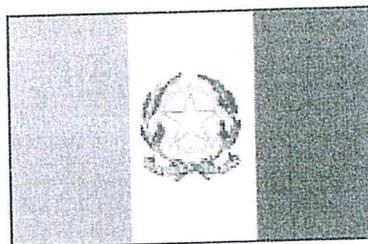


I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0003733 del 31/05/2022
VI (Entrata)



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

"Raffaele Viviani"

CASTELLAMMARE DI STABIA -AGEROLA (NAPOLI)

Tel/Fax 0818731681

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022



CORSI
SERALI

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CONSIGLIO DI CLASSE VA SALA E VENDITA

Percorso di II livello per Adulti

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Formulato ai sensi del D. lgs 62/2017 e della delibera n. 50 del CdD del 25 febbraio 2022
Approvato il 15 maggio 2022
ai sensi dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e allegati

INDICE DEL DOCUMENTO

1. Informazione sul curriculum
2. Profilo della classe
3. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione
4. Indicazioni sull'attività didattica
5. DDI
6. Valutazione degli apprendimenti
7. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

Allegati

- Composizione della classe
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno -



1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Descrizione sintetica

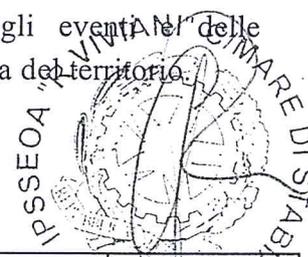
Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

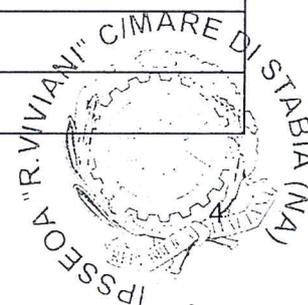
INSEGNAMENTI GENERALI	II Periodo didattico		III Periodo didattico
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
I.R.C.	1	1	1
Totale ore settimanali	11	11	11
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	363	363	363

INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	II periodo didattico		III periodo didattico
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Totale ore settimanali	12	12	12
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	396	396	396

2. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

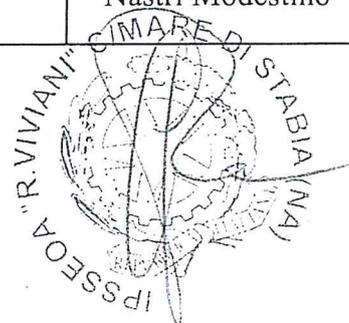
DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	De Carlo Diego
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Tondo Patrizia
Lingua Francese	Todisco Palma
Matematica	Pagano Michele
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Isernia Pietro Paolo
Lingua Inglese	Lauro Francesco
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Ruggi Giuseppe Alfredo
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Gallo Giuseppe
Religione	Nastri Modestino
Rappresentanti degli alunni	Fucci Mario
	Pellegrino Marco



CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	De Carlo Diego	De Carlo Diego	De Carlo Diego
Storia	De Carlo Diego	De Carlo Diego	De Carlo Diego
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Terracciano Stefano	Tondo Patrizia	Tondo Patrizia
Lingua Francese	Todisco Palma	Federico Marianna	Todisco Palma
Matematica	Pagano Michele	Pagano Michele	Pagano Michele
Scienza e Cultura del l'Alimentazione	D'Oria Maria Rosaria	De Gaetano Anna	Isernia Pietro Paolo
Lingua Inglese	Atorino Federica	Lauro Francesco	Lauro Francesco
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Ruggi Giuseppe Alfredo	Ruggi Giuseppe Alfredo	Ruggi Giuseppe Alfredo

Laboratori di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Gallo Giuseppe	Gallo Giuseppe	Gallo Giuseppe
I.R.C.	Scarica Anna	Tavella Rita	Nastri Modestino



Cognome e nome Alunni	
1.	Alfano Antonino
2.	Attanasio Pio
3.	Cesarano Maria
4.	Cesarano Rita
5.	Chierchia Antonio
6.	Cinque Michela
7.	Di Capua Giuseppe
8.	Fucci Mario
9.	Graziuso Giuseppe
10.	Mariano Rosalba
11.	Pellegrino Marco
12.	Scevola Vincenza Rosaria
13.	Sorrentino Sabbatino
14.	Todisco Marika



COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DELLA CLASSE

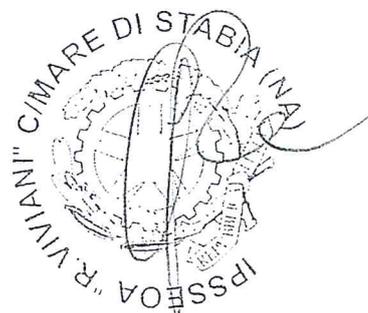
La classe è composta da 14 alunni, sei di sesso femminile e otto maschile. Durante l'anno sono emerse divergenze di vedute tra alcuni elementi, appartenenti a generazioni molto diverse fra loro. Nella classe convivono "analogici" cresciuti negli anni '80 e '90 e nativi digitali. In più, la presenza di ben tre coppie non facilita certo la coesione. Chi segue insieme al partner risulta agevolato e meno propenso a coinvolgere altri elementi nelle sue attività. Si sono in somma formati vari "gruppetti", non necessariamente ostili tra loro, ma non del tutto integrati. Quattro elementi sono risultati più preparati, partecipi, curiosi, hanno fornito contributi più o meno originali e stimolanti. Tuttavia, le incombenze lavorative hanno reso il percorso didattico troppo discontinuo.

Gli argomenti trattati hanno suscitato interesse ed entusiasmo, una volta superate le prime comprensibili diffidenze. Un'allieva, nell'alternare scuola e lavoro, ha avuto qualche problema all'inizio, ma ha poi profuso nelle attività didattiche un consapevole, autocritico impegno.

L'acquisizione dei contenuti disciplinari e delle attività è, mediamente, accettabile, ricettiva. L'impegno in alcuni casi adeguato, in altri meramente opportunistico. I metodi di lavoro sono perlopiù organizzati. La proprietà di linguaggio è perlopiù accettabile. La partecipazione alle attività didattiche e complementari, superato un comprensibile scetticismo iniziale, è stata tutto sommato discreta. La progressione nell'apprendimento è stata talora notevole, talaltra negativa. Nel vedere avvicinarsi il traguardo, qualcuno ha cessato di pedalare con la stessa tenacia, appagato dal sentirsi ormai prossimo all'arrivo.

Almeno due casi "difficili", che avevano avuto numerosi problemi disciplinari nei corsi diurni, sono via via divenuti più rispettosi e maturi. Un alunno ha continuato a tradire evidenti difficoltà espressive. Si è dunque consapevolmente provveduto ad abbassare l'asticella dei suoi obiettivi disciplinari. Una discente, cresciuta in un contesto familiare non sempre sereno, non è sempre riuscita a calibrare i suoi interventi, a rispettare le consegne in tempo utile, esprimersi in modo esauriente, rispettare compagni di classe e docenti. Certe sue "uscite" hanno a volte destabilizzato il gruppo classe e dato vita a polemiche sterili.

Alcuni allievi, durante le loro assemblee, hanno, a volte, manifestato una certa insofferenza nell'ottemperare a carichi di lavoro, a loro dire, eccessivi. Gli impegni professionali individuali hanno a volte reso la partecipazione di alcuni singhiozzante se non sporadica. Non sono tuttavia mancati contributi pieni di sincero entusiasmo, interventi dettati, non da un mero fine utilitaristico, ma da un reale interesse. Nella maggior parte degli alunni è presente una spiccata propensione al mettersi in gioco e in discussione, oltre che una autentica passione. Due allieve si sono rivelate particolarmente reattive di fronte agli stimoli domanda-risposta; la loro padronanza lessicale e capacità di persuasione argomentativa hanno toccato picchi davvero notevoli. Purtroppo, il C.d.C. è stato costretto a rilevare la assai sporadica partecipazione di elementi potenzialmente validi, che (per problematiche personali e impegni lavorativi) fanno registrare un numero poco considerevole di presenze.



INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- *Problem solving*
- Studio di casi aziendali
- *Project work*
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Strumenti

- Libri di testo
- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
Portale Argo
- Piattaforma *Google Workspace*
- Piattaforme e-learning

Spazi dell'apprendimento

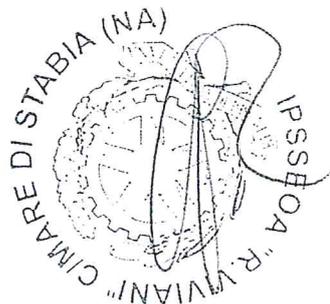
- Aula
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende



COMPETENZE SVILUPPATE

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle seguenti **competenze di Asse**,

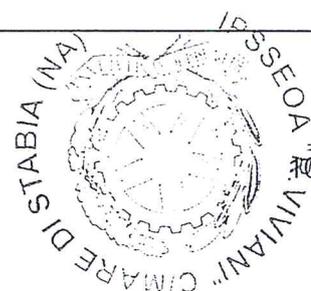
Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico tecnologico	Asse storico-sociale
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentando le anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando in varianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio</p>



	informatico		territorio.
--	-------------	--	-------------

e delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti e allegate al presente documento

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
03	Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
06	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
07	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
08	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
09	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

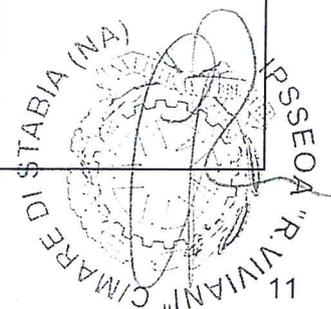


11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
----	---

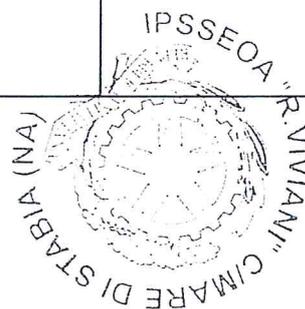
Al fine di favorire l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole materie e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale sono stati sviluppati i seguenti nodi interdisciplinari

Tematiche
Nodi interdisciplinari
Attività ed esperienze collegate

<ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli Alimenti: Proprietà nutritive • Lab. Sala = Olio E.V.O. dei territori Campani • Italiano = Giovanni Verga, il pane bianco sulle tavole dei ricchi e quello nero (oggi rivalutatissimo) su quelle dei poveri • Storia: gli anni '80: l'olio extravergine d'oliva come simbolo del Made in Italy • Francese = Le regime Medi terranéen • Inglese = Healthy Eating Lab. Cucina = Panificazione 	Pane ed Olio
<ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli Alimenti: Le malattie alimentari • Lab. Sala = degustazione e abbinamento del vino • Italiano = Pirandello ("Il Giuoco delle parti" e la maledizione del superalcolico notturno: "Verso le due tu sognerai di schiacciare tra i denti una lucertola") • Francese = Les pyramide alimentaire • Storia = Il proibizionismo degli anni '20 e il grande business delle mafie; i record di obesità negli Usa; i fast food e il junk food; l'assicurazione sanitaria • Lab. Cucina = I grassi in cucina 	Obesità



<ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli Alimenti: • Macronutrienti • Lab. Sala = Vini Regionali Campani • Italiano= le arance calabresi dello psichiatra Rosolino Colella, gli scampi del Quarnaro, il caviale di Lenin, i senza nome abruzzesi, l'olio del Garda: le predilezioni dop di D'Annunzio • Francese = Piramide alimentare • Storia = L'autarchia fascista e la battaglia del grano; la bonifica dell'agro pontino; la mistica della territorialità; il culto dell'italianità • Lab. Cucina = Prodotti tipici 	<p>I prodotti tipici</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli Alimenti: benefici legati al cioccolato • Lab. Sala = distillati e liquori • Italiano = Gabriele D'Annunzio e le ricette di suor Albina; la passione dannunziana per gli eccitanti cioccolatini • Inglese = The chocolate • Lab. Cucina = la lavorazione del cioccolato 	<p>Il cioccolato</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Storia: la Belle époque • Scienze degli Alimenti: le regole per una corretta alimentazione • Lab. Sala = Banqueting & Catering • Italiano = Gabriele D'Annunzio e l'estetismo enogastronomico: il piacere del palato tra digiuni e bulimie notturne • Lab. Cucina = Igiene e Sicurezza Alimentare 	<p>La bellezza in tavola</p>



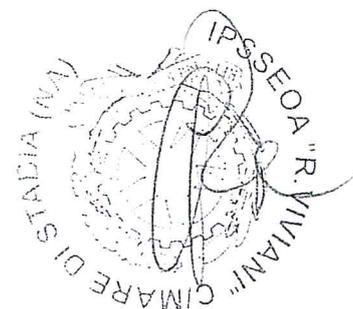
<ul style="list-style-type: none"> ● Italiano: Eduardo De Filippo: la cucina napoletana nella vita e nelle opere; 'o rraù come metafora di un tempo che non c'è più; il vino di Lettere come accompagnamento ideale ● Storia: gli anni '60: i supermarket, l'aumento dei consumi enogastronomici, la diffusione della dietologia; De Giovanni: il commissario Ricciardi e la salutare cucina cilentana ● Scienze degli Alimenti: la dieta mediterranea ● Lab. Sala= Vini Campani ● Francese= le chocolat ● Inglese= the food pyramid ● Lab. Cucina= I marchi di qualità 	<p>Sapori mediterranei</p>
--	----------------------------

ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La legge n.92 del 20 agosto 2019 ha reso obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado a partire da questo anno scolastico.

Il nostro Collegio dei docenti ha approvato in data 29.10.2021 con delibera n. 38 il Curricolo di Educazione civica ad integrazione del curricolo verticale d'Istituto.

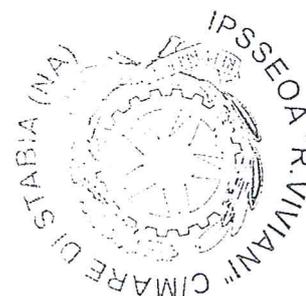
Il curricolo di Educazione civica dell'I.P.S.S.E.O.A. Viviani ha l'obiettivo di sviluppare negli allievi la capacità di sentirsi cittadini attivi ossia persone titolari di diritti inviolabili e nel contempo, consapevoli dei doveri inderogabili della società di cui fanno parte in ogni ambito, da quello familiare a quello scolastico, ad ogni livello da quello regionale, a quello nazionale, a quello Europeo, a quello mondiale, ed in ogni momento nella loro vita quotidiana, nello studio e nel contesto lavorativo. Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in **unità di apprendimento interdisciplinari** condivise dal Consiglio di classe, con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macronuclei tematici: **Costituzione, Istituzioni e legalità, Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**



UDA INTERDISCIPLINARI PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Titolo dell'UdA: Cibo e diritti	Periodo I Quadrimestre
<p>COMPETENZE ALLEGATO C LINEE GUIDA DM 35/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. ● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali ● Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità ● ● Compiere scelte di cittadinanza coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile ● Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese 	
<p>FINALITÀ</p> <p>Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, di equità, di rispetto.</p>	

Titolo dell'UdA Se questo è un uomo: dignità e diritti umani nella storia del secolo scorso	Periodo II Quadrimestre
<p>Competenze di cui all'Allegato C delle Linee guida DM 35/2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate ● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali ● Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile 	
<p>FINALITÀ</p> <p>Comprendere che i principi di uguaglianza e non discriminazione sono il centro dei diritti umani che una società giusta, sostenibile ed inclusiva è possibile solo ove tali principi siano applicati e rispettati</p>	



ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI ED INTEGRATIVE

ATTIVITÀ	A. S.	CONTENUTI	COMPETENZE TRASVERSALI MATURE
Progetto gluten-free	2021\2022	La celiachia	Saper individuare alimenti e bevande non adatte ai celiaci
Alma	2020\21	Alta formazione gastronomica	Orientamento dei discenti verso ulteriori percorsi di specializzazione post-diploma

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof. Gallo Giuseppe

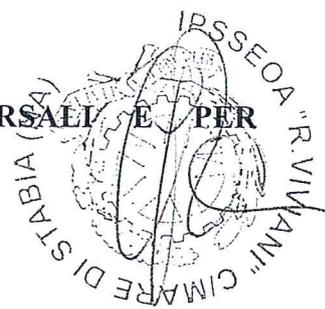
Progetto d'Istituto "Una rete per il futuro"

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

Il P.C.T.O., attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curriculum.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento** ed **approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** e, per alcuni allievi, periodi di **stage esterni in azienda** per un minimo di **210 ore**.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento



stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali. ● creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

! essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;

! essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;

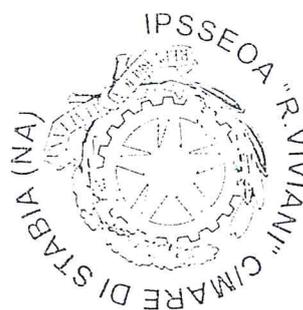
! applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;

! individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

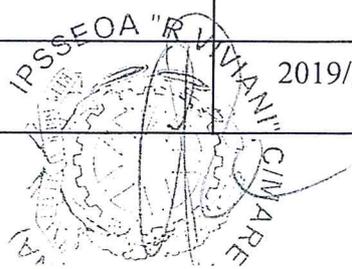
Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 il P.C.T.O. ha seguito, ove possibile, quanto programmato ma, in considerazione dell'emergenza COVID, è stato necessario rivedere parti del progetto, eliminando alcune attività ed integrandolo con momenti di formazione a distanza.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO REALIZZATO

Attività di orientamento ed approfondimento professionale	Anno scolastico	Durata
Grand Prix della Pasticceria - campionato nazionale pasticceria e cioccolateria presso l'area portuale di Marina di Stabia a Castellammare di Stabia (NA)	2021\22	4 ore
Attività online: Coca-Cola	2020\21	25 ore
Attività online: Sportello energia - Leroy Merlin	2020\21	35 ore



Visite aziendali online		
Presentazione Guida MICHELIN	2020/21	2,5
	2020/21	1,5
Incontro SCUOLA ALMA		
FOCUS PIZZA FRITTA (evento social)	2020/21	1
	2020/21	1,5
Incontro con scuola INCIBUM		
	2020/21	1
Incontro CAPITANERIA DI PORTO		
Show cooking Roccocò e mustaccioli	2020/21	2
	2020/21	2
RE panettone		
	2020/21	2
Sicurezza alimentare e covid-19		
	2020/21	10
ATTIVITA' ON LINE JOB & ORIENTA		
	2020/21	4
SALONE ORIENTAMENTO		
	2020/21	1,5
Incontro Formativo ASSORIENTA		
	2020/21	16
STELLATI PER LA DAD		
	2020/21	1
Tour Virtuale Frantoio Bonamini		
	2020/21	5
Salone Virtuale SIGEP		
		14
Show-cooking CASOLARO	2020/21	1
	2020/21	
Incontro con AIFOS – webinar su alimentazione e prevenzione		
	2020/21	1
Showcooking “Pizze tonde a piatto”		
	2020/21	15
PIATTAFORMA EVENTI SLOWFOOD		
Attività di formazione in assetto lavorativo		
Open-day I.P.S.S.E.O.A. “R.Viviani” - 12/12/2019 e 24/01/2020	2019/2020	8 ore
Partecipazione ad eventi		
Fiera Campionaria - Sagra della porchetta a Sant’Antonio Abate	2019\20	12 ore
Chocoland: la fiera del cioccolato a Sorrento	2019/2020	4 ore





ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ED AVVICINAMENTO ALL'ESAME DI STATO

SOMMINISTRAZIONE PROVE DI SIMULAZIONE ESAME DI STATO

SIMULAZIONE I PROVA

- 06 aprile 2022
- 04 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

SIMULAZIONE II PROVA

- 05 aprile 2022
- 03 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid19 hanno determinato il mantenimento, per l'anno scolastico 2021-2022, del *Piano per la DDI* approvato in ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020 per la gestione dei casi di positività nel corso dell'anno scolastico. A seguito dell'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare di Stabia e di Agerola, è stato necessario sospendere le attività didattiche in presenza dal 10 al 17 gennaio 2022, data in cui le classi sono rientrate in presenza garantendo la DDI per i casi previsti dalla normativa.

Le attività in DDI sono svolte nel quadro disegnato dai seguenti **principi**:

- tutela del diritto allo studio
- mantenimento del dialogo e della comunicazione tra le varie componenti del sistema scuola
- collegialità delle scelte
- valutazione in itinere e conclusiva come valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento

e nel perseguimento dei seguenti **obiettivi**:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- garantire l'apprendimento degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP e valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante.

Gli **strumenti** utilizzati per la DDI sono stati:

- il sito istituzionale
- il registro elettronico *Argo*
- la piattaforma *Google Workspace*
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

Sono state, infine, privilegiate le **metodologie** fondate sulla formazione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentissero la costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (scheda tratta dal PTOF)

PARTECIPAZIONE • Propositiva

- Recettiva
- Sollecitata
- Passiva
- Di disturbo

IMPEGNO

- Tenace
- Adeguato
- Opportunistico
- Discontinuo
- Scarso

FREQUENZA

- Regolare
- Discontinua
- Saltuaria

- Assente

METODO DI STUDIO

- Elaborativo
- Organizzato
- Ripetitivo
- Disorganizzato

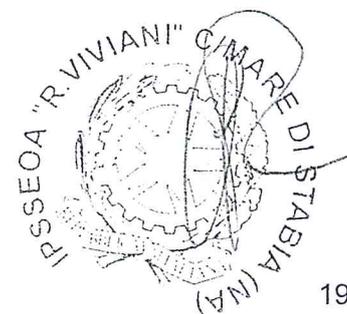
PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- Notevole
- Accettabile
- Irrilevante
- Negativa

ATTEGGIAMENTO VERSO GLI

ALTRI • Disponibile

- Passivo
- Oppositivo
- Aggr



VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale e finale, da 10 a 1 è determinata dai seguenti indicatori:

- L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- L'acquisizione delle abilità
- Uso del linguaggio
- La progressione nell'apprendimento
- L'impegno
- La partecipazione alle attività didattiche e complementari



TABELLA DI VALUTAZIONE
(scheda tratta dal PTOF)

LIVELLO	VOTI	GIUDIZIO	DESCRITTORI (conoscenze, competenze, capacità)
I	1-3	Insufficienza molto grave	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto. Partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
	4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza frammentaria. Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante. Lavora in modo discontinuo. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
II	5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo. Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.

III	6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo regolare, ma poco approfondito. Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.
	7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.
IV	8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento
V	9 -10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni, quale risultato di un lavoro autonomo.

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

In ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020, il nostro Istituto ha approvato (Delibera n. 30 CdD del 20.10.2020) il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, comunemente individuata con la sigla DDI.

Il Piano prevede strumenti, metodologie, ed obiettivi delle attività che dovranno essere svolte a distanza ed in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché i criteri e gli indicatori di valutazione degli apprendimenti.



La griglia di valutazione del profitto, definita all'interno del Piano ed applicata come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è la seguente

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in D.D.I. ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.

9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in D.D.I. ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in D.D.I. può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in D.D.I. può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in D.D.I. può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in D.D.I. può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in D.D.I. non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata scarsa o assente.



3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente in sufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in D.D.I. è stata assente.
---	---

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

CREDITO SCOLASTICO

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **cinquanta punti**. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantaresimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022.

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

(ALLEGATO A di cui all'art.15 co.2 d.lgs. n. 62 13 aprile 2017)

Media dei vot	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7- 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 -10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 -11
$7 < M \leq 8$	9 -10	10 - 11	11 -12
$8 < M \leq 9$	10 -11	11 - 12	13 -14
$9 < M \leq 10$	11-12	12 - 13	14 -15

ALLEGATO C – Tabella 1 – Conversione del credito scolastico

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31



26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50



In conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (Delibera n. 50 del 25.02.2022), ai Consigli di classe è data la facoltà di attribuire il punteggio massimo della banda di oscillazione, nel caso in cui l'allievo abbia conseguito una media dei voti uguale o superiore alla metà della banda (per es. 6,50, 7,50, ecc.) o sussistano almeno due delle seguenti condizioni:

- assiduità nell'impegno e nella frequenza (non più del 10% di assenze rispetto al monte ore curriculare nell'arco dell'intero anno scolastico, escluse le assenze prolungate e/o periodiche dovute a seri e certificati motivi);
- partecipazione ad attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, manifestazioni anche professionali organizzate dalla Scuola);
- partecipazione attiva e costruttiva agli organi studenteschi (rappresentanti di classe, di Istituto, ecc.);
- credito formativo documentato.

- Nel caso in cui lo studente abbia effettuato nell'anno scolastico un numero di assenze superiore a 30 gg., sarà attribuito il minimo della banda di oscillazione, così come in tutti gli altri casi non rientranti nelle condizioni sopraelencate (eccezione fatta per i casi in deroga da valutare singolarmente dietro presentazione di opportuna certificazione).

CREDITO FORMATIVO

I **crediti formativi** sono valutati dal Consiglio di Classe secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 4.

In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato, in particolare corsi di lingua, laboratori musicali, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono attività valide per determinare il credito formativo a condizione che siano state svolte fuori dalla scuola e che siano debitamente documentate attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi, anche:

- dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
- della durata complessiva delle attività;
- della continuità delle esperienze.



I.P.S.S.E.O.A. "RAFFAELE VIVIANI"
VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
ITALIANO

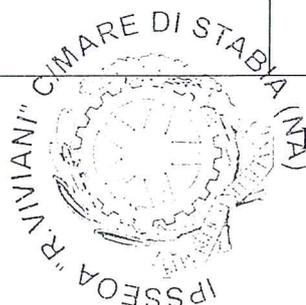
Candidato/a _____ classe V SEZ. _____ ART. _____

TIPOLOGIA _____

INDICATORI DESCRITTORI
PUNTI (max. 15)

COERENZA ALL'ENUNCIATO	<ul style="list-style-type: none"> - Aderenza alla consegna - Pertinenza all'argomento proposto - Efficacia complessiva del testo - Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (analisi del testo tip. A, analisi e produzione di un testo argomentativo tip. B, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità tip. C) 	1	2	3
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> - Rielaborazione critica dei contenuti in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti - Comprensione ed interpretazione del testo proposto - Comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; - capacità di argomentazione - Coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzazione e di eventuale argomentazione - Significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni. - Rielaborazione personale 	1	2	3
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	<ul style="list-style-type: none"> - Articolazione chiara ed ordinata del testo - Equilibrio tra le parti - Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni) - Continuità tra frasi, paragrafi, e sezioni 	1	2	3
LESSICO E STILE	<ul style="list-style-type: none"> - Proprietà e ricchezza lessicale - Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale scelta 	1	2	3
CORRETTEZZA LESSICALE	<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza ortografica - Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali) - Correttezza morfo-sintattica - Punteggiatura 	1	2	3

Castellammare di Stabia, _____
 La Commissione



Il Presidente

I.P.S.S.E.O.A. "RAFFAELE VIVIANI"
VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DEL L'ALIMENTAZIONE

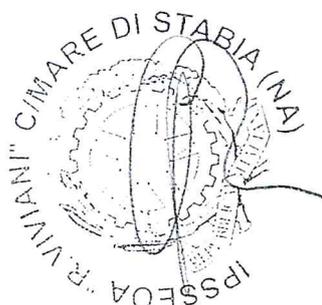
Candidato/a _____ classe V SEZ. _____ ART. _____

Indicatore	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta della consegna operativa Max 1,5 punti	completa	1,5	
	adeguata	1	
	scarsa	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline Max 3 punti	ottima	3	
	buona	2,5	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Max 4 punti	ottima	4	
	buona	3	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Capacità di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici Max 1,5 punti	Appropriata e corretta	1,5	
	Complessivamente corretta	1	
	Parzialmente corretta	0,5	
Totale (max 10)			

Castellammare di Stabia, _____

Il Presidente

La Commissione

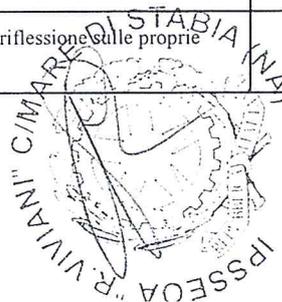


GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia valutazione del colloquio orale (O.M. n. 65 del 14.03.2022)

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

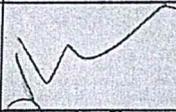
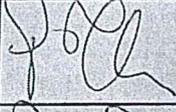
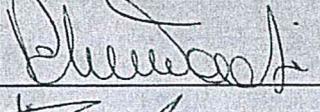
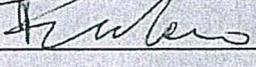
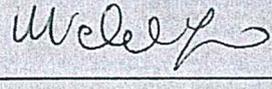
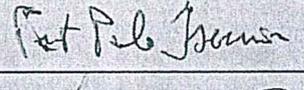
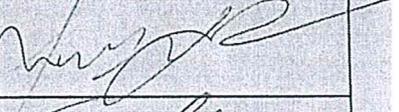
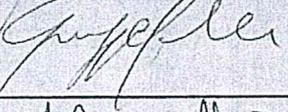
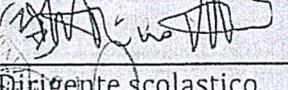
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2 - 2,50	



V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	3	
Punteggio totale della prova			___/25

8. APPENDICE NORMATIVA

- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- Legge 20 agosto 2019, n. 92, recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’Educazione civica”
- Ordinanza ministeriale n. 65 del 14.03.2022 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2021/2022

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA
Italiano /Storia	De Carlo Diego	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Tondo Patrizia	
Lingua e cultura Francese	Todisco Palma	
Lingua e cultura Inglese	Lauro Francesco	
Matematica	Pagano Michele	
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Isernia Pietro Paolo	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina	Ruggi Giuseppe Alfredo	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Gallo Giuseppe	
I.R.C.	Nasti Modestino	

Castellammare di Stabia, 15/05/2022.

Il Dirigente scolastico
Prof.ssa Giuseppina Principe

N.B: CONSUNTIVI DISCIPLINARI E CREDITI IN ALLEGATO

ESAME di STATO -SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,

ALUNNO.....

Indicatore	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta della consegna operativa Max 1,5 punti	completa	1,5	
	adeguata	1	
	scarsa	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline Max 3 punti	ottima	3	
	buona	2,5	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Max 4 punti	ottima	4	
	buona	3	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Capacita' di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici Max 1,5 punti	Appropriata e corretta	1,5	
	Complessivamente corretta	1	
	Parzialmente corretta	0,5	
Totale (max 10)			



Attività educazione civica 5SVA

➤ Modulo: cibo e diritti

UDA 1: Il cibo negli obiettivi dell'Agenda 2030 4 ORE

Filiera agroalimentare e impronta ecologica (filiera corta o a Km "0")
Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (Carta di Milano 2015)
Prodotti da agricoltura biologica e agricoltura integrata
Doppia piramide alimentare e ambientale

UDA 2: La qualità del prodotto alimentare 3 ORE

Qualità alimentare e qualità totale
Criteri per la valutazione della qualità alimentare
Norme e certificazioni di qualità



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 dì d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse¹:
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

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

¹ corrose

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

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

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.

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 rabido¹ 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 alide² ali dell'aria
ora son io
l'agave³ che s'abbarbica al crepaccio
dello scoglio
e sfugge al mare da le braccia d'alghe
che spalanca ampie gole e abbranca rocce;
e nel fermento
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci
che non sanno più esplodere oggi sento
la mia immobilità come un tormento.

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

¹ *rabido*: rapido

² *alide*: aride

³ *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.

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 Usepe. [...] 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. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. 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.

"Usepe! Usepee!" 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 collo² [...].

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 Usepe 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 Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, 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 accosto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ 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

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ 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!"⁹

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 raspare con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

"Bii! Biii! Biiii!"

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

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.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii, da formazione infantile di Bilita, 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 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'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

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

Due ombre!

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

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

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: 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.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

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 ricorranno temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

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'umanità¹. 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 generazioni². 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»)³.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi⁴; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine⁵.

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.

¹ A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

² 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).

³ *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.

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «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.

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.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata 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.

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: individualala.
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

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 Micorsoft 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 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 una 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.

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.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz¹, *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"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

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

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

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

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

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese

¹ 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.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

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

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di "arte della felicità": secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a "nuda vita" fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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.

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 C

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

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.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA/ SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

IGIENE DEGLI ALIMENTI E SALMONELLOSI

DOCUMENTO n.1

da **“CONSUMI, UN ALLARME ALIMENTARE AL GIORNO NEL 2018”** Report di **COLDIRETTI** del 24 febbraio 2019

“Nel 2018 in Italia è scoppiato più di un allarme alimentare al giorno per un totale di ben 398 notifiche inviate all'Unione Europea durante l'anno. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base delle elaborazioni del sistema di allerta Rapido (Rasff) [...].

Sul totale dei 398 allarmi che si sono verificati in Italia nel 2018 – sottolinea la Coldiretti – solo 70 (17%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale, 194 provenivano da altri Paesi dell'Unione Europea (49%) e 134 da Paesi extracomunitari (34%). In altre parole – precisa la Coldiretti – oltre quattro prodotti su cinque pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (83%).

Quali sono i cibi più pericolosi

I pericoli maggiori per l'Italia – continua la Coldiretti – sono infatti venuti dal pesce spagnolo con alto contenuto di mercurio e infestato dal verme Anisakis, dalle ostriche vive francesi con Norovirus, che provoca vomito e diarrea, e dal pollo polacco contaminato dalla salmonella enterica, i quali salgono sul podio del rischio [...].

Dai risultati sono evidenti le maggiori garanzie di sicurezza – evidenzia Coldiretti – dei prodotti nazionali mentre preoccupazioni vengono soprattutto dalle importazioni. Il motivo è spiegato dalla storica relazione della Corte dei Conti Europea del 15 gennaio scorso sui “pericoli chimici negli alimenti che consumiamo”, in cui si parla di tolleranze all'importazione e si chiede alla Commissione Europea di spiegare “quali misure intende adottare” per mantenere lo stesso livello di garanzia per gli alimenti importati rispetto a quelli prodotti nella Ue. Infatti il numero di prodotti agroalimentari extracomunitari con residui chimici irregolari è stato pari al 4,7% rispetto alla media Ue dell'1,2% e ad appena lo 0,4% dell'Italia secondo le elaborazioni Coldiretti [...].

... “L'esperienza di questi anni dimostra l'importanza di una informazione corretta con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine nazionale dei prodotti che va esteso a tutti gli alimenti” conclude il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “va anche tolto in Italia il segreto sui flussi commerciali con l'indicazione delle aziende che importano materie prime dall'estero per consentire interventi mirati in situazioni di emergenza sanitaria che si ripetono sempre più frequentemente”.

La classifica dei cibi stranieri più pericolosi

1. Pesce dalla Spagna per mercurio (24 notifiche) e infestazione di Anisakis (14)
2. Ostriche vive dalla Francia per Norovirus (23)
3. Pollo dalla Polonia per Salmonella enterica (8)
4. Pesce dalla Francia per Anisakis (8)
5. Nocciole dalla Turchia per aflatossine (7)
6. Cozze dalla Spagna per Escherichia Coli (7)
7. Arachidi dall'Egitto per aflatossine (6)
8. Manzo refrigerato dal Brasile per Escherichia Coli-Shigatoxin (6)
9. Nocciole da Azerbaijan per aflatossine (6)
10. Pollo dal Brasile per Escherichia Coli-Shigatoxin (6)

Fonte: Elaborazioni Coldiretti su allarmi alimentari in Italia nel 2018 (RASSF)
<https://www.coldiretti.it/salute-e-sicurezza-alimentare/consumi-un-allarme-alimentare-al-giorno-nel-2018>

DOCUMENTO n.2

da "EPICENTRO"

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

"La salmonella è l'agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse da alimenti, sia sporadiche che epidemiche. È stata segnalata per la prima volta nel 1886, in un caso di peste suina, dal medico americano Daniel Elmer Salmon. La salmonella è presente in natura con più di 2000 varianti (i cosiddetti sierotipi) ma i ceppi più frequentemente diffusi nell'uomo e nelle specie animali, in particolare in quelle allevate per la catena alimentare, sono *S. enteritidis* e *S. typhimurium*.

Le infezioni provocate da salmonella si distinguono in forme tifoidee (*S. typhi* e *S. paratyphi*, responsabili della febbre tifoide e delle febbri enteriche in genere), in cui l'uomo rappresenta l'unico serbatoio del microrganismo, e forme non tifoidee, causate dalle cosiddette salmonelle minori (come *S. typhimurium* e la *S. enteritidis*), responsabili di forme cliniche a prevalente manifestazione gastroenterica.

Le salmonelle non tifoidee, responsabili di oltre il 50% del totale delle infezioni gastrointestinali, sono una delle cause più frequenti di tossinfezioni alimentari nel mondo industrializzato. Le infezioni da *Salmonella spp.* possono verificarsi nell'uomo e negli animali domestici e da cortile (polli, maiali, bovini, roditori, cani, gatti, pulcini) e selvatici, compresi i rettili domestici (iguane e tartarughe d'acqua). I principali serbatoi dell'infezione sono rappresentati dagli animali e i loro derivati (come carne, uova e latte consumati crudi o non pastorizzati) e l'ambiente (acque non potabili) rappresentano i veicoli di infezione" [...].

Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/salmonella/>

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sul rischio da contaminazione alimentare degli alimenti, con particolare riferimento alla prevenzione igienica dei cibi di importazione. Il candidato supponga in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) di applicare il piano HACCP nel proprio reparto di lavoro per prevenire il rischio da contaminazione.

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 considerano quali sono i cibi più pericolosi monitorati dal sistema di allarme rapido europeo Rasff (*Rapid Alert System for Food and Feed*). Riferisci con un esempio che cos'è una contaminazione chimica alimentare e come si può prevenire.
- Nel documento n.1 si considerano gli alimenti di importazione risultati più pericolosi nel 2018. Riferisci con un esempio quale ruolo può avere la "tracciabilità-rintracciabilità di filiera" per la sicurezza alimentare.
- Nel documento n. 2 si descrive le caratteristiche del batterio del genere *Salmonella*. Riferisci quali sono gli alimenti nella ristorazione a rischio di contaminazione da salmonellosi e quali sono i criteri per prevenire igienicamente questa tossinfezione.

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata quali sono i fattori che favoriscono la crescita batterica e quali sono i requisiti generali di igiene per prevenire le tossinfezioni alimentari.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un piatto a base di carne o pesce.

Si richiede in particolare di:

- schematizzare l'applicazione del piano HACCP, individuando un pericolo associato alla preparazione del piatto, di proporre un CCP e di procedere alla definizione dei limiti critici e delle azioni correttive;

- definire le procedure operative per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPO6 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA/ ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA SOSTENIBILE E PIATTI TIPICI

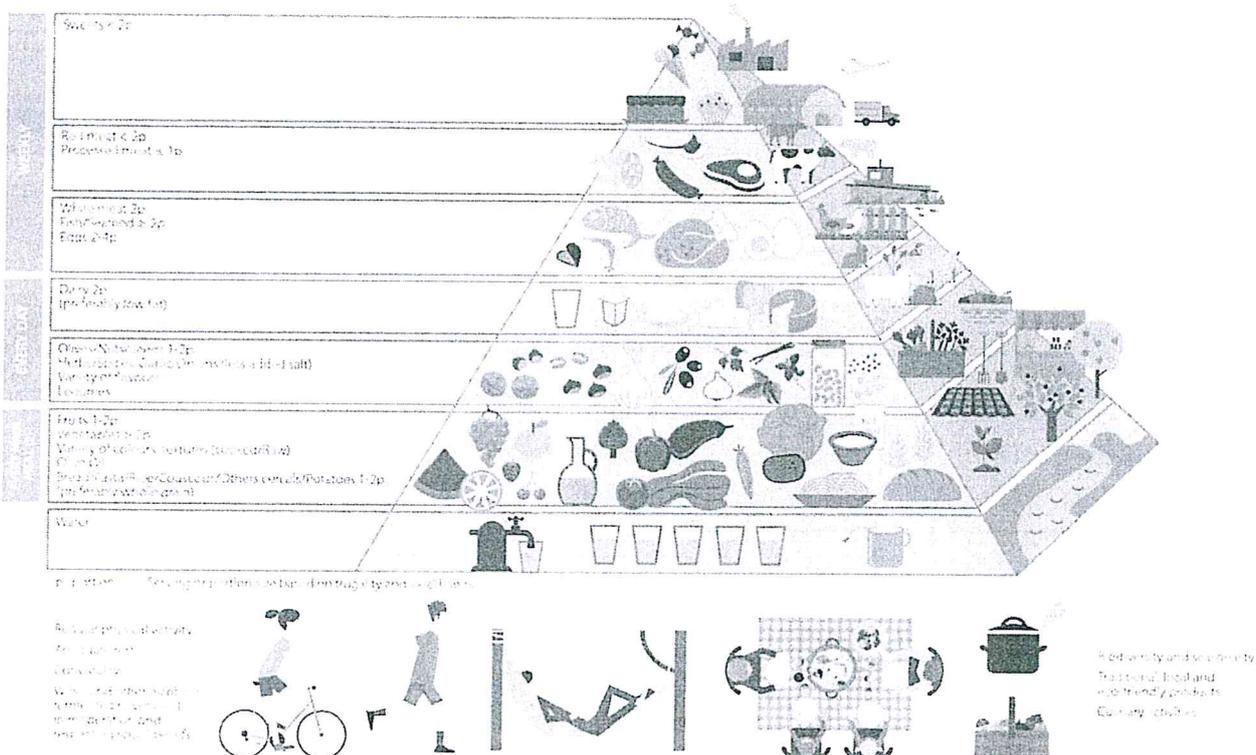
DOCUMENTO n.1

DIETA MEDITERRANEA: ECCO LA NUOVA PIRAMIDE SOSTENIBILE

[...] Al fine di bilanciare l'interesse mondiale verso la dieta mediterranea con l'aumento delle preoccupazioni di carattere ambientale, IFMeD ha lanciato una rappresentazione aggiornata della Piramide della dieta mediterranea. L'obiettivo principale è quello di spostare la percezione dei benefici di questo modello da una particolare attenzione per l'uomo, ad un focus sui benefici per il pianeta e le sue popolazioni. [...]

Med diet 4.0

Il nuovo modello di dieta mediterranea che ha dato vita alla Piramide, la Med Diet 4.0, tiene conto di quattro dimensioni: alla valenza nutrizionale si integrano gli aspetti culturali, ambientali ed economici. Perché la dieta non è solo "regola alimentare", ma "regola di vita" che impatta sulla salute, sull'ambiente e sulla società. [...]



Quali alimenti nella dieta mediterranea?

Troppo poco pesce nella dieta a livello globale: secondo le stime, infatti, in Italia, l'effettivo consumo di proteine di pesce si attesterebbe su 40 g a settimana rispetto ai 60 g settimanali raccomandati, mentre i consumi medi negli Stati Uniti e in Europa sono persino inferiori. L'unico esempio virtuoso è dato dalla Spagna, che peraltro è il maggiore consumatore al mondo di pesce in conserva. *“In un contesto in cui la dieta mediterranea si rinnova, con la messa in risalto di una cruciale componente socio-culturale, diventa fondamentale prendere in considerazione da un lato l'importanza di recuperare le nostre radici alimentari, dall'altro il mutamento degli stili di vita, sempre più frenetici. Per questo, relativamente ai consumi di pesce da incentivare, possiamo considerare il pesce in scatola un valido alleato della dieta mediterranea: infatti unisce la praticità di consumo ai benefici di una composizione nutrizionale paragonabile al fresco”*, ha affermato la professoressa Silvia Migliaccio, del Dipartimento di Scienze dello sport e della salute umana dell'Università “Foro Italico” di Roma.

Per quanto riguarda la carne, *“non dimentichiamo che l'uomo è onnivoro da 10.000 anni e la carne, nelle giuste quantità, fa parte della dieta mediterranea – ha spiegato Elisabetta Bernardi, nutrizionista dell'Università di Bari -. Ricca di nutrienti importanti e componenti bioattivi, è particolarmente importante in alcune fasi della vita: durante la gravidanza e l'infanzia ad esempio, per garantire lo sviluppo cognitivo e la crescita del bambino. Ma è anche preziosa per chi pratica sport o è in età avanzata: è infatti una eccezionale fonte di proteine utili per lo sviluppo e per preservare i muscoli”*.

I legumi, invece, riacquistano un ruolo primario: *“... un'opportunità unica per incoraggiare la food chain ad un utilizzo migliore di questa risorsa, grazie ai suoi benefici per la fertilità del suolo, i cambiamenti climatici e per combattere la malnutrizione a livello globale”* – ha affermato la dottoressa Laura Rossi del Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Crea-Nut).

Carlo La Vecchia, Università degli Studi di Milano, ha poi concluso: *“La dieta mediterranea, con un ruolo importante di frutta e verdura e l'olio d'oliva come condimento principe, appare protettiva non solo verso il rischio cardiovascolare, ma anche verso i tumori”*.

Fonte: <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2016/07/12/dieta-mediterranea-ecco-la-nuova-piramide-sostenibile/49599>

DOCUMENTO n.2

“La Dieta Mediterranea al n. 1 della Best diet ranking 2019 by U.S. News & World Report”

Il media statunitense incorona la Dieta Mediterranea la migliore al mondo, davanti a Dash e Flexariana [...].

Che la Dieta Mediterranea fosse una delle migliori e una delle più equilibrate al mondo giù si sapeva, ma adesso arriva anche la vittoria ufficiale: il media statunitense U.S. News & World Report, famoso in tutto il mondo per le sue classifiche e i suoi consigli ai consumatori di tutto il mondo, ha posizionato la Dieta Mediterranea al n. 1 della *Best diet ranking 2019*, vincendo contro altre 41 diete “in gara”. L'alimentazione tipica dei Paesi del Mediterraneo, appunto, si è aggiudicata un punteggio totale di 4,2 su 5, sbaragliando la concorrenza delle più “glamour” Dash, dieta specifica contro l'ipertensione che si è classificata al n. 2 e la Flexariana, un modo flessibile di alimentarsi, sul gradino più basso del podio. Subito fuori dalla top 3 la dieta Mind, che previene e riduce il declino cognitivo, e la storica dieta ipocalorica Weight Watchers.

Tornando alla vittoriosa, il primato generale ottenuto, precisa la Coldiretti, è stato grazie al primo posto in ben cinque specifiche categorie: prevenzione e cura del diabete, mangiare sano, benefici per il cuore, componenti a base vegetale e facilità a seguirla. Si tratta di un ulteriore riconoscimento per la dieta mediterranea, tesoro del made in Italy che ha consentito all'Italia di conquistare, con ben il 7% della popolazione, il primato della quota più alta di ultraottantenni in Europa davanti a Grecia e Spagna, ma anche una speranza di vita che è tra le più alte a livello mondiale, pari a 80,6 anni per gli uomini e a 85 per le donne. Un ruolo importante per la salute che, continua la Coldiretti, è stato riconosciuto anche con l'iscrizione della dieta mediterranea nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'Unesco il 16 novembre 2010. L'apprezzamento mondiale per la dieta mediterranea - fondata principalmente su pane, pasta, frutta, verdura, carne, olio extravergine d'oliva e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari - continua la Coldiretti, si deve agli studi degli scienziati americani Ancel e Margaret Keys, che per primi ne hanno evidenziato gli effetti benefici, dopo aver vissuto per oltre 40 anni ad Acciaroli, in provincia di Salerno. Il nuovo riconoscimento rappresenta anche, sottolinea la Coldiretti, una risposta ai bollini allarmistici fondati sui componenti nutrizionali che alcuni Paesi, dalla Gran Bretagna al Cile, stanno applicando su diversi alimenti della dieta mediterranea sulla base dei contenuti in grassi, zuccheri o sale, Un marchio infamante che favorisce i prodotti artificiali e, conclude la Coldiretti, colpisce già oggi ingiustamente le confezioni di olio extravergine d'oliva made in Italy, il prodotto simbolo della dieta mediterranea. [...].

Fonte: https://winenews.it/it/la-dieta-mediterranea-al-n-1-della-best-diet-ranking-2019-by-u-s-news-world-report_381721/

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sul valore nutrizionale della dieta mediterranea sostenibile e sul ruolo salutare che ha il consumo dei prodotti tipici dell'area mediterranea.

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 considera il nuovo modello della dieta mediterranea sostenibile, proposto dall'IFMeD. Riferisci quale ruolo svolgono le quattro dimensioni che caratterizzano la dieta mediterranea sostenibile e quali sono gli alimenti da preferire e da ridurre.
- Nel documento n.1 si considerano gli alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea. Riferisci qual è il valore nutritivo di almeno 4 alimenti tipici della dieta mediterranea che devono essere sempre presenti nel consumo quotidiano.
- Nel documento n. 2 si descrive il recente primato mondiale della dieta mediterranea quale fattore di benessere per la salute. Il candidato illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un uomo adulto normopeso ed in un buono stato di salute, riportando l'intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti, la qualità degli stessi e proponendo per ciascuno le fonti alimentari più adeguate (riferimento : LARN 2012/2014).

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi com'è stato scoperto il valore nutrizionale della dieta mediterranea e

perché essa gode tutt'oggi di un primato mondiale quale dieta sana, salutare e piacevole dal punto di vista enogastronomico.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

MATERIA ITALIANO
DOCENTE De Carlo Diego

ORE
SETTIMANALI

3

COMPETENZ
E
CONSEGUITE

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO
(al 15/05/2022)

1.

La letteratura-verità da Verga a Saviano (il trionfo del naturalismo nella letteratura contemporanea: piattezza o sincerità, incapacità d'immaginare o aderenza alla realtà?)

**TEMI
GENERALI
DEL
PROGRAMMA
SVOLTO**

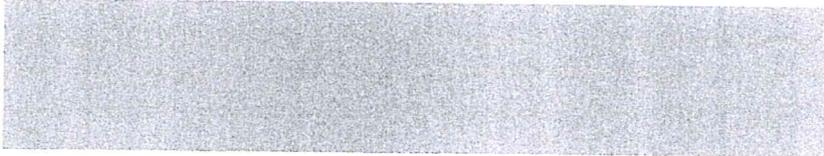
2. *I musicisti della lingua : i simbolisti francesi, Pascoli, d'Annunzio)*

3. *La crisi dell'identità e delle forme artistiche*

(al 15/05/2022)

4. *Le Avanguardie: l'assalto all'alfabeto e alla sintassi*

5. *Il romanzo postmoderno (frammenti, labirinti, cruciverba, indovinelli, tranelli, ragnatele telematiche)*

METODOLOGIE	Lezione face to face in presenza Didattica performativa, teatrale
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Problem solving Ripetizione di argomenti già svolti
TESTO ADOTTATO	I classici della letteratura italiana e straniera letti ad alta voce Materiali originali elaborati dal docente
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	

Tipologia

Tempi
(I e II quadrimestre)

Interrogazioni	10-20min.
Esercitazioni	2 ore
Sollecitazioni estemporanee	pochi secondi
Simulazioni d'esame	6 ore

MATERIA	STORIA
DOCENTE	De Carlo Diego
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>

**TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA
SVOLTO**

(al 15/05/2022)

1. *La Belle époque*
2. *La prima guerra mondiale*
3. *In guerra tra le guerre*
- 4.

**TEMI
GENERALI DEL
PROGRAMMA
SVOLTO**

(al 15/05/2022)

Apocalypse

5. *La difficoltosa distensione postbellica*

*6.Ed. Civica: i diritti dell'uomo nell'evoluzione
dei testi nazionali e internazionali.*

METODOLOGIE Lezione in presenza

**ATTIVITÀ DI
RECUPERO
ADOTTATE** Riepilogo degli argomenti trattati

**TESTO
ADOTTATO** Materiali originali elaborati dal docente

**ALTRI STRUMENTI
DIDATTICI
UTILIZZATI**

Web (Youtube, Treccani.it, Raiplay, Radio3,
National Geographic...)

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia

Interrogazioni

Tempi

(I e II quadrimestre)

Variabili

MATERIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
DOCENTE	TONDO PATRIZIA
ORE SETTIMANALI	TRE (3)
COMPETENZE CONSEGUITE	SAPER UTILIZZARE UN LINGUAGGIO GIURIDICO ED ECONOMICO MINIMO SAPER COMPRENDERE E COMMENTARE UN TESTO GIURIDICO ED ECONOMICO
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	IL MERCATO TURISTICO IL MARKETING PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO
METODOLOGIE	LEZIONE FRONTALE – PROBLEM SOLVING – LAVORI DI GRUPPO
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	RECUPERO IN ITINERE ATTRAVERSO ATTIVITÀ DI RIPETIZIONE DI ARGOMENTI SVOLTI E DI CONFRONTO TRA I VARI DISCENTI DELLA CLASSE
TESTO CONSIGLIATO	CAMMISA-MATRISCIANO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	LIM - ARTICOLI DI ATTUALITÀ - STRUMENTI INFORMATICI
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi

Interrogazioni brevi Esercitazioni ed elaborati in classe Compito di realtà	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE
	Novembre – Dicembre Gennaio	Marzo – Aprile -Maggio

MATERIA LINGUA E CULTURA FRANCESE

DOCENTE Prof.ssa Todisco Palma

ORE SETTIMANALI 2

COMPETENZE CONSEGUITE

- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Dialogues Au restaurant Le vin et le Champagne L'haccp La pyramide alimentaire Commander au restaurant Grammaire Les groupes verbaux L'imperfect Le passé composé Les adjectifs possessifs	
METODOLOGIE	Lezione frontale Analisi dei casi Lavori di gruppo Dibattito e discussione Problem solving	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo Conversazione guidata Lavori individuali di ricerca ed approfondimento	
TESTO ADOTTATO	Materiali elaborati dal docente	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Riviste specializzate Internet Video	
Tipologia		
Interrogazioni lunghe		
Interrogazioni brevi Compito scritto Esercitazioni e quiz online	2 verifiche scritte 1 Interrogazione	Marzo/maggio Marzo/ maggio
MATERIA	LINGUA E CULTURA INGLESE	
DOCENTE	Lauro Francesco	
ORE SETTIMANALI		

COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Utilizzare la lingua straniera in modo appropriato ed efficace</p> <p>allo scopo di comunicare. Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicare. Saper integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>On the table Table. Italian Style: Charming Campania. Wine & wine tasting, Champagne, Champagne cocktail, wine. For wine, cocktail & alcoholic cocktail. The roman culinary in Britain Sustainability. Food contamination, the new food Pyramid, bacteria viruses and food contamination. Healthy eating food allergies. Gluten free. Haccp in the global world (ed. civica), Food science Seven principles of Haccp,</p>
METODOLOGIE	<p>lezioni frontali</p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<p>Riepilogo degli argomenti trattati</p>
TESTO ADOTTATO	<p>Materiali elaborati dal docente</p>
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<p>Internet, audiofiles, listening</p>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE Tipologia	Tempi

Interrogazioni lunghe
Prove semi-strutturate

Interrogazioni brevi
Compito di realtà
Esercitazioni e quiz
online

2 verifiche scritte 2
verifiche scritte

Dicembre/Gennaio Marzo/
Aprile

MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	PAGANO MICHELE
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • • • • <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali</p> <p>per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati; Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche</p> <p>Richiamo disequazioni di I e II grado ; Le Funzioni : campo di esistenza , positività ed intersezioni con gli assi ;</p>

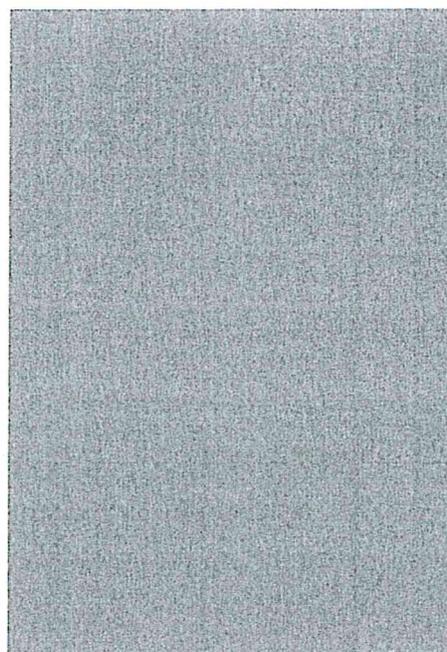
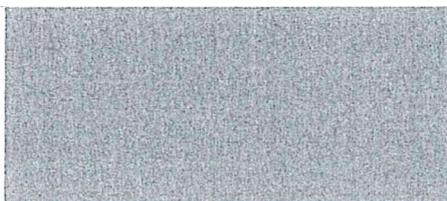
METODOLOGIE	Lezione frontale ; Lezione Interattiva ; problem Solving ; Cooperative Learning	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>) • Problem solving 	
TESTO ADOTTATO	MATEMATICA EDIZIONE ROSSO 2ED VOL 5 CON TUTOR (LDM) AUTORI : BERGAMINI ; BAROZZI ; TRIFONE ; EDIZIONE : ZANICHELLI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense ed appunti	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia Tempi		
Interrogazioni brevi on line	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line	2 primo quadrimestre 2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre 2 secondo quadrimestre
Compito scritto		
MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DOCENTE	Isernia Pietro Paolo	
ORE SETTIMANALI	2	

La maggior parte della classe ha imparato a:

- - individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di preparazione degli alimenti,
- - selezionare gli alimenti in base alla loro funzione fisiologica, al loro significato e importanza culturale e tradizionale,
- - a predisporre menù in base alle esigenze del cliente,
- - ad organizzare una dieta bilanciata per individui in salute, affetti da patologie, normopeso o sovrappeso;
- - ad individuare gli aspetti qualitativi di un determinato prodotto tramite la

**COMPETENZE
CONSEGUITE**

sicurezza,

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari; Contaminazioni alimentari e malattie trasmesse dagli alimenti; Sistema HACCP e qualità degli alimenti; Alimentazione equilibrata e LARN; Intolleranze e allergie alimentari; Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche	
METODOLOGIE	Lezione frontale e dialogata; discussione guidata; Brainstorming	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere	
TESTO ADOTTATO	TESTO ADOTTATO “Alimentazione Oggi”- Scienza e Cultura dell’Alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita- Silvano Rodato- Clitt- Volume per il quinto anno-2° edizione	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Tabelle LARN Dispense in formato elettronico Internet	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE Tipologia Tempi		

DISCIPLINA	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina
DOCENTE	Prof. Giuseppe Alfredo Ruggi
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p> <p>3. Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>LA CUCINA, IL PERSONALE E L'IGIENE</p> <p>1) L'impostazione del progetto. 2) Le caratteristiche tecniche dell'impianto. 3) L'evoluzione delle attrezzature.</p> <p>4) Organizzazione del personale e organigramma della brigata 5) Organizzazione del lavoro di cucina</p> <p>SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP</p> <p>1) L'igiene professionale. 2) la sanificazione dell'impianto di cucina 3) Il sistema HACCP</p> <p>4) Realizzazione di un piano di autocontrollo.</p> <p>TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA</p> <p>1) Il menù e il buffet. 2) Le aree gastronomiche del mondo 3) Il food-cost</p> <p>4) Gestione di un'attività ristorativa 5) Catering e Banqueting</p> <p>STORIA E CULTURA ALIMENTARE</p> <p>1) Storia</p>

METODOLOGIE

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Metodo induttivo;
- Metodo deduttivo;
- Metodo esperienziale;
- Metodo scientifico;
- Ricerca individuale e/o di gruppo;
- Scoperta guidata;
- Lavoro di gruppo;
- Problem solving;

**ATTIVITÀ DI
RECUPERO
ADOTTATE**

Per le ore di recupero, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:

- Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;

**TESTO
ADOTTATO**

IN CUCINA – Brilli Roberto, Frangini Giancarlo ED.
Poseidonia

ALTRI STRUMENTI**DIDATTICI UTILIZZATI**

Nel corso serale per adulti vengono utilizzate dispense personali del docente e materiale condiviso sulla piattaforma multimediale G-suite Educatio.

Il docente ha comunque garantito la corretta trasmissione delle dispense e del materiale di studio:

- · Laboratorio di Cucina;
- · Laboratorio multimediale;
- · Computer
- · Testi di consultazione;
- · LIM
- · Sussidi multimediali;
- · Fotocopie;
- · App dell'insegnante;

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia

Tempi

Interrogazioni brevi Esercitazioni Compito di realtà Verifiche scritte

I e II quadrimestre

MATERIA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE	Prof. GALLO Giuseppe

ORE SETTIMANALI	3h
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione e realizzazione di eventi Catering & Banqueting. - I cocktail - la miscelazione. - Enografia nazionale - viticoltura - legislazione / Degustazione e abbinamento/Spumante e Champagne. - Vini Campani. - Qualità e tipicità. - Prodotti tipici Campani. - Vini aromatizzati - liquorosi - acquaviti e liquori. - Esercitazioni pratiche nel Laboratorio di Sala Bar e Vendita in conformità alla programmazione dipartimentale. - Educazione Civica.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale - Lezione dialogata - Lavori di gruppo - Attività di gruppo.
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> -Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>) - Attività di laboratorio consiste in Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro.
TESTO ADOTTATO	L. MANZO - Tecniche avanzate per Sala e Vendita e Sommellerie - Volume Unico - III IV e V anno

**ALTRI
STRUMENTI
DIDATTICI
UTILIZZATI**

-Laboratorio di Sala e Bar e Vendita. -LIM.
-Fotocopie e Libri di testo.

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	Tempi	
Verifiche semi-strutturate Interrogazioni brevi e lunghe	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre
Esercitazioni e quiz online Compito di realtà	Esercitazioni: nel corso del primo quadrimestre	Esercitazioni: nel corso del secondo quadrimestre.

MATERIA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE

ORE

SETTIMANALI

COMPETENZE

CONSEGUITE

TEMI

GENERALI DEL

PROGRAMMA

SVOLTO

(al 15/05/2022)

METODOLOGIE

ATTIVITÀ DI

RECUPERO

ADOTTATE

TESTO

ADOTTATO

ALTRI

STRUMENTI

DIDATTICI

UTILIZZATI

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi online Relazioni Esercitazioni e quiz online		
MATERIA	RELIGIONE	
DOCENTE	Nastri Modestino	
ORE SETTIMANALI		1
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano in un contesto multiculturale. - Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo - Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza 	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>Le domande di senso dell'uomo</p> <p>La dimensione della festa nelle religioni e il cibo della festa</p> <p>Il sogno dell'eugenetica e la Shoah</p> <p>Il fenomeno delle migrazioni attraverso il mediterraneo e la posizione della Chiesa</p> <p>La comunicazione religiosa e la comunicazione digitale: un confronto</p>	
METODOLOGIE	-Lezione frontale - Lezione dialogata - Lavori di gruppo - Attività digitali di gruppo	
TESTO ADOTTATO	<i>L. Paolini- B.Pandolfi, Relicodex, ed. SEI</i>	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Webapp e-learning	