

I.P.S.S.E.C.
Istituto Professionale Statale per i Servizi
Enogastronomici e Commerciali

"A. OLIVETTI"
Monza, Via Lecco n. 12



ANNO SCOLASTICO 2025/2026
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. A serale

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA

COORDINATORE
prof. Gianluca Varriale

PREMESSA

Sommario

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE	4
1.1 PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA	5
“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”	5
1.2 IL CORSO SERALE	6
1.2.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO	6
1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO	7
2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE	8
2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO	8
2.2 VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	9
2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA	11
3. CRITERI PER L’ASSEGNAZIONE DEI CREDITI	11
3.1 CREDITO SCOLASTICO	11
3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)	12
3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	14
Credito e abbreviazione per merito	16
4. MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DELL’ESAME DI STATO	14
5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA	56
5.1 ELENCO DOCENTI	56
5.2 PROFILO DELLA CLASSE	57
5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI	59
5.4 STRATEGIE	60
5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA	60
5.6 VERIFICA E VALUTAZIONE	61
5.7 PROGETTI	62
5.8 USCITE DIDATTICHE	62
5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	62
5.10 PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE	64
EDUCAZIONE CIVICA	70
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	72
PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE	74
PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	75
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	77
PROGRAMMA DI STORIA	80
PROGRAMMA DI MATEMATICA	81
PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE	82
LINGUA FRANCESE	85
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	86
6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSARI E L’ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	87

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali riformati è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, acquisita attraverso l'integrazione di saperi e competenze dell'area d'istruzione generale e dell'area d'indirizzo/professionale. Tale integrazione consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio enogastronomico e di accoglienza turistica, ovvero di essere in grado di "agire con autonomia e responsabilità nel sistema di relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro". Obiettivo dell'area d'istruzione generale: fornire ai giovani – a partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione – una preparazione adeguata, su cui innestare conoscenze teoriche ed applicative nonché abilità cognitive proprie dell'area d'indirizzo. Obiettivo dell'area d'indirizzo (presente sin dal primo biennio): far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei settori produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Pur avendo una loro specificità, le due aree non sono nettamente separabili, perché, da un lato, la cultura generale (necessaria alla formazione delle persone e dei cittadini) include una forte attenzione ai temi del lavoro e delle tecnologie e, dall'altro, una moderna concezione della professionalità richiede competenze tecniche, comunicative e relazionali. Nel primo biennio l'area d'istruzione generale ha funzione orientativa, nel secondo biennio e quinto anno svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici.

1.1 PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il Diplomato nell’indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

L’articolarzioni: “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di:

- ✓ intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- ✓ operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso di studi, i diplomati devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- ✓ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- ✓ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

In generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell’indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera conseguono i seguenti risultati di apprendimento:

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

1.2 IL CORSO SERALE

La scuola ha una lunga e consolidata esperienza nel segmento formativo relativo all'istruzione degli adulti, ha altresì aderito alla rete dei CPIA (Centri Provinciali di Istruzione per gli Adulti). Nell'istruzione degli adulti un posto di primo piano spetta al corso serale che l'istituto attiva da ormai una ventina d'anni e che ha come principali finalità la promozione del sapere e della formazione continua degli adulti, individuando come risorsa il vissuto professionale e culturale di ciascuno. Per questa ragione è previsto a livello normativo il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in precedenza, sia in relazione ai titoli culturali che alle esperienze lavorative vissute. Il corso serale fornisce ai corsisti ampia cultura di base, abilità logiche e competenze professionali permettendo loro di operare nei settori tecnici, economici e normativi nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Per consentire agli studenti - lavoratori una frequenza regolare e poco disagiata, il quadro orario, rispetto a quello del diurno, risulta ridotto e si articola su cinque giorni, dal lunedì al venerdì.

Come da linee guida Decreto 12 marzo 2015 Il titolo di studio conseguito (diploma quinquennale) ha stesso valore di quello rilasciato al termine del corso diurno e consente identiche opportunità sia in termini di inserimento lavorativo che di prosecuzione degli studi.

1.2.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO

Percorso formativo personalizzato: un impianto didattico flessibile, in grado di fornire un insegnamento individualizzato e di garantire efficacemente il diritto allo studio a coloro che intendono riprendere il cammino scolastico interrotto; Crediti Formativi: Il credito formativo costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente. I crediti si possono distinguere in:

- ✓ crediti formali, che derivano da studi compiuti in precedenza e certificati da titoli conseguiti in istituti statali o legalmente riconosciuti (il Consiglio di Classe, sulla base della documentazione prodotta e dell'analisi dei programmi svolti, delibera il loro riconoscimento);
- ✓ crediti non formali, che derivano da esperienze lavorative, frequenza di corsi non riconosciuti o studi personali (al fine del loro riconoscimento il Consiglio di Classe effettuerà delle prove atte ad accertare le competenze dichiarate)

A partire dall'a.s. 2020/21 è stata introdotta la disciplina EDUCAZIONE CIVICA (L'insegnamento è previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92) in ogni anno di corso per complessivamente 33 ore da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Tali ore sono state suddivise proporzionalmente tra tutti i docenti del consiglio di classe. I docenti svolgono tali ore all'interno del proprio orario di lezione sostituendole alle proprie ore disciplinari.

La programmazione della disciplina è stata concordata all'inizio dell'anno e viene riportata nel presente documento. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle

discipline.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe.

1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – Articolaz. Enogastronomia

QUADRO ORARIO SETTIMANALE						
DISCIPLINE DI BASE	Cl. Conc.	I	II	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	A12	3	3	3	3	3
Storia	A12	1	2	2	2	2
Lingua Inglese	AB24	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	A46	1	1	-	-	-
Matematica e Complementari	A26	3	3	3	3	3
Scienze Integrate	A50	1	2	-	-	-
Religione Cattolica o Attività Alternativa		-	1	1	-	1
Fisica	A20	1	-	-	-	-
Chimica	A34	-	1	-	-	-
Geografia	A12	1	-	-	-	-
Scienze degli Alimenti	A31	2	1	-	-	-
Lingua Francese	AA24	2	1	3	2	2
TOTALE ORE DI BASE		17	17	14	12	13
DISCIPLINE DI ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA		I	II	III	IV	V
Scienza E Cultura dell'Alimentazione	A31	-	-	2	3*	2
Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	A45	-	-	3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	B20	2	2	4	3*	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	B21	2	2	-	2	2
Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica	B19	2	2	-	-	-
TOTALE ORE DI ARTICOLAZIONE		6	6	9	11*	10
TOTALE ORE SETTIMANALI		23	23	23	23*	23

* = un'ora di compresenza

2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO

VOTO	DESCRITTORE VALUTAZIONE DEL PROFITTO
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 DDI 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 DDI 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 DDI 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 DDI 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 DDI 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 DDI 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 DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata insufficiente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata passiva.
1-2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro. La partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.
NC	Lo studente non è stato mai presente. Se l'alunno è stato presente ad una o a un numero limitatissimo di lezioni, la valutazione sarà negativa e pari a 2.

Tale griglia da applicare come strumento di valutazione sommaria per tutte le discipline va a sostituire la griglia di valutazione del profitto deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto, a causa di perdurare lock down.

Nelle attuali condizioni di emergenza, la valutazione sommaria deve dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni, dimostrati da ciascuno studente, nonché delle condizioni di difficoltà personali, familiari, o di divario digitale (mancanza di connessione), in cui lo studente si trova ad operare. Risulta quindi opportuno annotare periodicamente, anche in modo sintetico, l'impegno e l'interesse manifestato dallo studente nel seguire le attività proposte.

2.2 VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alla D.D.I., di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (P.C.T.O.). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

- il voto di condotta, espresso in decimi, concorre alla valutazione complessiva dello studente ed alla determinazione della media dei voti;
- nei casi gravi, può determinare, con specifica motivazione, l'allontanamento dalla comunità scolastica e la non ammissione al successivo anno di corso ed agli Esami di Stato (voto di condotta inferiore o pari a 5/10).

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.

8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

Nella valutazione del comportamento si è dunque tenuto conto dell'atteggiamento e della partecipazione dimostrati durante la Didattica Digitale Integrata.

2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno "tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (DL 133/2008 art. 14 comma 7). La stessa legge prevede che i singoli Istituti possano prevedere deroghe a tale limite di assenze in casi del tutto straordinari e motivati come, ad esempio, un lungo periodo di malattia.

Il regolamento attuativo dispone, infatti, che una deroga è possibile solo "per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".

Il C.d.C. quindi si attiene a tali deroghe precisando che le documentazioni relative alle motivazioni e giustificazioni delle assenze devono essere prodotte dallo studente o dai genitori al rientro dello studente a Scuola e comunque tempestivamente.

3. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI

3.1 CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del punteggio più alto entro la banda di oscillazione determinata dalla media dei voti richiederà la presenza di almeno due dei seguenti elementi:

- Media dei voti comprensiva della valutazione del comportamento.
- La media matematica (Esempio: 6,4=banda di oscillazione più bassa 6,5=banda di oscillazione più alta)
- Assiduità alla frequenza scolastica
- Partecipazione al dialogo educativo
- Qualità della partecipazione alle lezioni di religione o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa
- Positiva integrazione ad attività integrative e complementari-alternanza scuola lavoro

Criteri di attribuzione dei punteggi

Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno tre delle seguenti condizioni:

- ✓ Assiduità della frequenza
- ✓ Interesse/impegno nel dialogo educativo
- ✓ Interesse/impegno nelle attività integrative complementari previste dal P.T.O.F.
- ✓ Interesse/impegno/partecipazione IRC o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa
- ✓ Credito formativo

3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)

A. Riferimenti normativi fondamentali

DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2

1. Ai fini previsti dal presente regolamento, il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle commissioni d'esame. I Consigli di Classe e le commissioni d'esame potranno avvalersi, a questo fine, del supporto fornito dall'amministrazione scolastica e dall'Osservatorio di cui all'articolo 14. Il Ministro della Pubblica Istruzione individua le tipologie di esperienze che danno luogo al credito formativo con proprio decreto.
2. Le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo.

D.M. n. 49 del 24.2.2000 "Decreto ministeriale concernente l'individuazione delle tipologie di esperienze che danno luogo ai crediti formativi"

Art. 1

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

Omissis

Art. 2

1. I criteri di valutazione delle esperienze citate all'art.1 devono essere conformi a quanto previsto all'art.12 del D.P.R. 23.7.1998, n.323 e tener conto della rilevanza qualitativa delle esperienze, anche con riguardo a quelle relative alla formazione personale, civile e sociale dei candidati.

2. I Consigli di Classe procedono alla valutazione dei crediti formativi, sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei Consigli di Classe medesimi, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

Omissis

Art.3

1. La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa.

B. Parametri di valutazione dei crediti

Al fine di una valutazione per il credito formativo, le esperienze devono contribuire a migliorare la preparazione dell'alunno attraverso l'acquisizione di competenze ritenute coerenti con gli obiettivi del corso di studi seguito in relazione

- ✓ all'omogeneità con i contenuti tematici del corso
- ✓ alle finalità educative della scuola
- ✓ al loro approfondimento
- ✓ al loro ampliamento
- ✓ alla loro concreta attuazione.

L'esperienza per essere qualificata deve avere carattere di continuità ed essere realizzata presso enti, associazioni, istituzioni, società che siano titolate a svolgere quella tipologia di attività.

L'alunno deve partecipare all'esperienza con un ruolo attivo e non limitarsi a semplice auditore.

Le esperienze sopra indicate devono essere praticate presso ASSOCIAZIONI, FONDAZIONI e SOCIETÀ legalmente costituite, ISTITUZIONI, ENTI, SOCIETÀ SPORTIVE aderenti alle diverse FEDERAZIONI riconosciute dal CONI

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

- ✓ Partecipazione ad esposizioni individuali e/o collettive promosse e organizzate da Gallerie d'arte, Enti e/o associazioni e non organizzate autonomamente con inserimento in cataloghi o esplicita menzione (con nome e cognome) nella pubblicità dell'esposizione
- ✓ Pubblicazioni di testi, articoli, disegni, tavole o fotografie editi da Case Editrici regolarmente registrate all'Associazione Italiana Editori
- ✓ Partecipazione non occasionale a concerti, spettacoli e rassegne artistiche documentabile mediante certificazione dell'ente o dell'associazione organizzatori (gruppi folkloristici, compagnie teatrali, musicali)
- ✓ Frequenza certificata di una scuola di recitazione legalmente riconosciuta
- ✓ Studio di uno strumento musicale con certificazione di frequenza del Conservatorio
- ✓ Attestato di frequenza di corsi di formazione regionali nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia, etc.).

2. Formazione linguistica

- ✓ Certificazioni nazionali ed internazionali di enti legalmente riconosciuti dal M.I.U.R. attestanti il livello di conoscenze e di competenze in una delle lingue comunitarie
- ✓ Conoscenza certificata di una lingua straniera non comunitaria.

3. Formazione informatica

- ✓ Patente europea di informatica (ECDL)
- ✓ Competenze informatiche certificate da enti riconosciuti.

4. Formazione professionale

- ✓ Partecipazione certificata a corsi di formazione professionale promossi da Enti e/o associazioni ai sensi e nel rispetto della vigente normativa sulla formazione professionale.

5. Attività sportiva

- ✓ Partecipazione a gare a livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse Federazioni riconosciute dal CONI o campionati studenteschi a cui l'Istituto aderisce.

6. Attività di volontariato

- ✓ Presso Associazioni (Enti, Fondazioni, etc.) legalmente costituite con certificazione dello svolgimento dell'attività da almeno un anno e con descrizione sintetica dei compiti e delle funzioni.
- ✓ Donatori di sangue

7. Attività lavorative

- ✓ Attestazione della tipologia dell'attività e indicazione della durata almeno semestrale continuativa
- ✓ inquadramento regolare ai sensi della vigente normativa e nel rispetto dei C.C.N.L.

3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di QUARANTA punti.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, art. 15, co.1, nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo ove la valutazione del comportamento rientra nella media per l'attribuzione.

All'interno della fasce di credito non è possibile attribuire il valore massimo se la valutazione attribuita al comportamento è inferiore a NOVE/DECIMI.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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

4. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA'

a.s. 2025/26

In relazione all' O.M. n.54 del 25/03/2026 (sulla base del all'articolo 17 del D.Lgs 62/2017, nel rispetto della nota 21/03/2017, prot.10719 per il Garante per la protezione dei dati personali e articolo 164 della L.20/2025), presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sedi di esame di maturità, sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da due membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinate, da due membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi.

Non sono designabili commissari per la disciplina Educazione civica, stante la natura trasversale dell'insegnamento.

Risulta pertanto che la Commissione per l'istituto professionale per i servizi enogastronomici settore cucina è costituito dal presidente e dai commissari indicati nella seguente tabella:

MATERIA	PROVA	COMMISSARIO
AS12 Lingua e letteratura italiana –I011	Prima Prova Scritta	Esterno N802
A31 Scienza e Cultura Dell’Alimentazione – I171	Seconda Prova Scritta	Interno
AS2B Lingua Inglese - I028	Colloquio	Esterno N460
B20 Laboratorio per i servizi enogastronomici settore cucina – I088	Colloquio	Interno

I commissari non devono trovarsi in situazioni di incompatibilità dovuta a rapporti di parentela e di affinità entro il quarto grado ovvero a rapporto di coniugio, unione civile o convivenza di fatto con i candidati assegnati alla commissione/classe.

La partecipazione ai lavori delle commissioni dell'Esame di Maturità, da parte del presidente e dei commissari rientra tra gli obblighi inerenti allo svolgimento delle funzioni proprie dei dirigenti scolastici e del personale docente della scuola. Non è consentito ai componenti le commissioni di rifiutare l'incarico o lasciarlo, salvo nei casi di legittimo impedimento per motivi documentati e accertati.

Relativamente alla correzione delle prove scritte, in caso di assenza temporanea (intesa quale assenza la cui durata non sia superiore a un giorno) di uno dei commissari, si rende possibile il proseguimento delle operazioni d'esame, sempre che sia assicurata la presenza in commissione del presidente o del suo sostituto e almeno dei commissari della prima e della seconda prova scritta.

Durante l'espletamento del colloquio, nell'ipotesi di assenza non superiore a un giorno dei commissari, sono interrotte tutte le operazioni d'esame relative al giorno stesso.

Qualora si assenti il presidente, per un tempo non superiore a un giorno, possono effettuarsi le operazioni che non richiedono la presenza dell'intera commissione. In luogo del presidente, deve essere presente in commissione il suo sostituto.

Il presidente e i commissari delle due classi abbinate si riuniscono in seduta plenaria presso l'istituto di assegnazione il 16 giugno 2026 alle ore 8:30. Il presidente, sentiti i componenti ciascuna commissione/classe, individua e definisce gli aspetti organizzativi delle attività delle stesse determinando, in particolare, la data di inizio dei colloqui per ciascuna commissione/classe e, in

base a sorteggio, l'ordine di precedenza tra le due commissioni/classi e, all'interno di ciascuna di esse, quello di precedenza tra candidati interni, nonché quello di convocazione dei candidati medesimi secondo la lettera alfabetica. Il numero dei candidati che sostengono il colloquio non può essere superiore a cinque per giornata, salvo motivate esigenze organizzative.

Al termine della riunione plenaria, il presidente della commissione dà notizia del calendario dei colloqui e delle distinte date di pubblicazione dei risultati relativi a ciascuna commissione/classe. Il calendario dei colloqui viene reso disponibile a ciascun candidato interno nell'area riservata del registro elettronico cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:

- prima prova scritta: giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica venerdì 19 giugno 2026 , dalle ore 8:30

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Ai fini dello svolgimento della prima prova scritta è consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

La seconda prova si svolge in forma scritta, ha per oggetto una discipline caratterizzanti il corso di studio (Scienza e Cultura dell'Alimentazione) ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche.

La prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni (in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018), che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. La seconda parte della seconda prova viene elaborata dalla commissione il giorno stesso della somministrazione, tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio,

anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal Documento del Consiglio di Classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare.

Per i candidati che non hanno svolto le attività di formazione scuola-lavoro, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato richiesto dal Consiglio di Classe.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62 del 2017.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio.

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di maturità è di sessanta centesimi.

La commissione/classe può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di tre punti per i candidati che abbiano ottenuto un punteggio complessivo di almeno novanta punti, tra credito scolastico e prove d'esame, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi.

La commissione/classe all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione a condizione che: abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe e abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.

Eventuali sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame da parte dei candidati sono irrogate dalla commissione di esame ai candidati esterni ai sensi dell'art. 4, comma 11, dello Statuto.

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAME DI STATO

Le date per le simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato sono fissate secondo il seguente calendario:

PRIMA PROVA SCRITTA (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA)

GIORNO: 5/03/2026 n. ore: 5

GIORNO: 15/05/2026 n. ore: 5

SECONDA PROVA SCRITTA

(SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)

GIORNO: 13/04/2026 n. ore: 5

GIORNO: 25/05/2026 n. ore: 5

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - LETTERATURA
GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

PRIMA PROVA (PUNTEGGIO IN BASE 100: _____; PUNTEGGIO IN BASE 20: _____)

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea -organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura -punteggiatura e morfosintassi corretta con un errore di ortografia non grave -morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	
TOTALE			

Tipologia A	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	-consegne e vincoli scarsamente rispettati -consegne e vincoli globalmente rispettati -consegne e vincoli adeguatamente -consegne e vincoli pienamente rispettati	1-8 9-10 11-12 13-15	
capacità di comprendere il testo	-comprensione errata o parziale -comprensione globale corretta ma non approfondita -comprensione corretta e approfondita	1-2 3-4 5	
analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	-analisi errata o incompleta -analisi sufficientemente corretta e adeguata -analisi completa, coerente e precisa	1-2 3 4-5	
interpretazione del testo	-interpretazione quasi del tutto errata -interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise -interpretazione e contestualizzazione corrette -interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-8 9-11 12-15	
TOTALE			

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni - individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) -adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo -individuazione completa e puntuale di tesi e Argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-15	
capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi -parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti -ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti -organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-4 5-8 9-11 12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti -qualche riferimento appropriato e pertinente -numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	
TOTALE			

Tipologia C	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	-elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese -elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato -elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente -efficace sviluppo della traccia con titolo e paragrafazioni coerenti ed originali	1-4 5 6-7 8-10	
sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	-esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici -esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati -esposizione complessivamente chiara e lineare -esposizione chiara ed efficace -esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-8 9-11 12-13 14-15 16-20	
correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti -conoscenze e riferimenti generalmente corretti -ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	1-5 6-7 8-10	
TOTALE			

GRIGLIA DI CORREZIONE DVA

Classe.....

Alunno.....

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE...../20

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
capacità di ideare e organizzare un testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea -organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
capacità di sintesi e di individuazione di concetti e parole chiave	-scarsa -adeguata -precisa e puntuale	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Punteggio in base 100	Punteggio in base 20
1-5	1
6-10	2
11-15	3
16-20	4
21-25	5
26-30	6
31-35	7
36-40	8
41-45	9
46-50	10
51-55	11
56-60	12
61-65	13
66-70	14
71-75	15
76-80	16
81-85	17
86-90	18
91-95	19
96-100	20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

COMPRENSIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA		
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo appropriato	3	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo adeguato	2	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco consapevole	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI		
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo appropriato	6	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo consapevole	5	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo essenziale	4	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo superficiale	3	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato	2	
Non conosce i nuclei fondanti delle discipline	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI		
Competenze tecnico-professionali eccelse, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	
Competenze tecnico- professionali elevate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7	
Competenze tecnico- professionali consapevoli, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6	
Competenze tecnico-professionali adeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	5	
Competenze tecnico- professionali di base, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
Competenze tecnico- professionali superficiali, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	3	
Competenze tecnico- professionali frammentarie, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	2	
Non Presenta competenze professionali.	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI		
Buone capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	3	
Capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici, in modo parziale	2	
Scarse capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1	
TOTALE		/20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

DVA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPRENSIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA		
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo adeguato	3	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco consapevole	2	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco inadeguato	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI		
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo appropriato	6	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo essenziale	5	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo superficiale	4	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato	3	
Conosce i nuclei fondanti di alcune discipline	2	
Non conosce i nuclei fondanti delle discipline	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI		
Competenze tecnico-professionali elevate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	
Competenze tecnico- professionali consapevoli, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7	
Competenze tecnico- professionali adeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6	
Competenze tecnico-professionali di base, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	5	
Competenze tecnico- professionali superficiali, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
Competenze tecnico- professionali frammentarie	3	
Competenze tecnico- professionali lacunose	2	
Non Presenta competenze professionali.	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI		
Buone capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	3	
Capacità superficiale di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni, utilizzando i linguaggi specifici, in modo parziale	2	
Scarse capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1	
TOTALE		/20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punt.
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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	0,5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,5 - 2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 - 3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4,5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
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	0,5	
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E' in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze	2,5	
Punteggio totale della prova				.../20

**Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e Commerciali
"A. OLIVETTI" di Monza
SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA SCRITTA
LETTERATURA ITALIANA**

Candidato **Classe**

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

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

Scendea tra gli olmi il sole
infascie 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'unatrebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

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

¹corrose

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

³il 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.

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"⁴. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"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 collo⁵[...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con 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 incolume⁶. 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 accosto⁷ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

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

"Bii! Biii! Biiii!"¹²

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

"Bii! Biii! Biiii!"

⁴Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

⁵in collo: in braccio.

⁶incolume: non ferito.

⁷accosto: accanto.

⁸pulverulenta: piena di polvere.

⁹divelte: strappate via.

¹⁰ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

¹¹il casamento: il palazzo, il caseggiato.

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

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udi avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Useppe. 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.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni¹⁴. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a veder sistematizzata la propria memoria fornendoci 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, concentrando 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 comunque vivere nei nostri»); e Tacito: *Uteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)¹⁵.

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908-1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?

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

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

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

¹⁶*Corti e palagi*: cortili e palazzi.

¹⁷«Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carthage»: 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.

4. Qualeruo lo vienericonosciuto alle
memoriefamiliarinello sviluppodell'atteggiamentodei giovanivero la storia?
5. Nell'ultimocapoverso la congiunzioneconclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio:
riassumilo, evidenziandogliaspetti per temaggiormenteinteressanti.

Produzione

A partiredall'affermazionechesilegge in conclusione del passo, «Al passato ci sipuòvolgere, in prima istanza, sotto unaduplicespinta: disseppellireimorti e togliere la rena e l'erbachecopronocorti e palagi; ricostruire [...] ilpercorso a ciòcheoggisiamo, illustrandone le difficoltà, gliostacoli, glisviamenti, ma ancheisuccessi», riflettisucosasignifichi per testudiare la storia in generale e quellacontemporanea in particolare.Argomentaituoigiudizi con riferimentiesplicitiallatuaesperienza e alletueconoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomentisianoorganizzati in un discorsocoerente e coesochepuoi- se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE 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.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE 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.

**Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e Commerciali
"A. OLIVETTI" di Monza
SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA SCRITTA
LETTERATURA ITALIANA**

Candidato **Classe**

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

L'agave sullo scoglio

Scirocco

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

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

¹⁸ *rabido*: rapido

¹⁹ *alide*: aride

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

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'affisarono²¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

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

Due ombre!

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

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

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi²². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente²³. Una smania mala²⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi²⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

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

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

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

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

²¹mi s'affisarono: mi si fissarono.

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

²³voluttuosamente: con morboso desiderio.

²⁴smania mala: malvagia inquietezza.

²⁵adunghiandomi: afferrandomi con le unghie

²⁶alla 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 ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

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

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

Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.

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?

Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?

Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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

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

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

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"²⁸ l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

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

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

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

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

²⁷P. 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.

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?

In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?

Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?

Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?

Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

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

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITA'

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. [...]

TimPARKS, *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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE 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 sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

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

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

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

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

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

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

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e Commerciali
"A. OLIVETTI" di Monza
SIMULAZIONE SECONDA PROVA
SCIENZA ECULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato **Classe**

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO n.1

da **"EPICENTRO"**

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

Guadagnare salute

Alimentazione

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

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

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

I benefici di una sana alimentazione

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

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

[...]

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

[...]

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

DOCUMENTO N.2 MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

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

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

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

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una "*dieta varia ed equilibrata*". Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per "*dieta varia ed equilibrata*".
 - Nel documento n.1 si fa voce dei "*benefici di una sana alimentazione*": riferisci almeno tre dei benefici riportati.

- Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare *“l’adozione di sani comportamenti alimentari”*. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea. Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione. Suggestisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e Commerciali
"A. OLIVETTI" di Monza
SIMULAZIONE SECONDA PROVA
SCIENZA ECULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Candidato Classe

LA SICUREZZA ALIMENTARE
Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare"
Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

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

[...]

3. [...]

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

[...]

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

[...]

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

Per tale motivo l'Autorità deve

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

(Fonte: dal "*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*", in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

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

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

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

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

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

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

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio.

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA

5.1 ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NEL BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA / EDUCAZIONE CIVICA	Giangregorio Roberto	NO
LINGUA INGLESE / EDUCAZIONE CIVICA	Campa Christian	NO
LINGUA FRANCESE / EDUCAZIONE CIVICA	Rullo Luigi	NO
MATEMATICA / EDUCAZIONE CIVICA	Mancuso Alessandro	SI
DIRITTOE TECNICHE MMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE / EDUCAZIONE CIVICA	Foglia Angelo	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE / EDUCAZIONE CIVICA	Varriale Gianluca	NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI / EDUCAZIONE CIVICA	Guercio Salvatore	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA / EDUCAZIONE CIVICA	Diaco Katiusha	NO
SOSTEGNO	Mazzotta Fernando	NO

5.2 PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è costituita da 21 studenti di cui 16 ragazzi e 5 ragazze. Il gruppo classe è eterogeneo poiché si è amalgamato quest'anno: 6 studenti sono stati direttamente promossi dalla classe quarta serale (tra questi, uno ha un'età molto superiore alla media della classe), 1 studente particolarmente meritevole deriva dalla classe terza serale con abbreviazione del percorso di studio, 1 studentessa si è inserita nel mese di dicembre, per esigenze personali, derivante da una classe corrispondente del corso diurno, la restante parte è in possesso di qualifica quadriennale e proviene dai Corsi di formazione Regionale.

All'interno del gruppo classe sono inclusi: 5 studenti D.S.A. e 1 studente D.V.A., per i quali state applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento, oltre al supporto del docente di SOSTEGNO. Si rimanda agli altri allegati al documento in forma riservata.

I Docenti hanno attuato metodologie di insegnamento che hanno tenuto conto delle loro difficoltà e, al momento della valutazione scritta e orale, hanno permesso l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, o in alternativa, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, hanno optato a ridurne i contenuti oltre a consentire l'utilizzo del personal computer e/o della calcolatrice se richiesti dallo studente.

Dal punto di vista didattico, i Docenti concordano che l'attività ha permesso alla quasi totalità della classe di partecipare in modo appropriato e presentare un profitto adeguato agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

Gli studenti hanno acquisito e sviluppato competenze chiave di cittadinanza e competenze digitali: "progettare", "individuare collegamenti e relazioni", "risolvere problemi"; attraverso la gestione del tempo studio, reperire informazioni da fonti diverse, utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale offerti dalla rete al fine di seguire il dialogo didattico per studio, per la ricerca e per l'approfondimenti.

La fase iniziale dell'anno scolastico si caratterizza soprattutto per una certa discontinuità didattica dovuta all'alternanza di docenti nelle nomine annuali per alcune classi di concorso. La situazione si è stabilizzata nel mese di ottobre.

Nonostante questa difficoltà si è riusciti lo stesso a lavorare proficuamente.

I programmi delle varie discipline si sono svolti in modo abbastanza regolare secondo il piano di lavoro individuale, anche se, il livello di approfondimento è stato semplificato a causa del monte ore ridotto (previsto per il corso serale).

La Classe ha rispettato in modo adeguato i criteri enunciati nel patto scuola-famiglia: ha mostrato un atteggiamento corretto nei rapporti interpersonali, raggiungendo una fisionomia di "Gruppo Classe" in grado di evidenziare coesione adeguata e un comportamento generalmente collaborativo e consolidato nel tempo.

La classe ha partecipato in modo abbastanza omogeneo allo svolgimento dell'attività didattica e ha collaborato in modo adeguato al dialogo educativo. Il gruppo classe ha partecipato in modo non sempre compatto alle varie attività proposte: la partecipazione è stata caratterizzata da un'attenzione adeguata e propositiva da buona parte degli studenti.

Gli studenti comunque sono stati sempre disciplinati durante le lezioni in classe e nell'attività laboratoriale anche se, non tutti hanno rispettato i tempi e le modalità delle consegne. La restante parte ha raggiunto poi, in tempi diversi, gli obiettivi prefissati.

Alcuni studenti, non riuscendo a raggiungere gli obiettivi prefissati, ritenendo difficoltosa l'ammissione all' Esame di Maturità, ha progressivamente smesso di frequentare nel corso dell'anno.

Non omogenea la situazione per quanto riguarda il metodo di studio: una minoranza si è distinta per impegno e rendimento soddisfacenti; la maggior parte degli allievi ha ottenuto un miglioramento dei risultati individuali, in quanto ha consolidato le proprie capacità di analisi e rielaborazione a livello accettabile; si è rilevata la presenza limitata di allievi che non è completamente autonoma.

Tali situazioni sono dipese da vari fattori: impegno, modalità di lavoro e organizzazione di tempi e conoscenze, mancanza di costante e responsabile interesse all'apprendimento, studio mnemonico o mirato ai risultati immediati.

Le capacità espressive non sono state sempre adeguate alle finalità, in quanto non molto ricco il patrimonio linguistico. Ciò si è riscontrato nelle verifiche sia scritte che orali.

L'esposizione è generalmente corretta, ma la padronanza del lessico settoriale non è del tutto acquisita per alcuni.

Alcuni studenti invece mostrano un profitto adeguato con esiti nelle valutazioni che vanno dal sufficiente al buono.

La maggior parte della classe comunque ha raggiunto un profitto accettabile rispetto agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

Pertanto, in base agli esiti complessivi, al momento della redazione del presente documento, la 5A serale settore Enogastronomia si caratterizza per essere una classe che, in termini di profitto, si colloca in maggioranza tra il livello base e quello medio.

5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

OBIETTIVI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Stabilita l'acquisizione delle competenze di educazione civica, sono indicati i seguenti obiettivi comuni per la disciplina

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori

che regolano la vita democratica.

- 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.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

5.4 STRATEGIE

Area delle abilità.
• consultare il manuale autonomamente; • riutilizzare contenuti, metodi e procedure delle discipline; • applicare in laboratorio le conoscenze progettuali acquisite; • ricavare le informazioni più significative, memorizzarle ed elaborarle autonomamente; • riflettere criticamente su contenuti, metodi e procedure; • proporre soluzioni diverse; • compiere ricerche su argomenti specifici; • operare collegamenti mono-disciplinari, interdisciplinari e pluridisciplinari riguardanti contenuti e metodi; • produrre un discorso orale corretto ed appropriato; • produrre testi scritti (di diversa tipologia) che siano pertinenti, chiari, completi e coerenti; • utilizzare linguaggi specifici.

5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
• Classe • Laboratorio tecnico/pratico • Biblioteca • WEB • Aule virtuali
STRUMENTI
• Libri di testo • Enciclopedie • Saggi, riviste • Giornali • Materiale audio/visivo • L.I.M.
METODOLOGIE
• Lezione frontale • Lezione interattiva • Lavoro di gruppo • Attività di laboratorio • Visite guidate • Didattica a distanza

5.6 VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è:

- Espressione e misura del grado di integrazione dello studente all'interno del percorso educativo offerto dall'Istituto
- Indicazione delle conoscenze acquisite e delle capacità di rielaborazione personale dei dati culturali, nonché delle competenze maturate
- Espressione del grado di maturità complessiva dello studente, anche al fine di sviluppare le sue capacità autovalutative

La valutazione deriverà sostanzialmente da verifiche effettuate sulla situazione di apprendimento della classe e del singolo alunno. Le proposte di voto scaturiscono da un congruo numero di interrogazioni e di esercizi scritti e pratici svolti all'interno delle ore di lezione e a casa, corretti e classificati nel corso dell'anno scolastico, così da poter accertare il raggiungimento degli obiettivi propri di ciascuna disciplina.

VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

a) Strumenti di verifica.

- Interrogazioni orali e/o scritte;
- Esercitazioni di laboratorio;
- Prove scritte e/o pratiche;
- Questionari, relazioni;
- Test oggettivi;
- Lavori di gruppo.

b) Numero di verifiche e tempi di correzione.

Almeno 2 verifiche scritte, con un tempo massimo di correzione di quindici giorni, e 2 valutazioni orali o pratiche per quadrimestre.

ELEMENTI DELLA VALUTAZIONE.

Profitto: livello delle conoscenze e di competenze che l'alunno ha raggiunto secondo il seguente elenco espresso coerentemente alla scala di misurazione adottata:

- grado di conoscenza dei contenuti;
- capacità di analizzare i dati;
- capacità di enucleare i concetti;
- capacità di analizzare i nessi fra i concetti;
- capacità di eseguire i lavori assegnati in modo corretto;
- capacità di collegamento mono-disciplinare;
- capacità di esporre in modo chiaro e corretto le nozioni apprese;
- capacità di utilizzare il linguaggio specifico.

5.7 PROGETTI

Per la Classe all'inizio dell'anno si valutava il coinvolgimento in progetti approvati prima dal Collegio dei Docenti e poi deliberati dal Consiglio d'Istituto, attualmente presenti nel P.T.O.F. In particolare:

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

(ESERCITAZIONI INTERNE ED ESTERNE F&B, RECEPTION, COOK AROUND, RISTORANTE DIDATTICO)

PROGETTO EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITA'

SCUOLA DIGITALE

P.N.R.R.

ERASMUS +

5.8 USCITE DIDATTICHE

Progetto ERASMUS+, cui ha partecipato buona parte della Classe, relativo un'attività di due settimane all'estero, presso un istituto dello stesso indirizzo, per sviluppare competenze inclusive, linguistiche, pratico-settoriali, collaborative e di socializzazione.

5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Il Segretariato Generale del Consiglio Europeo ha pubblicato le "Raccomandazione del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente".

Nel documento le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui:

- la conoscenza si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;
- per abilità si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze esistenti al fine di ottenere risultati;
- gli atteggiamenti descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o situazioni.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una

vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Con queste ultime competenze chiave e di cittadinanza si conclude il percorso quinquennale per il loro apprendimento complessivo.

Per il quinto anno risultano:

- *Risolvere problemi;*
- *Individuare collegamenti e relazioni;*
- *Progettare.*

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Risolvere problemi	• Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi • Individua le fonti e le risorse adeguate • Raccoglie e valuta i dati • Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Matematica	Studio di funzioni	intero anno scolastico
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Fabbisogno energetico individuale	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Costo pasto	
		Educazione Civica	Diritti e doveri individuali	
Individuare collegamenti e relazioni	• Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano / Storia	‘900	intero anno scolastico
		Cucina	Lingua in cucina e in sala	
		Inglese		
		Francese	Evoluzione della scuola	
Progettare	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio • Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio Enogastronomia	Elaborazione di un pasto e sicurezza alimentare	intero anno scolastico
		Laboratorio Sala e Vendita		
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Business Plan	
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Manuale H.A.C.C.P.	
		Educazione Civica	Rispetto delle regole civili e sostenibilità ambientale	

5.10 PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE

Discipline	Argomenti	Periodo
ITALIANO STORIA	Giovanni Pascoli e l'impresa in Libia; Gabriele D'Annunzio e l'impresa di Fiume; Futurismo e la Prima Guerra Mondiale; Italo Svevo e la questione di Trieste; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	Annuale
LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	Sicurezza alimentare e H.A.C.C.P.	Quadrimestrale
ECONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA	Marketing Costo Piatto	Quadrimestrale
EDUCAZIONE CIVICA	Evoluzione della scuola. Diritti e doveri individuali. Relazioni sociali. Rispetto delle regole civili in chiave Sostenibilità ambientale.	Annuale

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	A tavola con la letteratura italiana	
Prodotti	Realizzazione di una cena composta da due piatti basati su ricette legate alla letteratura italiana di fine '800/inizio '900 (<i>Risotto alla romagnola</i> di G. Pascoli e <i>Il carne plastico</i> di F. T. Marinetti)	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dle servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Produrre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto
Matematica	Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi	Piano di rilevazione e analisi dei dati
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Riconoscere il sistema enografico nazionale. Eseguire l'analisi sensoriale del vino	Enografia nazionale

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA DIETA MEDITERRANEA
Prodotti	Prodotto: Ideazione di un menu secondo i principi della dieta mediterranea, che tenga conto delle tradizioni culinarie siciliane e che possa essere introdotto da una presentazione a carattere storico/letterario dell'ambiente sociale di riferimento.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza:</u> ● Individuare collegamenti e relazioni; agire in modo autonomo e responsabile <u>Competenze chiave:</u> ● competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza, imparare ad imparare, comunicare. <u>Competenze mirate:</u> ● storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente ● italiano: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi agevolmente tra generi, autori e testi fondamentali ● Enogastronomia settore sala e vendita: ● Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ● Strategie di comunicazione del prodotto ● Enogastronomia settore cucina: -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. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed 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. <u>Competenze asse dei linguaggi:</u> ● Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi <u>Competenze asse matematico:</u> ● Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative <u>Competenze professionali:</u> ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. ● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche ● Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati ● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; ● Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;

Disciplina		Abilità
Lingua e letteratura italiana Storia		Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
Inglese / Francese		Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
Matematica		Grafici sul costo piatto e km 0
Alimenti ed Alimentazione		Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina		- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto-servizio programmato. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizio, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Tecniche di realizzazione, di lavorazione ed erogazione del prodotto servizio. - Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita		-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
Utenti destinatari	Classe 5B serale	
Prerequisiti	Asse storico-sociale: • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica. Asse dei linguaggi: • leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Asse tecnico-scientifico: • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Classificare e configurare la sostenibilità economica del prodotto/servizio • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	
Fase di applicazione	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti	
Tempi	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti	
Esperienze attivate	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo. Laboratorio di cucina.	

Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Internet Classroom Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina
Valutazione	- valutazione per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata con particolare riferimento a ● comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze ● ricerca e gestione delle informazioni ● completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione Le competenze avranno una ricaduta sulle competenze di settore attribuite alla fine dell'anno scolastico - valutazione intermedia delle conoscenze per le singole materie storia: presentazione del contesto storico e sociale dell'Italia dei primi Novecento con particolare riferimento alla questione Meridionale. Lo sbarco alleato in Italia della Seconda Guerra Mondiale italiano: analisi dei testi di Verga La Lupa, I Malavoglia, la famiglia Malavoglia e L'addio di 'Ntoni cucina: prova pratica di laboratorio alimentazione: la dieta mediterranea patrimonio dell'umanità Laboratorio di sala: il menu inglese : <i>valutazione della traduzione della ricetta</i>

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Il Cliente e le sue esigenze	
Prodotti	Proposta di un menu in base agli stili alimentari, al contesto culturale e alle esigenze fisiologiche/patologiche	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dle servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio • Produrre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto
Matematica	Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi	Piano di rilevazione e analisi dei dati
Alimenti ed Alimentazione	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Norme di buona lavorazione e corretta prassi igienica Manuale di autocontrollo e sistema H.A.C.C.P.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci.	Stili di servizio Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

EDUCAZIONE CIVICA

Per le classi di sale invertire le ore dedicate tra le discipline degli itp

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, infatti, l'insegnamento di Educazione civica ha un proprio voto, con almeno 33 ore all'anno dedicate.

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è stato oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti per le singole discipline e già inseriti nel P.T.O.F. sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe. La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Le 33 ore annuali sono state suddivise proporzionalmente tra tutti i docenti del consiglio di classe sostituendole alle proprie ore disciplinari.

Lingua e Letteratura Italiana	4 ore
Storia	2 ore
Matematica	3 ore
Lingua Inglese	3 ore
Lingua Francese	3 ore
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	6 ore
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5 ore
Laboratorio Servizi per l'Enogastronomia	5 ore
Laboratorio per i Servizi di Sala e Vendita	2 ore

Tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione civica: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile, la cittadinanza digitale.

La Costituzione

Studio della nostra Carta costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali.

Obiettivi: fornire gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, formare cittadini responsabili e attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità.

Lo sviluppo sostenibile

Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU (l'educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile).

La sostenibilità rientrerà in futuro tra gli obiettivi di apprendimento.

Cittadinanza digitale

Fornire gli strumenti per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali.

In un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzare rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in Rete, contrastare il linguaggio dell'odio.

ARGOMENTI TRATTATI:

Principi della Costituzione

Statuto Albertino

Gruppi di acquisto solidale (G.A.S.)

Forme di Stato e di Governo

Imprese: persone fisiche e giuridiche

Responsabilità sociale nelle imprese

Globalizzazione

O.N.U. e Comunità Europea

Ridurre le disuguaglianze e garantire la pace

Daniel Kahneman: teoria delle decisioni in condizioni di incertezza

Elezioni Organi Collegiali

Regole comportamentali dell'Esame di Maturità

Impronta ecologica dell'uomo

Evoluzione del sistema scolastico nel tempo e diritto e doveri degli studenti.

Diritti e doveri individuali.

Rispetto delle regole e relazioni sociali.

Impatto ambientale

Rispetto delle regole civili in chiave Sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile

Cucina sostenibile, alimentazione biologica, km 0.

Banco alimentare

Salute e benessere

Doppia piramide ambientale e spreco alimentare

Piramide trans-culturale

Disturbi alimentari e linee guida per una sana alimentazione nel rispetto di un corretto stile di vita.

Norme di buona lavorazione e corretta prassi igienica per garantire il diritto alla salute dei consumatori

Strumenti informatici

Informatizzazione e digitalizzazione del lavoro

Costituzione digitale

Didattica digitale integrata

Fake news

Errori cognitivi legati ai mezzi informatici

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Modulo 1: la cultura positivista, il Verismo

- Cenni sul Naturalismo, confronto con il Verismo.
- Il documento d'ambiente.
- Guy De Maupassant: lettura e analisi del racconto Nei campi. Confronto con la novella Rosso Malpelo.
- Contesto storico, economico e sociale del Verismo. Le caratteristiche principali del movimento letterario.
- Giovanni Verga: la figura, l'opera, lo stile, i personaggi, gli argomenti, il pensiero.
- Cenni sulla trama e sui personaggi de I Malavoglia, sull'ambiente, sulla visione dell'autore e sui temi principali. Lettura e analisi de La ribellione di N'Toni.
- Dalla raccolta Vita dei campi: lettura e analisi delle novelle Rosso Malpelo e La lupa.
- Dalla raccolta Novelle rusticane: lettura e analisi della novella La roba.
- Analisi del cibo nelle opere di Giovanni Verga: alimentazione, povertà, gerarchie sociali.

Modulo 2: l'età delle Avanguardie

- Il Futurismo. Cenni sul primo manifesto firmato da Filippo Tommaso Marinetti, lettura e analisi dei punti principali del suo programma.
- Le principali caratteristiche del movimento di avanguardia.
- I nuovi miti della civiltà industriale e l'esaltazione del lavoro. Analisi de La città che sale di Umberto Boccioni.
- La centralità dell'artista futurista nella società e nella politica.
- La poetica del movimento letterario. Lettura e analisi de La spedizione in Libia nella prosa futurista di Filippo Tommaso Marinetti.
- Cenni al Manifesto della cucina futurista di Filippo Tommaso Marinetti. Il carneplastico come esempio di cucina futurista: superamento della tradizione, dimensione estetica e provocatoria del cibo.

Modulo 3: l'esperienza poetica degli Ermetici

- Giuseppe Ungaretti, la figura, l'opera, il pensiero.
- Dalla raccolta L'allegria: lettura e analisi delle poesie, Fratelli, San Martino del Carso, Veglia, Sono una creatura e Soldati.
- L'espressionismo morale di Clemente Rebora: Lettura e analisi della poesia Viatico.

Modulo 4: il Decadentismo.

- Cenni sugli aspetti fondamentali della poetica decadente.
- Modelli e figure dell'intellettuale decadente.
- Giovanni Pascoli: la figura, l'opera, la poetica, il pensiero.
- La poetica della fanciullezza: sintesi dei concetti chiave del Fanciullino e loro interpretazione.
- Dalla raccolta Myricae: lettura e analisi delle poesie X Agosto, Lavandare, L'assiuolo e Novembre.
- Lettura e analisi del documento La grande proletaria si è mossa tratto da La tribuna (27 novembre 1911). Discorso pronunciato da Giovanni Pascoli nel novembre 1911 a Barga, in occasione della campagna di Libia.
- La dimensione domestica e quotidiana nella poetica pascoliana: il cibo come espressione di memoria e affettività.
- Il risotto romagnolesco (1905), ricetta in versi pubblicata su La Cucina Italiana (1930), come esempio di contaminazione tra linguaggio poetico e cultura materiale.
- Gabriele D'Annunzio: la figura, l'opera, la poetica, il pensiero.
- Cenni sull'estetismo dannunziano.
- Lettura e analisi della poesia O falce di luna calante.
- Dal romanzo Il piacere: lettura e analisi de La presentazione di Andrea Sperelli.
- Lettura e analisi del documento Una nuova oligarchia tratto da Le vergini delle rocce.
- Luigi Pirandello: la figura, l'opera, il pensiero e la poetica.
- Il fu Mattia Pascal: trama, stile e personaggi.
- Da Il fu Mattia Pascal: lettura e analisi de Il primo suicidio, passo tratto dal VII capitolo del romanzo e de Il secondo suicidio, XVI capitolo.
- Da Novelle per un anno: lettura e analisi delle novelle La giara e Il treno ha fischiato.

Modulo 5: Svevo e il suo tempo.

- Italo Svevo: cenni sulla vita e le opere.
- La coscienza di Zeno: i temi e le tecniche narrative.
- Lettura e analisi del brano Il vizio del fumo.

Modulo 6: Letteratura della memoria e del secondo Novecento

- Primo Levi: la figura, l'esperienza ad Auschwitz, il pensiero.
- Lettura e analisi del testo Sulla soglia della casa dei morti tratto dal romanzo memorialista Se questo è un uomo.

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Libro di testo: Wine & Dine Club – Cibelli, d’Avino – Zanichelli

Dispense caricate su Classroom

Past simple

Used to

Present Perfect Simple

Past Continuous

Present Perfect Continuous

Modal Verbs

Futures

Prepositions of place and movement

Nutritional Pyramid

Mediterranean Diet

HACCP

Technical vocabulary

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MODULO 1 DIETOLOGIA

La bioenergetica

- La misura dell'energia
- Il dispendio energetico
- Il metabolismo basale
- La termoregolazione
- Le attività fisiche e il fabbisogno energetico totale

Il peso teorico o desiderabile

- Il peso teorico secondo la struttura corporea
- La massa grassa e la massa magra
- l'indice di massa corporea
- I LARN e il fabbisogno di energia e di nutrienti

L'alimentazione equilibrata

- La formulazione di una dieta equilibrata secondo le indicazioni LARN
- L'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali:
 - alimentazione in gravidanza
 - alimentazione della nutrice
 - alimentazione nella prima infanzia
 - alimentazione nella seconda infanzia e nell'età scolare
 - alimentazione nell'adolescenza
 - alimentazione nell'età adulta
 - alimentazione nella terza età

Elementi di dietoterapia

- Obesità
- Anoressia e bulimia
- Aterosclerosi
- Ipertensione
- Diabete
- Effetti acuti e cronici dell'alcol
- Reazioni avverse agli alimenti: Allergie, intolleranze (intolleranza al lattosio, favismo, celiachia)

Obiettivi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le funzioni e le fonti delle vitamine e dei sali minerali;
- Conoscere i danni da eccesso e da difetto di vitamine e sali minerali;
- Conoscere il fabbisogno e il bilancio idrico;
- Conoscere i requisiti di potabilità dell'acqua;
- Conoscere i fattori che concorrono alla determinazione del fabbisogno energetico totale di un individuo;
- Conoscere che cosa sono i LARN e saper indicare come si devono ripartire i nutrienti in una dieta equilibrata per un individuo;

- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche;
- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni;
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie;
- Comprendere l'importanza di una corretta applicazione delle prescrizioni del dietologo nel campo della ristorazione collettiva.

Obiettivi minimi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le funzioni e le fonti delle vitamine e dei sali minerali;
- Conoscere i danni da eccesso e da difetto di vitamine e sali minerali;
- Conoscere il fabbisogno e il bilancio idrico;
- Conoscere i requisiti di potabilità dell'acqua;
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche;
- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni.

MODULO 2 IGIENE DEGLI ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

La contaminazione degli alimenti

- La contaminazione biologica, chimica e fisica
- Le fonti e le modalità di contaminazione

Le malattie legate alla contaminazione degli alimenti

- Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni alimentari
- Le malattie per contaminazione da microrganismi:
 - Infezione da salmonelle spp. (Salmonellosi, Tifo e paratifo);
 - Infezione da shigelle spp;
 - Infezione da *Listeria monocytogenes*;
 - Infezione da *Vibrio cholerae*;
 - Intossicazione stafilococcica;
 - Intossicazione da *Clostridium botulinum* (Botulismo);
 - Tossinfezione da *Clostridium perfringens*;
 - Tossinfezione da *Bacillus cereus*;
 - Epatite A

La prevenzione igienico sanitaria nei servizi ristorativi

- Igiene degli alimenti, degli ambienti di lavoro e del personale: "pacchetto igiene" riguardante l'Autocontrollo e il Controllo Ufficiale.
- Norme di buona lavorazione
- Sistema HACCP: metodo da applicare per la realizzazione del piano di Autocontrollo
- Il concetto di qualità

Obiettivi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le cause di contaminazione biologica, chimica e fisica degli alimenti;
- Conoscere le problematiche inerenti la sicurezza alimentare;
- Conoscere gli indirizzi di politica europea sul tema della sicurezza alimentare e comprendere le ripercussioni a livello nazionale;
- Conoscere i principali contaminanti chimici: metalli pesanti, PCB, IPA, fertilizzanti, pesticidi, farmaci veterinari;
- Conoscere le principali malattie da contaminazione biologica, le loro modalità di trasmissione, gli alimenti coinvolti e i fattori di rischio;

- Conoscere le principali norme legislative di prevenzione igienico – sanitaria;
- Consolidare l'acquisizione di consapevoli comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature;
- Conoscere il sistema di controllo HACCP e saperlo applicare;
- Conoscere le principali norme alla base dei Sistemi di Qualità e Comprendere le ripercussioni a livello aziendale;
- Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento;
- Conoscere e saper individuare le frodi alimentari.

Obiettivi minimi (conoscenze, abilità e competenze):

- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti;
- Conoscere le problematiche inerenti la sicurezza alimentare;
- Consolidare l'acquisizione di consapevoli comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature;
- Conoscere le principali malattie da contaminazione biologica e le modalità di trasmissione;
- Conoscere i principi del sistema di controllo HACCP.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE CUCINA

METODOLOGIE: Lezione frontale, lezione multimediale, attività di laboratorio, esercitazioni pratiche, lettura e analisi diretta dei testi.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO: Risoluzione di problemi, Interrogazione, Prove di laboratorio

OBIETTIVI

Per il raggiungimento degli obiettivi professionali si richiedono le seguenti competenze:

- igiene personale, professionale e sistemi di prevenzione;
- atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) in riferimento alla normativa HACCP e testo unico in materia di sicurezza;
- stesura di un piano di sanificazione.

Per il raggiungimento degli obiettivi tecnici e pratici si richiedono le seguenti conoscenze:

- conoscere il funzionamento degli strumenti di laboratorio: piani cottura, forni, lavastoviglie e abbattitori di temperatura;
- conoscere gli utensili di laboratorio: pentola, casseruola, padella, bagnomaria, bacinella, trinciante, frusta, schiumarola, mestolo, corna, pelapatate e spelucchino, spatola, tortiere a stampi, padelle antiaderenti, utensili in alluminio e altri metalli;
- conoscere il funzionamento di una bilancia elettronica (accensione, tara, peso lordo, peso netto);
- conoscere il funzionamento del forno trivalente, dell'abbattitore di temperatura, dell'affettatrice, delle piastre ad induzione, del bollitore, della salamandra, della friggitrice e di tutte le piccole attrezzature elettriche presenti in laboratorio;
- conoscere le tecniche di taglio base: fetta, bastoncino, dadolata, tritata e tornita, chiffonade, losanga;
- utilizzo corretto del sacàpoche;
- concetto di mise en place di base, giornaliera e della partita;
- conoscere le principali tecniche di cottura: bollire, sbianchire e cuocere al forno, saltare, gratinare, friggere, affogare, grigliare, cuocere a vapore.

PROGRAMMA SVOLTO DI ENOGASTRONOMIA:

- Applicare il sistema H.A.C.C.P.;
- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti;
- Conoscere le norme in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Le varie forme di ristorazione: catering e banqueting;
- Il sistema HACCP;
- Sicurezza sul lavoro;
- Allergie e intolleranze : accorgimenti operativi;
- I contratti;
- Le certificazioni alimentari e ISO;
- Gli stili alimentari e le diete nelle religioni (vegetariana, vegana, crudista, macrobiotica, fruttariana);
- Allergie ed intolleranze (celiachia e lattosio).

PROGRAMMA DI STORIA

L'Italia post-unitaria

- Dalla Destra alla Sinistra storica. La Sinistra al potere. Il decollo industriale, la politica estera e la politica economica. Crispi e la crisi dello Stato liberale.
- Il mercato di massa e le concentrazioni capitalistiche. Cenni sulla seconda rivoluzione industriale, il movimento operaio e il socialismo.
- La reazione della Chiesa ai fermenti della seconda rivoluzione industriale.
- Lettura e analisi de La difesa dei lavoratori tratto dall'enciclica di papa Leone XIII Rerum Novarum.
- Il colonialismo e l'imperialismo: cenni sulla spartizione dell'Africa e dell'Asia.
- L'emigrazione dalla seconda metà dell'Ottocento ai primi anni del Novecento: le condizioni degli italiani più poveri costretti all'emigrazione.

L'età giolittiana

- La ripresa democratica: Giolitti al governo. Lo sviluppo economico e il decollo industriale. La conquista della Libia e il tramonto di Giolitti.
- La classe assiste alla visione del documentario sulla figura politica di Giovanni Giolitti tratto dalla trasmissione televisiva Il tempo e la storia.
- Gli effetti sociali dell'industrializzazione: la disumanizzazione dell'uomo nell'economia moderna.

La grande guerra

- La Prima guerra mondiale. Le cause del conflitto e il primo anno di guerra: dalla guerra di movimento alla guerra di posizione. L'Italia dalla neutralità all'intervento. Gli anni decisivi e la fine del conflitto. La rivoluzione russa. I trattati di pace.
- Lettura e analisi del documento Amiamo la guerra tratto dalla rivista Lacerba di Giovanni Papini.

L'ascesa del fascismo e la grande depressione

- Il difficile dopoguerra in Italia: la vittoria mutilata e i problemi sociali, il biennio rosso e la crisi dello stato liberale.
- Il fascismo conquista il potere: la formazione dello Stato totalitario, i Patti Lateranensi e la politica sociale ed economica fascista. Il regime fascista e la propaganda. La guerra in Etiopia,

l'Asse Roma - Berlino e il Patto d'Acciaio.

- La classe assiste alla visione del documentario La marcia su Roma tratto dalla trasmissione RAI

Il tempo e la storia.

- Il mondo in difficoltà: la grande depressione. La crisi del 1929.

- L'America di Roosevelt: il New Deal.

Il nazionalsocialismo in Germania

- La fine della Repubblica di Weimar.

- Adolf Hitler e la dittatura: Il controllo sulla società, le origini dell'antisemitismo, l'economia nazista e la politica estera.

La tragedia della Seconda guerra mondiale

- La Seconda guerra mondiale: le origini e le responsabilità, l'Italia dalla "non belligeranza all'intervento", il fronte orientale ed il coinvolgimento degli Stati Uniti.

- La caduta del fascismo e la Resistenza italiana.

- Lo sbarco in Normandia, la caduta del Terzo Reich, le bombe atomiche e la sconfitta del Giappone.

- L'olocausto: una pagina di storia da non dimenticare. Lettura e analisi dell'articolo di giornale Parigi: la retata della vergogna (tratto dall'archivio storico del Corriere della Sera). L'articolo racconta il rastrellamento degli ebrei avvenuto nei quartieri di Parigi nel luglio del 1942 per opera della polizia francese.

- La fine del conflitto mondiale e la pace armata.

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Libro di testo: "La matematica in pratica 4-5" CEDAM scuola, Ilaria Fragni e Germano Pettarin.

Geometria analitica e calcolo algebrico:

- Ripasso degli elementi noti del piano cartesiano: retta e parabola.
- Ripasso di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie.

Funzioni:

- Definizione e classificazioni.
- Dominio o campo di esistenza.
- Intersezioni con gli assi cartesiani.
- Segno e comportamento agli estremi del campo di esistenza.
- Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto e all'infinito, calcolo, forme indeterminate (0/0) e rappresentazione grafica.
- Ricerca e calcolo degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui.
- Derivata prima di una funzione e formule di derivazioni principali.
- Studio dei massimi e minimi e degli intervalli di crescita e di decrescenza.
- Grafico di una funzione algebrica razionale fratta.
- Lettura del grafico di una funzione algebrica con asintoto orizzontale e con asintoto obliquo.

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RICETTIVE

MODULO 1: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Unità 1

Lo sviluppo turistico in Italia
Il turismo in Europa
Il turismo U.S.A.
Il turismo degli Emirati Arabi

Unità 2

Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico
I flussi turistici internazionali verso l'Italia

MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

Unità 1

La pianificazione e la programmazione aziendale
L'analisi aziendale
La programmazione di esercizio e il budget
La struttura del budget
I costi standard
Le fasi di definizione del budget
Il controllo budgetario
I vantaggi e i limiti del budget

Unità 2

La redazione del business plan
La definizione degli indirizzi
La scelta degli impianti
Il piano aziendale

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Unità 1

Il marketing turistico

La segmentazione del mercato della domanda

Il marketing mix

Marketing mix: le CINQUE P:

- Prodotto
- Prezzo
- Promotion
- Place (distribuzione)
- People (personale)

MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

Unità 1

Il contratto di viaggio

Il contratto di trasporto

Il contratto di trasporto aereo

Il contratto di trasporto marittimo

L' Overbooking

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

Libro di testo: *Sublime 2030, œnogastronomie et service* (C. Duvallier) – Gruppo Editoriale ELi

- ***Grammaire***

Alphabet

Les accents français

Les articles définis et indéfinis

Le pluriel

Verbes Être et Avoir

Le Féminin

La forme interrogative

La forme négative

Il y a / Il faut

C'est / Ce sont - Il est

Pronoms personnels toniques

Verbes de première conjugaison en -ER réguliers et irréguliers

Verbes de deuxième conjugaison en -IR

Verbes de troisième conjugaison

Les gallicismes

- ***Lexique***

Les objets de la classe

Les couleurs

Les sensations

La famille

L'anniversaire

La routine quotidienne

Les français à table

Bien manger en France

Lycée hôtelier

Les tenues professionnelles (chef, serveur et réceptionniste)

- ***Communication***

Fonctions communicatives générales

Comme saluer en français

Comme se présenter / présenter et dire comment ça va en français

- ***Théorie et Culture Française***

La France et ses symboles

L'école en France

Les lieux mythiques de Paris

Les caractéristiques de la France

Le Harcèlement

Le Racisme

La Francophonie

- Travaux de groupe :

La musique française et italiens

La mode française et italienne

Le cinéma français et italien

La politique française et italienne

A tavola con la letteratura - "Le déjeuner du matin" - Jacques Prévert

La dieta mediterranea - Le régime méditerranéen

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA

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

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

LA BIRRA:

- Storia e origini della birra;
- Gli stili birrai e le fasi di produzione della birra;
- La classificazione degli stili birrai in Italia e in Europa;
- Differenza tra birre Trappiste e di Abbazia

L'ACQUA:

- La classificazione delle acque;
- L'ADAM;
- L'Idrosommelier;
- La carta delle acque;
- Le acque di lusso

LA DIETA MEDITERRANEA:

- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
- Strategie di comunicazione del lavoro

LA MISCELAZIONE FUTURISTA:

- Le polibibite
- Il manifesto della cucina futurista

A TAVOLA CON LA LETTERATURA:

- Riconoscere il sistema enografico nazionale

I DISTILLATI E I VINI LIQUOROSI:

- La grappa
- Il Brandy
- La Vecchia Romagna
- Il metodo Vecchia Romagna
- Cognac e Armagnac
- Il Marsala
- Il Porto
- Il metodo Solera

6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSARI E L'ORIENTAMENTO

L'orientamento prevede la collaborazione tra coordinatore e Tutor orientatore e P.F.I..

Primo obiettivo - Rinforzare il metodo di studio e lavorare sul senso di responsabilità e imprenditorialità:

“Pianificazione, programmazione e controllo di gestione” e della “Redazione del Business Plan”, che rientrano nel programma di Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive..

Temi della “Giornata della Memoria”, il significato dell’8 settembre 1943, del 25 aprile, che rientrano nel programma di Educazione Civica.

Secondo obiettivo - Conoscere il mondo e il territorio ed agire in esso:

Si fa riferimento al territorio e in questo caso si prevedono attività teoriche o visite guidate che portano a conoscere il territorio in cui si vive.

In merito agli incontri con gli esperti, in cui viene declinato l’obiettivo in questione si prevede il seminario A.I.D.O., e il seminario su Matteotti.

Per quanto riguarda la formazione post-diploma, verranno presentati agli studenti gli eventi che le ITS e le università organizzano durante l’anno.

Alla voce “Conoscere se stessi e le proprie attitudini” il tutor orientatore contribuirà ad interagire con gli studenti per far sviluppare le loro competenze e le loro potenzialità.

Il terzo obiettivo - Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento:

Progetti ed attività quali: Laboratori di cucina e sala, eventi relativi lo spreco alimentare, per la carità, oltre all’elaborazione di cover letter e curriculum vitae. Non da meno l’esperienza all’estero prevista dal progetto ERASMUS+ per alcuni studenti meritevole, finalizzate all’interscambio culturale, al miglioramento delle proprie competenze sia dal punto di vista pratico, sia linguistico.

Va fatto notare che per il Corso Serale gli studenti sono esonerati dallo svolgere attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO poiché tali studenti sono considerati adulti: la propria esperienza lavorativa va a sostituire l’attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO .

Per gli studenti provenienti dai Centri di Formazione Professionale l’attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO è parte integrante del terzo e quarto anno del percorso C.F.P. e la valutazione finale per l’attestato conseguito alla fine del terzo anno e del quarto anno tengono anche conto di tale attività.

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Rinforzare il metodo di studio e Lavorare sul senso di responsabilità e imprenditorialità	- Didattica orientativa "Pianificazione, programmazione e controllo di gestione" e della "Redazione del Business Plan" "Giornata della Memoria", il significato dell'8 settembre 1943, del 25 aprile ...	Aula	Docenti del CDC	Dibattito; Attività laboratoriale	ORO 7	10
Conoscere il mondo e il territorio e agire in esso	- Uscite sul territorio al Parco di Monza - Incontro con esperti interni/esterni AIDO - Formazione post Diploma	Aziende di settore e territorio; Enti esterni	Docenti del cdc; Esperti	Visite d'istruzione e di settore	ORE 3	
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento MOMENTO DI PRESENTAZIONE: - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' Compilazione E-portfolio - CAPOLAVORO - COMPETENZE - AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		10
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	- Ristorante didattico - Erasmus+ - Curriculum Vitae	Scuola; Strutture esterne	Docenti del cdc e Ata coinvolto nelle attività; Esperti	Realizzazione di attività interne/esterne all'istituto		10