 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. Sceglie due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

F) 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.
- G) 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.
- H) 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.)



Unione Europea



Fondo Sociale Europeo (FSE)



Repubblica Italiana



I.I.S.S. "ENRICO MEDI"



Regione Siciliana

## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "Enrico Medi" – Randazzo (CT)

### Traccia N° 1

Il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo ha creato uno staff di esperti di enogastronomia, dove il candidato è stato nominato rappresentante della propria regione (oppure di una regione italiana); tale gruppo di lavoro deve promuovere il Made in Italy nel mondo, valorizzando i marchi di qualità legati al cibo, ai prodotti, ai vini e alle bevande. Dopo una breve premessa iniziale, il candidato rediga la propria proposta di promozione, finalizzandola ad un **prodotto di qualità** e accoppiando ad esso un **vino** anch'esso di qualità che esalti il gusto e la tradizione del luogo, evidenziandone le specificità e la connessione con il proprio territorio.

#### Prodotto di qualità

Articolazione **Enogastronomia - settore cucina** è preferibile un piatto classico o alla lampada

Articolazione **Enogastronomia – settore prodotti dolciari** è preferibile un dolce

Articolazione **Enogastronomia – settore Sala e vendita** è preferibile un piatto alla lampada

### Traccia N° 2

Il candidato, dato un paniere a disposizione, descriva la realizzazione di un piatto per clienti intolleranti al glutine (celiaci), che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga farine deglutarinate, ma cereali naturalmente privi di glutine. Nella realizzazione della preparazione assegnata dovrà descrivere le notizie richieste della scheda e cioè:

- Nome del piatto
- Tipologia di piatto (aperitivo, primo, ecc...)
- Ingredienti e relative quantità (valori di massima)
- Procedimento
- Utensili utilizzati
- Eventuali osservazioni

#### SCHEDA PANIERE (allegata)

### Traccia N° 3

Il candidato, dato un paniere a disposizione, descriva la realizzazione di un piatto per clienti intolleranti al lattosio, che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga latticini, ma cibi naturalmente privi di lattosio. Nella realizzazione della preparazione assegnata dovrà descrivere le notizie richieste della scheda e cioè:

- Nome del piatto
- Tipologia di piatto (aperitivo, primo, ecc...)
- Ingredienti e relative quantità (valori di massima)
- Procedimento
- Utensili utilizzati
- Eventuali osservazioni

#### SCHEDA PANIERE (allegata)

### Traccia N° 4

Il candidato, dato un paniere a disposizione, descriva la realizzazione di un piatto per i propri clienti che soddisfi il gusto e che nel contempo valorizzi la Dieta Mediterranea e le caratteristiche organolettiche del piatto. Nella realizzazione della preparazione assegnata dovrà descrivere le notizie richieste della scheda e cioè:

- Nome del piatto
- Tipologia di piatto (aperitivo, primo, ecc...)

- Ingredienti e relative quantità (valori di massima)
- Procedimento
- Utensili utilizzati
- Eventuali osservazioni

#### **SCHEDA PANIERE (allegata)**

##### **Traccia N° 5**

Il candidato, dato un paniere a disposizione, descriva la realizzazione di un dolce per i propri clienti, che soddisfi il gusto e che nel contempo esalti la qualità dei prodotti e la tipicità dei prodotti del luogo. Nella realizzazione della preparazione assegnata dovrà descrivere le notizie richieste della scheda e cioè:

- Nome del piatto
- Tipologia di piatto
- Ingredienti e relative quantità (valori di massima)
- Procedimento
- Utensili utilizzati
- Eventuali osservazioni

#### **SCHEDA PANIERE (allegata)**

##### **Traccia N° 6**

Il candidato, tenendo in considerazione i seguenti prodotti lievitati da forno della tradizione italiana (panettone, pandoro, colomba), ne esponga le principali fasi produttive. Inoltre spieghi vantaggi, svantaggi e differenze tra una lievitazione con lievito di birra e una lievitazione con lievito madre.

##### **Traccia N° 7**

Il candidato, dato un gruppo di vini a disposizione, descriva uno di essi al cliente, sottolineando le caratteristiche d'origine, la denominazione di qualità (DOP, IGP, DOCG) e ne descriva le caratteristiche sensoriali in modo da soddisfare le necessità del cliente e lo invogli all'acquisto.

---

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.

# **ALLEGATO n. 3**

**Griglie di valutazione  
Prima e seconda prova**

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO  
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

<u>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 pt)</u>			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale	Ideaione, pianificazione e organizzazione ben articolate; esposizione logica, coerente e coesa	17-20	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione adeguate e pertinenti; esposizione organica e sequenziale, con buona coesione del testo	15-16	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione discretamente organiche; esposizione lineare e corretta	13-14	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione semplici, ma complessivamente corrette; esposizione sufficientemente coesa	11-12	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione estemporanee e non sempre organiche; esposizione parzialmente coesa e/o con qualche incongruenza	9-10	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione disorganiche; esposizione non coesa con gravi incongruenze	7-8	
	Ideaione, pianificazione e organizzazione confuse e approssimative; esposizione confusa con incongruenze	1-6	
Competenza lessicale  Competenza grammaticale (ortografia, morfologia e sintassi); uso della punteggiatura	Lessico vario e specifico; periodare fluido; efficace e corretto uso della punteggiatura	17-20	
	Lessico vario e appropriato, periodare scorrevole e corretto; adeguato l'uso della punteggiatura	15-16	
	Lessico adeguato, periodare corretto; discreto uso della punteggiatura	13-14	
	Lessico essenziale e talvolta generico; periodare semplice, prevalentemente paratattico, con qualche imperfezione nell'uso della punteggiatura	11-12	
	Lessico piuttosto generico e talvolta improprio; periodare molto semplice e in qualche caso poco lineare per la presenza di alcuni errori; diffuse imprecisioni nell'uso della punteggiatura.	9-10	
	Lessico scarno e improprio; periodare involuto con numerosi errori formali; uso improprio della punteggiatura	7-8	
	Lessico molto povero, ripetitivo e con qualche travisamento; periodare stentato con anacoluti e/o gravi errori di concordanza e/o di <i>consecutio</i> e punteggiatura	1-6	
Conoscenze e riferimenti culturali  Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Contenuti ampi e approfonditi; giudizi critici de valutazioni personali ben ponderati	17-20	
	Contenuti precisi con opportuni riferimenti culturali; giudizi motivati e valutazioni coerenti	15-16	
	Contenuti corretti e riferimenti culturali discreti; giudizi appropriati e valutazioni pertinenti	13-14	
	Contenuti essenziali e riferimenti culturali generali; incertezza nell'espressione del giudizio e semplicistiche valutazioni	11-12	
	Contenuti sommari e riferimenti culturali generici; giudizi semplici e valutazioni essenziali	9-10	
	Contenuti imprecisi e riferimenti culturali approssimativi; gravi difficoltà ad esprimere giudizi e formulare valutazioni	7-8	
	Contenuti non pertinenti o errati, riferimenti culturali inesatti; assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1-6	

\*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito ...../60

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO  
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

Tipologia A, Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo/ parafrasi/sintesi)	Rispetto della consegna scrupoloso e puntuale	9-10	
	Rispetto della consegna completo e corretto	8	
	Rispetto della consegna adeguato	7	
	Rispetto della consegna complessivamente sufficiente pur con lievi imprecisioni	6	
	Rispetto della consegna parziale e con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Rispetto della consegna carente e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Rispetto della consegna scarso o nullo con gravi imprecisioni e/o lacune	1-3	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione esauriente e approfondita	9-10	
	Comprensione corretta	8	
	Comprensione discretamente corretta	7	
	Comprensione essenziale con qualche inesattezza	6	
	Comprensione parziale o superficiale con qualche errore interpretativo	5	
	Comprensione sommaria con fraintendimenti diffusi	4	
	Comprensione assente con gravi fraintendimenti e/o errori interpretativi	1-3	
Capacità di analisi dei diversi livelli del testo (lessicale/sintattico/stilistico/retorico)	Analisi esaustiva e approfondita	9-10	
	Analisi completa e puntuale	8	
	Analisi adeguata, pur con qualche imprecisione	7	
	Analisi pertinente, ma semplice e/o con qualche imprecisione	6	
	Analisi parziale e superficiale	5	
	Analisi insufficiente e/o incompleta	4	
	Analisi scorretta e/o molto lacunosa	1-3	
Interpretazione del testo (contestualizzazione/ relazioni e confronti diacronici e sincronici)	Interpretazione accurata con eventuali apporti originali	9-10	
	Interpretazione pertinente e personale	8	
	Interpretazione corretta	7	
	Interpretazione complessivamente corretta, pur con qualche imprecisione	6	
	Interpretazione superficiale e/o con qualche fraintendimento	5	
	Interpretazione frammentaria e scorretta	4	
	Interpretazione mancante o inconsistente	1-3	

\*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito ...../40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi).  
Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO  
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)

Studente \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta, consapevole e puntuale	10-9	
	Precisa	8	
	Complessivamente corretta	7	
	Essenziale (limitata alla tesi)	6	
	Incerta o parziale	5	
	Frammentaria	4	
	Assente e/o molto lacunosa	1-3	
Capacità di sostenere un percorso ragionativo; uso dei connettivi	Ragionamento efficace, uso preciso dei connettivi	15-14	
	Ragionamento puntuale, suo corretto dei connettivi	13	
	Ragionamento corretto, uso adeguato dei connettivi	12-11	
	Ragionamento essenziale e semplice, uso complessivamente adeguato dei connettivi	10-9	
	Ragionamento confuso e incompleto, uso incerto dei connettivi	8-7	
	Ragionamento frammentario e poco motivato, uso improprio dei connettivi	6-5	
	Ragionamento lacunoso e/o scarsamente motivato, uso gravemente improprio dei connettivi	1-4	
Riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (citazioni, dati statistici, esempi e fatti concreti, etc.)	Ampi, corretti e congruenti	15-14	
	Puntuali e corretti	13	
	Adeguati e complessivamente pertinenti	12-11	
	Essenziali e/o generici	10-9	
	Superficiali e/o imprecisi	8-7	
	Frammentari e per lo più errati	6-5	
	Errati, lacunosi o assenti	1-4	

\*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito ...../40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi).  
Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.



**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO  
(SECONDO BIENNIO-QUINTO ANNO)**

Studente \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sezione \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

**Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (ma 40 pt)**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
<u>Tipologia C, Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità</u> Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza e coerenza precise e puntuali	10-9	
	Pertinenza e coerenza complete	8	
	Pertinenza e coerenza adeguatamente corrette	7	
	Pertinenza e coerenza complessivamente adeguate e con lievi imprecisioni	6	
	Pertinenza e coerenza parziali, con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Pertinenza e coerenza carenti e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Pertinenza e coerenza scarse o nulle, con gravi imprecisioni e lacune	1-3	
Sviluppo dell'esposizione	Sviluppo ordinato e coerente	15-14	
	Sviluppo ben equilibrato	13	
	Sviluppo lineare	12-11	
	Sviluppo lineare ma non del tutto armonico	10-9	
	Sviluppo disordinato e confuso	8-7	
	Sviluppo contorto	6-5	
	Sviluppo gravemente involuto	1-4	
Conoscenze e riferimenti culturali (possesso di informazioni specifiche, notizie, fonti, etc.)	Corretti e ben articolati	15-14	
	Corretti e articolati	13	
	Corretti e abbastanza articolati	12-11	
	Essenzialmente corretti e modestamente articolati	10-9	
	Parzialmente corretti e non ben articolati	8-7	
	Scorretti e disarticolati	6-5	
	Assenti	1-4	

\*P.A.= punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito ...../40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Data \_\_\_\_\_

**Presidente**

**Commissari**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Griglia di valutazione seconda prova – Esame di Stato a.s. 2018/2019

### Discipline da valutare:

- **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
- **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**

**Candidato:** .....

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	La comprensione risulta completa	<b>3</b>	
	La comprensione risulta è stata sufficiente	<b>2</b>	
	La comprensione è risultata non sufficiente	<b>1</b>	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Esaustiva e approfondita	<b>6</b>	
	Completa	<b>5</b>	
	Essenziale	<b>4</b>	
	Limitata/superficiale	<b>3</b>	
	Decisamente lacunosa	<b>2</b>	
	Nulla o frammentaria	<b>1</b>	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Eccellente	<b>8</b>	
	Ottima	<b>7</b>	
	Buona	<b>6</b>	
	Discreta	<b>5</b>	
	Sufficiente	<b>4</b>	
	Frammentaria	<b>3</b>	
	Lacunosa	<b>2</b>	
	Nulla	<b>1</b>	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Approfondita: i contenuti sono resi in maniera critica attingendo a varie fonti	<b>3</b>	
	Adeguate: i contenuti sono rielaborati in maniera personale ma semplice	<b>2</b>	
	Superficiale: sono riferiti contenuti memorizzati in maniera acritica	<b>1</b>	
<b>Totale</b>			...../20

Data \_\_\_\_\_

Presidente

Commissari

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Griglia di valutazione seconda prova – Esame di Stato a.s. 2018/2019

### Discipline da valutare:

- **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
- **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

**Candidato:** .....

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	La comprensione risulta completa	<b>3</b>	
	La comprensione risulta è stata sufficiente	<b>2</b>	
	La comprensione è risultata non sufficiente	<b>1</b>	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Esaustiva e approfondita	<b>6</b>	
	Completa	<b>5</b>	
	Essenziale	<b>4</b>	
	Limitata/superficiale	<b>3</b>	
	Decisamente lacunosa	<b>2</b>	
	Nulla o frammentaria	<b>1</b>	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Eccellente	<b>8</b>	
	Ottima	<b>7</b>	
	Buona	<b>6</b>	
	Discreta	<b>5</b>	
	Sufficiente	<b>4</b>	
	Frammentaria	<b>3</b>	
	Lacunosa	<b>2</b>	
	Nulla	<b>1</b>	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Approfondita: i contenuti sono resi in maniera critica attingendo a varie fonti	<b>3</b>	
	Adeguate: i contenuti sono rielaborati in maniera personale ma semplice	<b>2</b>	
	Superficiale: sono riferiti contenuti memorizzati in maniera acritica	<b>1</b>	
<b>Totale</b>			<b>...../20</b>

Data \_\_\_\_\_

Presidente

Commissari

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	<b>Religione</b>	Musumeci Giuseppa Carmela	
3	<b>Italiano e Storia</b>	Prestipino Maria Alessandra	
4	<b>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive e ristorative</b>	Capizzi Carmela Lucia	
5	<b>Francese</b>	Pennisi Laura	
6	<b>Inglese</b>	Brigandi Franca Carmela	
7	<b>Matematica</b>	Urso Sebastiana	
8	<b>Laboratorio enogastronomia servizi sala e vendita</b>	Cantarella Alfio	
9	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina</b>	Grasso Giuseppe	
10	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore sala</b>	Lo Giudice Giuseppe	
11	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	Muratore Antonio	
12	<b>Scienze motorie e sportive</b>	Mollica Antonino	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO