

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Via Manzoni, 12 - 17024 FINALE LIGURE

Tel.019691372 - 019691245 - Fax 019695450

Svis00200e@istruzione.it www.iisfinale.it

Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Migliorini"

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. Da Vinci"

Documento del Consiglio di Classe della 5^A

A.S. 2021/2022

Servizi di Sala e Vendita



15 Maggio 2022

Coordinatore di classe: Prof.ssa Isolero Martina

INDICE DEL DOCUMENTO

Consiglio di classe.....	3
Commissari interni.....	4
Obiettivi educativi e culturali.....	4
Presentazione della classe.....	6
Simulazioni prove d'esame.....	8
Ulteriori precisazioni didattiche.....	9
Percorsi di educazione civica.....	10
Criteri per l'attribuzione del credito.....	11
Eventuali attività extracurricolari e/o parascolastiche.....	12
Firme dei Docenti.....	13

ALLEGATI

- ✓ Documenti individuali dei Docenti: Schede analitiche per materia e Programmi delle singole discipline
 - Lingua e letteratura italiana
 - Storia
 - Lingua inglese
 - Seconda lingua straniera: francese
 - Seconda lingua straniera: tedesco
 - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
 - Matematica
 - Scienza e cultura dell'alimentazione
 - Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina
 - Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina
 - Scienze motorie e sportive
 - Religione cattolica o materia alternativa

- ✓ Relazione alunni con BES (L.104/92)
- ✓ Testi delle simulazioni prove d'esame somministrate durante l'a.s.2021/22
- ✓ Griglie di valutazione utilizzate e/o proposte
- ✓ Prospetto riepilogativo dei crediti
- ✓ Prospetto riepilogativo delle ore di PCTO
- ✓ Materiali simulazione del colloquio – Scheda strumenti compensativi alunni con DSA

CONSIGLIO DI CLASSE – DOCENTI

MATERIA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa ISOLERI Martina
Storia	Prof.ssa ISOLERI Martina
Lingua inglese	Prof. PELUFFO Alberto
Seconda lingua straniera: francese	Prof.ssa VOLPE Claudia
Seconda lingua straniera: tedesco	Prof.ssa VIGNOLA Vania
Seconda lingua straniera: tedesco potenziamento	Prof.ssa DEMICHERI Giorgia
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa PICCIN Loredana
Matematica	Prof. GERARDI Andrea
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa ARATA Stefania
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	Prof. ANDREONI Norberto
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	Prof.ssa BOVE MARIA
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	Prof. ROCCO Antonio
Scienze motorie e sportive	Prof.ssa CASELLI Lidia
Religione cattolica o materia alternativa	Prof.ssa FACCINI Roberta
Sostegno	Prof. SPADARI Gianluigi
Sostegno	Prof. VISMARA Cesare
Sostegno	Prof.ssa VIGLIERO Chiara

COMMISSARI INTERNI

L'O.M 65/2022 del 14/3/2022, concernente le modalità di svolgimento degli esami di Stato, ha stabilito che la commissione d'esame sia composta da 6 commissari interni e 1 presidente esterno. Durante il consiglio di classe tenuto in riunione telematica su Meet piattaforma Google Workspace il 31 marzo 2022, sono stati nominati i sottoelencati commissari interni, individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline, assicurando la presenza del commissario di italiano nonché dei commissari delle discipline caratterizzanti, individuati nell'allegato C/3 della suddetta O.M.

MATERIA	DOCENTE
Lingua italiana e letteratura	Prof.ssa ISOLERI Martina
Lingua inglese	Prof. PELUFFO Alberto
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa ARATA Stefania
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	Prof. ANDREONI Norberto
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	Prof.ssa BOVE Maria
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa PICCIN Loredana

OBIETTIVI

Raggiunti da:

OBIETTIVI EDUCATIVI	La quasi totalità degli studenti	Gran parte degli studenti	Circa la metà degli studenti	Una piccola parte degli studenti
Apertura al pluralismo, alla tolleranza, al rispetto per le posizioni degli altri	X			
Rispetto per sé, per gli altri e per l'ambiente, derivante dalla consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri		X		
Disponibilità a una cooperazione costruttiva volta a rendere l'individuo parte integrante di gruppi che si formano per raggiungere obiettivi comuni			X	
Messa a fuoco delle attitudini personali e presa di coscienza delle proprie oggettive potenzialità			X	

Raggiunti da:

OBIETTIVI CULTURALI	La quasi totalità degli studenti	Gran parte degli studenti	Circa la metà degli studenti	Una piccola parte degli studenti
Acquisizione di un metodo di studio produttivo ed applicabile nei più diversi contesti, che favorisca una responsabile autonomia operativa				X
Potenziamento della capacità comunicativa mediante l'uso e lo studio di svariati linguaggi e tecniche di comunicazione: parola orale e scritta, lingua straniera, linguaggi figurativi e simbolici, linguaggi disciplinari specifici, nuove tecnologie				X
Consolidamento di procedimenti logici induttivi e deduttivi entro cui ordinare il pensiero con coerenza				X
Potenziamento delle capacità di attuare procedimenti di analisi e di sintesi, di distinguere, definire, collegare				X
Potenziamento della capacità di memorizzare legata al procedimento logico; sviluppo del senso della memoria storica attraverso la conoscenza del passato rapportandosi ad esso e raffrontandolo al presente				X
Acquisizione di tecniche di laboratorio ed interesse per il settore e partecipazione alle manifestazioni che hanno contribuito allo sviluppo della professionalità individuale.		X		

Per ciò che riguarda gli obiettivi e i contenuti specifici delle singole discipline si rinvia alle successive Schede analitiche e ai programmi allegati

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

CRONISTORIA DELLA CLASSE

Classe	A.S.	Iscritti	Scrutinati	Promossi / Ammessi	Non promossi / Non ammessi	Note
III^ A	2019/2020	25	21	20	1	3 ritirati
IV^ A	2020/2021	22	19	19 ammessi (di cui 5 con giudizio sospeso a settembre)	1	1 ritirato 2 non scrutinati
V^ A	2021/2022	25	n.d. ad oggi	n.d. ad oggi	n.d. ad oggi	2 ritirati

All'inizio della classe terza (2019/2020) risultano essere iscritti 25 studenti; questi sono stati tutti ammessi alla classe quarta, 8 di loro con carenze formative che avrebbero dovuto colmare nel corso dell'anno scolastico successivo, come indicato dal D.L. n° 66 del 26/4/2020 (i 3 studenti non scrutinati e non ammessi alla classe successiva si sono ritirati a metà anno).

L'anno successivo (2020/2021) la classe quarta è composta da 22 studenti. Tra questi vi è un'alunna proveniente da un altro Istituto. Nel corso dell'anno un alunno interrompe la frequenza, ritirandosi entro i termini previsti della normativa vigente, mentre altri due non vengono scrutinati per la mancanza di valutazioni e per il superamento del monte ore di assenze consentito. Dei 19 alunni scrutinati, 14 vengono ammessi direttamente alla classe successiva mentre per 5 di loro il giudizio resta in sospeso. Dopo gli esami di fine agosto, 4 studenti risultano promossi alla classe successiva mentre 1 viene respinto.

La classe quinta (2021/2022) è all'inizio composta da 24 studenti, di cui uno studente arrivato ad inizio anno; due studentesse inserite ad anno iniziato (novembre 2021) e due ritirati (uno ad ottobre e uno a maggio). Uno degli alunni risulta iscritto ma non ha mai frequentato.

Nel corso del triennio il Consiglio di Classe è variato in alcuni suoi componenti, in particolar modo per quel che riguarda le lingue. I docenti di inglese, francese e tedesco sono infatti cambiati spesso nel corso del triennio. Gli attuali docenti sono per inglese Alberto Peluffo, per francese Claudia Volpe e per tedesco Vania Vignola e Giorgia Demichieri. La continuità didattica è stata garantita dai docenti Martina Isolero (coordinatrice e docente di lettere); Stefania Arata (Sc. degli Alimenti); Andrea Gerardi (Matematica); Maria Bove (Laboratorio di Sala); Roberta Faccini (IRC); Lidia Caselli (Scienze Motorie).

Dall'anno scolastico 2020/21 il CdC si è arricchito della Prof.ssa Loredana Piccin inserita nella commissione d'Esame insieme al prof. Norberto Andreoni (Lab. di Cucina).

L'attività didattica, nel triennio, a causa della situazione sanitaria dovuta alla pandemia da Covid – 19, ha visto l'alternarsi di periodi di attività in presenza e periodi di didattica a distanza, definiti dai Dpcm governativi. Nel corso del quinto anno si sono verificati frangenti che hanno richiesto il ricorso alla Didattica Digitale Integrata, con alunni che hanno frequentato in presenza e altri che sono stati posti in didattica a distanza, mantenendo inalterato l'orario della classe.

OSSERVAZIONI DIDATTICHE E DISCIPLINARI

La classe V A – Indirizzo Sala e Vendita – è formata da un totale di 24 alunni (11 femmine e 13 maschi). Di questi, due non hanno mai frequentato (il secondo si è ritirato pochi mesi dopo l'inizio dell'anno scolastico); uno si è ritirato all'inizio di maggio e uno segue una programmazione differenziata al di fuori della classe. Risulta iscritto un nuovo alunno. In data 17 novembre 2021 sono state inoltre inserite nella classe altre due alunne provenienti entrambe dai percorsi professionali e per le quali il CdC ha predisposto forme di recupero in itinere e/o aggiuntive.

Nella classe risultano presenti 6 alunni con DSA, per i quali è stato predisposto il PdP con riferimento alla L. 170/2010; 2 alunni con BES, per i quali invece il CdC ha ritenuto opportuno predisporre il PdP secondo la Dir. Min. 2012.

Per ognuno degli studenti sopraindicati, sono stati adottati all'interno dei singoli PdP – di concerto con il Consiglio di Classe, le famiglie e i ragazzi stessi – gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste. I singoli PdP sono a disposizione della Commissione d'Esame presso la Segreteria d'Istituto.

Uno degli alunni ha richiesto l'utilizzo del computer (dotato di un programma di videoscrittura) per lo svolgimento delle prove scritte dell'Esame di Stato (anche le simulazioni sono state svolte tramite l'uso del computer).

Nella classe sono inoltre presenti due studenti per i quali è stato predisposto il PEI secondo la L. 104/92: uno segue una programmazione ad obiettivi minimi e sosterrà regolarmente l'Esame di Stato, mentre l'altro segue una programmazione differenziata, non sosterrà la prova finale e rifrequenterà l'Istituto anche il prossimo anno. Quest'ultimo alunno, in possesso di certificazione 104/92 art 3 comma 3, segue, come indicato nel PEI, una programmazione personalizzata, perseguendo obiettivi individualizzati. In accordo con la famiglia e con Asl si è pertanto deciso di prolungare il percorso scolastico, così da permettergli l'acquisizione di una maggiore autonomia, una migliore crescita personale e un ottimale inserimento nel progetto di vita attivato per lui.

Per le alunne con L. 104/92 si rinvia alle singole relazioni presenti nei documenti individuali dei docenti e alle relazioni, redatte dagli insegnanti di sostegno, allegate al presente documento, e al PEI consultabile dalla Commissione d'Esame di Stato presso il fascicolo personale dell'alunno depositato presso la Segreteria didattica.

Nel corso dell'A.S. per i seguenti studenti si sono tenuti i GLO (Gruppo Lavoro Operativo) in modalità telematica, alla presenza del Consiglio di classe, della famiglia e dell'ASL di appartenenza, avvenuti rispettivamente in data 26/01/22 (h. 14,30) e 27/01/22 (h.16,10).

La classe V A si è caratterizzata fin dall'inizio del triennio per una grande disomogeneità dal punto di vista didattico. La presenza di numerosi alunni con DSA e con BES, unita all'esperienza della Didattica a Distanza legata al periodo pandemico (a partire da febbraio 2020), ha costretto il Consiglio di Classe a ripensare fortemente la didattica, improntata alla personalizzazione degli apprendimenti ed all'attenzione alle esigenze personali dei singoli allievi.

Gran parte degli alunni ha dimostrato uno scarso impegno sia a scuola (in termini di attenzione alle lezioni e partecipazione al dialogo educativo) sia a casa, per tutto ciò che riguarda la restituzione dei compiti e lo studio. Alla mancanza di impegno si è unito anche uno scarso interesse verso gran parte delle discipline presenti nel curriculum, il cui studio si è rivelato teso al solo raggiungimento della sufficienza finale.

Inoltre gran parte degli studenti non si è dimostrata puntuale nelle consegne dei compiti e nel rispetto delle interrogazioni programmate. Un altro problema riscontrato in molti alunni riguarda le assenze, le entrate posticipate e le uscite anticipate, elementi che hanno contribuito a rendere difficoltoso il susseguirsi delle programmazioni dei singoli docenti.

All'interno della classe emerge un gruppo piuttosto ristretto di alunni che ha raggiunto ottimi risultati in termini di profitto didattico, acquisizione di competenze professionali e crescita personale. Si tratta di studenti e studentesse che si sono messi in gioco cogliendo le molte occasioni offerte dalla scuola (partecipazione a webinar, concorsi e manifestazioni) e che hanno costituito in tutti e tre gli anni un punto di riferimento importante per i compagni di classe.

Nel complesso, non si sono evidenziate particolari problematiche disciplinari e, nonostante le difficoltà sopraindicate, c'è da sottolineare come la quasi totalità della classe abbia raggiunto buoni (talvolta ottimi) risultati durante lo stage di inizio anno, dimostrando così di prediligere l'aspetto laboratoriale a quello teorico.

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

DATA DI SVOLGIMENTO	TIPOLOGIA DI PROVA	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMPO CONCESSO	NOTE VARIE
21/04/2022	PRIMA PROVA	ITALIANO	6 ORE	
05/05/2022	PRIMA PROVA	ITALIANO	6 ORE	
28/04/2022	SECONDA PROVA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	6 ORE	

Ulteriori annotazioni e precisazioni relative alle simulazioni

Nel corrente anno scolastico, la seconda prova dell'esame di Stato dovrà essere predisposta dalla Commissione d'esame con le modalità previste dall'art.20 dell'O.M. 65/22. Per tutte le classi V dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'Istituzione scolastica, i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova, di tutte le commissioni operanti nell'istituzione

dovranno elaborare collegialmente entro il 22/6, tre proposte di tracce sulla base delle informazioni contenute nel documento del C.d.C e delle proposte avanzate dal docente titolare della disciplina della II prova. Le caratteristiche della prova devono essere conformi ai “quadri di riferimento per la redazione e per lo svolgimento della II prova scritta di cui al D.M. n.769/18.

In base a quanto detto precedentemente è stata strutturata la prova utilizzata per la simulazione avvenuta il 28/4/22.

Tale prova è stata elaborata dalle docenti di Scienza e cultura dell'alimentazione per l'indirizzo di Enogastronomia (cucina e sala e vendita) e per Produzione e prodotti dolciari e dal docente di Diritto e Tecniche Amministrative dell'impresa ricettiva per l'indirizzo di Accoglienza turistica, tenendo conto delle indicazioni del D.M.769/18.

La prova si è articolata in due parti.

La prima parte è stata strutturata sulla tipologia A (D.M. /69/11) in cui si richiedeva la definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Per la seconda parte si sono predisposti quattro quesiti (il candidato ne doveva svolgere due a sua scelta), atti a mettere in evidenza sia la padronanza delle conoscenze che delle competenze tecnico-professionali.

Ulteriori precisazioni didattiche

Tutti gli alunni hanno svolto le Prove INVALSI relative a italiano, matematica e inglese. Le prove si sono svolte nel mese di marzo 2022.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Dal settembre 2020 l'educazione civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici. L'insegnamento ruota intorno a tre nuclei fondamentali: Costituzione; Agenda 2030; Cittadinanza digitale. Gli argomenti di educazione civica che sono stati trattati con la classe sono i seguenti

COSTITUZIONE	AGENDA 2030	CITTADINANZA DIGITALE
4/11/1921-4/11/2021 Centenario della tumulazione del Milite Ignoto. Visione film "La scelta di Maria"	Goal 3 (salute e benessere): diete sostenibili, parametri per definire la sostenibilità, doppia piramide	Pirandello e il tema della maschera. Confronto con il mondo dei social
La gerarchia delle fonti del diritto in Italia e gli organi dello Stato	Goal 16 (pace, giustizia e istituzioni solide): incontro con la protezione civile di Finale Ligure	La forza dei mezzi di comunicazione ieri e oggi
Le istituzioni dell'UE	Goal 11 (città e comunità sostenibili) Il fenomeno turistico	
Storia dell'UE	Goal 16 (pace, giustizia e istituzioni solide): testimonianza dall'Africa (incontro con ex alunna)	
Le fonti del diritto comunitario	Goal 13 (la lotta contro il cambiamento climatico) "La fabbrica del mondo" di Marco Paolini	
27 gennaio: la giornata della memoria	Goal 3 (salute e benessere): frodi alimentari e qualità degli alimenti	
Incontro on line con Carabinieri- Lezione di legalità	Goal 3 (salute e benessere): gli additivi, scelte alimentari consapevoli	
Il 25 aprile e la Liberazione	Goal 3 (salute e benessere): uso e abuso dell'alcol	
Il 2 giugno e la festa della Repubblica	Goal 16 (pace, giustizia e istituzioni solide): flash mob per la pace in Ucraina	

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra.

Media dei voti	Fasce di credito 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

Calcolato il credito in quarantesimi, si procede alla conversione dello stesso in cinquantesimi, secondo la tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022 secondo la tabella

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

EVENTUALI ATTIVITA' EXTRACURRICULARI E/O PARASCOLASTICHE

9-10/11/2021: Partecipazione a “Salone agroalimentare ligure”

16/11/2021: Partecipazione a XXVI Salone orientamenti” a Genova orientamento universitario (h. 8,00 alle h.13.00)

15/12/2021: Progetto “Finale Giovani”, incontro con la Protezione Civile

31/03/2022: Visita Campus Universitario Savona (h. 8,00 – h.13,00)

8/2/2022 Smart Academy – evento su sostenibilità ambientale

20/01/2022: Incontro “A scuola di cucina con Grana Padano”

10/2/2022: Partecipazione al quiz online AIBM project “Quanto ne sai sui vini DOP e IGP d'Italia”

15/2/2022: Incontro con l'Arma dei Carabinieri – Progetto Legalità

11/03/2022: Flash Mob per la pace in Ucraina

31/03/2022: Visita al Campus Universitario di Savona (Orientamento in uscita)

4-6/04/2022: Viaggio d'Istruzione – Vittoriale; Verona; Strade del Prosecco

11/04/2022: Masterclass con lo Chef Davide Oldani (in streaming)

26/04/2022: Visita alla Scuola Internazionale di Alta Cucina di Gualtiero Marchesi a Colorno (PR)

29-30/ e 1/5: Salone Agroalimentare – Finale Ligure

11/4/22 Master class Chef Davide Oldani

Marzo – aprile percorso con Federalberghi

ATTIVITA' SPORTIVE

Secondo quadrimestre:

- torneo pallavolo

- Attività introduzione al Padel

PROGRAMMA SVOLTO DI LETTERATURA ITALIANA E STORIA

CLASSE V^A

A.S. 2021/2022

UDA 1. IL POSITIVISMO

ITALIANO	STORIA	ED. CIVICA E/O COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
L'età del Positivismo: introduzione	FINE '800- INIZIO '900 La Belle Époque L'Italia del secondo Ottocento: il divario nord-sud L'Italia giolittiana	
Il realismo in Inghilterra, il naturalismo in Francia e il verismo in Italia		
Giovanni Verga: biografia, pensiero, opere. I principi della poetica verista (religione della famiglia; ideale dell'ostrica) e tecniche narrative (eclissi dell'autore; impersonalità) I <i>Malavoglia</i> : caratteristiche, trama e protagonisti Brano: La famiglia <i>Malavoglia</i>		

UDA 2. IL DECADENTISMO E LA GRANDE GUERRA

ITALIANO	STORIA	ED. CIVICA E/O COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
Il Decadentismo: introduzione		
La crisi della ragione: Nietzsche; Bergson; Freud		
Il Simbolismo in Francia, Baudelaire (cenni)		
L'Estetismo: K. Huysmans, <i>A ritroso</i> ; O. Wilde, <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> ; G. D'Annunzio, <i>Il Piacere</i>		
Giovanni Pascoli: biografia, pensiero, opere. La poetica del "fanciullino"; l'esaltazione del nido familiare; il linguaggio analogico. Poesie: <i>X Agosto</i> .		

Gabriele D'Annunzio: biografia, pensiero, opere. La fase dell'estetismo e i romanzi del superuomo Il <i>Piacere</i>: trama e tematiche Brano: <i>Il ritratto di un esteta</i>	1914 – 1918: LA PRIMA GUERRA MONDIALE Le cause remote e la causa scatenante: 28 giugno 1914; il fallimento della guerra lampo e l'inizio della guerra di movimento; l'Italia dalla neutralità alla guerra (interventisti vs neutralisti); 1915, il Patto di Londra; 1915/16: la guerra di posizione; 1916: battaglie di Verdun e della Somme; la battaglia dello Jutland; la spedizione punitiva; Italia: il fronte interno e l'economia di guerra; donne al lavoro; il ruolo della propaganda; 1917: il ritiro della Russia; la disfatta di Caporetto; l'intervento degli USA; 1918: la battaglia di Vittorio Veneto; l'armistizio di Villa Giusti; la conferenza di pace di Parigi: i quattordici punti di Wilson; la Società delle Nazioni. L'Italia e il trattato di Versailles.	I marchi (DTA) D'Annunzio: la Vittoria mutilata e la presa di Fiume
Il Futurismo: principi della letteratura futurista; Filippo Tommaso Marinetti e il <i>Manifesto Futurista</i> Brano: <i>Il bombardamento di Adrianopoli</i>	LA RIVOLUZIONE RUSSA: la rivoluzione di febbraio e di ottobre; Lenin; la pace di Brest- Litovsk; la guerra civile; il Comunismo di guerra (1918/1921); la NEP (1921); la nascita dell'URSS (1922); Stalin	La cucina futurista
Giuseppe Ungaretti: biografia, pensiero, opere Lo sperimentalismo della prima fase. Poesie: <i>Veglia; Fratelli; San Martino del Carso; Mattina; Soldati</i>		

UDA 3 - LA SCRITTURA DELLA CRISI, L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

ITALIANO	STORIA	ED. CIVICA E/O COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
Italo Svevo: biografia, pensiero e opere <i>La Coscienza di Zeno</i>. La figura dell'inetto; l'interesse per la psicoanalisi; i contenuti e i nuclei tematici; le tecniche narrative (il narratore e il punto di vista; la lezione di Joyce e il monologo interiore) Lettura: <i>L'ultima sigaretta</i>	L'ascesa del fascismo: la Marcia su Roma; il Gran Consiglio del Fascismo; il delitto Matteotti; la svolta dittatoriale del 1925; le "leggi fascistissime"; lo svuotamento dei poteri del Parlamento Il fascismo fra consenso e opposizione: propaganda e culto della personalità; il ricorso ai mezzi di comunicazione; il controllo totale della società; l'opposizione al fascismo La politica economica: dal liberismo al protezionismo; "quota novanta", l'autarchia, le battaglie del fascismo (del grano, della palude, demografica) I rapporti con la Chiesa: i Patti Lateranensi del 1929 La politica estera: l'anacronistica avventura coloniale in Europa; l'Asse Roma – Berlino del 1936.	IRC: I Patti lateranensi
Luigi Pirandello: biografia, pensiero, opere I romanzi: <i>Il fu Mattia Pascal</i>. Il teatro nel teatro: <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>. La difficile interpretazione della realtà: vita e forma; maschere nude L'Umorismo Brani: <i>Il sentimento del contrario</i> (da <i>L'Umorismo</i>)	1929, il crollo di Wall Street e la "grande depressione" Roosevelt e il New Deal	Pirandello e il tema della maschera. Confronto con il mondo dei social
Primo Levi, <i>Se questo è un uomo</i>	La Germania: la nascita della Repubblica di Weimar; i problemi politici ed economici. L'ascesa del nazismo: Hitler e il Partito nazista (1920); Hitler cancelliere (1933); l'incendio del Reichstag; la politica del terrore; la "notte dei lunghi coltelli"; la nascita del Terzo Reich (1934); l'espansionismo L'ideologia nazista e l'antisemitismo: le leggi di Norimberga (1935); la "notte dei cristalli" (1938); i campi di sterminio	27 gennaio: Giornata della Memoria

	La guerra civile spagnola (1936-1939): la presa di potere di Francisco Franco	Arte: Pablo Picasso, <i>Guernica</i>
	La seconda guerra mondiale: le cause remote e la causa scatenante; fasi: la guerra lampo (1939-1940): l'Italia dalla "non belligeranza" all'intervento in guerra (1940); l'occupazione della Francia; la battaglia d'Inghilterra; Patto tripartito (Roma –Tokyo – Berlino) La svolta del 1941: - la Germania invade l'URSS ("operazione Barbarossa"); l'attacco giapponese a Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli USA L'inizio della controffensiva alleata (1942-1943): la battaglia di Stalingrado e la ritirata degli italiani; la Conferenza di Casablanca; lo sbarco degli anglo-americani in Sicilia e la caduta del regime fascista; l'armistizio dell'8 settembre del '43 e la creazione della Repubblica Sociale Italiana (Salò) La vittoria degli Alleati: la conferenza di Teheran; lo sbarco in Normandia; la Conferenza di Yalta; La Liberazione; La resistenza giapponese e la bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki	11 febbraio: Giornata del Ricordo - l'eccidio delle foibe - il dramma dei profughi istriani 25 aprile: Festa della Liberazione La Resistenza - i partigiani - i valori alla base della Resistenza 2 Giugno: Festa della Repubblica

UDA 4: LA LIGURIA

ITALIANO	STORIA	ED. CIVICA E/O COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
Eugenio Montale: biografia, pensiero, opere Raccolte poetiche: <i>Ossi di Seppia</i> (1925); <i>Le Occasioni</i> (1939); <i>La bufera e altro</i> (1956)		Sala: i vini liguri Approfondimento: De André e Montale: due autori in ricerca. (discipline collegate: RC)

Finale Ligure, 09/05/2022

I Rappresentanti di Classe

La Docente

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Via Manzoni, 12 – FINALE LIGURE (SV)

Programma del corso di lingua inglese

Anno Scolastico 2021-2022

Classe 5A

Corso di Sala e Vendita

Argomento	Lessico	Strutture
Coffee	Coffee harvesting Types of coffee Major coffee producers How coffee is served Starbucks	Simple past revision
Beer	How beer is made Types of beer: lager, Weiß, ale Radler How beer is served	Forme passive
Safety in the kitchen	- Bacteria; - Contaminations; - A history of HACCP.	Relative clauses
Wines	Types of wine Wine matching Wine glasses Description of a wine California wines	Present perfect revision
Whisk(e)y	Spelling Producing countries How whisk(e)y is made	Modal verbs revision
Cocktails	Irish Coffee Old Fashioned Manhattan Whisky sour	

Testo in adozione: AA. VV., Light the Fire, ed. Rizzoli

Finale Ligure, 11 Maggio 2022

L'insegnante		I rappresentanti degli alunni
Alberto Peluffo		

ANNO SCOLASTICO : 2021/2022

MATERIA : FRANCESE

DOCENTE : VOLPE CLAUDIA

PROGRAMMA :

CIVILISATION

- Bars et restaurants typiquement français (introduction-caractéristiques)
- *Le Procope, Au chien qui fume, Le salon de thé Ladurée, le Café de Flore* (histoire, menu, décor, localisation...)
- Le sommelier, les outils et les compétences d'un sommelier, l'art de servir le vin, créer une carte des vins
- Déguster et marier les vins : Provence, Vallée du Rhône, la Corse (avec les plats traditionnels)
- Les cocktails (short drinks, long drinks, hot drinks), les décorations
- Les outils d'un barman (préparer un cocktail)
- Projet cocktail : créer un cocktail inspiré à un Pays francophone
- La France d'outre-mer et les Pays francophones (politique et administration)
- La cuisine de la francophonie : la cuisine québécoise, la cuisine du Maghreb, la cuisine belge et du Luxembourg ; les produits francophones

FIRMA ALUNNI

FIRMA DOCENTE

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"A. Migliorini", via Manzoni, 12 Finale Ligure (SV)

Programma Lingua Tedesca
a.s. 2021/2022
Classe 5^ Sala-Vendita

Docenti: Vania Vignola

Giorgia Demicheri

Libro di testo: “*Paprika neu Extra*”, Brigliano, Doni, Strano, Venturini

GRAMMATICA:

- Ripasso delle strutture precedenti;
- Passivo;
- Präteritum;
- Secondarie.

CONTENUTI: (capitoli 6,7,11)

- Das Menu;
- Die Bar: Bararten und Bargeräte;
- Drinks & Cocktails;
- Inhaltstoffe von Lebensmitteln;
- Ernährungsformen, Energiebedarf, Diätformen und Nahrpyramide;
- Hygiene und HACCP;
- Der Lebenslauf.

Le docenti

Vania Vignola

Giorgia Demicheri

Istituto d'Istruzione Superiore Migliorini - Da Vinci



Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione "A. Migliorini"
Via Manzoni, 12 - 17024 Finale Ligure
tel: 019691372/691245 - fax: 019695450



Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. Da Vinci"
via Ghiglieri, 10 - 17024 Finale Ligure
tel: 019690228 - fax: 019690229

svis00200e@istruzione.it
segreteria@pec.iisfinale.it
www.iisfinale.it

codice meccanografico SVIS00200E
codice meccanografico IPSSAR: SVRH00201P
codice meccanografico IPSIA: SVRI002016

Codice fiscale 82006030090

Finale Ligure, 28 aprile 2022

Programma della classe:

5^a A articolazione "Servizi di Sala e di Vendita"

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof.ssa Piccin Loredana

RISULTATI DI APPRENDIMENTO/COMPETENZE DI BASE

Nel quinto anno di corso la disciplina conclude l'acquisizione delle competenze tecniche, economiche e normative relative alle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Le attuali condizioni del mercato turistico richiedono figure professionali capaci di interpretare una realtà complessa e di adattarsi con flessibilità ai rapidi cambiamenti dei contesti esterni e interni. Le conoscenze e le abilità da acquisire sono funzionali all'assunzione di ruoli di collaborazione e responsabilità nelle diverse fasi del processo di produzione dei servizi ristorativi, senza tralasciare l'utilizzo delle tecnologie. In questo contesto lo studio della disciplina contribuisce alla formazione professionale e culturale degli studenti e allo sviluppo delle competenze trasversali di cittadinanza.

RIPASSO E INTEGRAZIONE ARGOMENTI CLASSE 4^a

Ciclo di gestione

Definizione e caratteristiche di capitale proprio e capitale di terzi

Definizione di conto e piano dei conti

Definizione e struttura della situazione patrimoniale

Definizione di capitale permanente e relazione tra struttura degli investimenti e struttura dei finanziamenti

Definizione di periodo ed esercizio amministrativo, definizione di patrimonio di funzionamento e concetto di competenza economica

Definizione e struttura della situazione economica

Procedimento sintetico e analitico di determinazione del reddito

Cenni sul sistema informativo di bilancio

Struttura organizzativa dell'impresa

Sistema informativo aziendale

Forma giuridica dell'impresa

Forme di finanziamento esterno

Modulo A - MERCATO TURISTICO	
Abilità	Conoscenze
– Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche sociali ed economiche – Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	– Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale – Politica europea per il turismo

Modulo B - NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO	
Abilità	Conoscenze
– Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica – Individuare le norme e le procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto – Individuare le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti – Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità e dei marchi di settore	– Normativa nazionale e comunitaria di settore – Disciplina dei contratti di settore – Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti – Norme volontarie per la gestione della qualità e la tutela dei marchi di settore – Abitudini alimentari ed economia del territorio

Modulo C - MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI	
Abilità	Conoscenze
– Saper effettuare una semplice analisi del mercato – Redigere un semplice piano di marketing di una impresa turistica – Individuare le risorse per promuovere e potenziare il marketing territoriale integrato – Individuare i prodotti tipici e le tradizioni locali come strumento di marketing – Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	– Fondamenti del marketing e principali forme di comunicazione nel turismo – Marketing territoriale – Piano di marketing – Marketing-mix e strategie di marketing turistico

Modulo D - PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE	
Abilità	Conoscenze
– Impostare uno studio di fattibilità – Redigere semplici budget settoriali ed economici delle imprese turistiche – Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione	– Concetto e strumenti di pianificazione e programmazione – Scopo e contenuto dello studio di fattibilità – Scopo e contenuto del budget – Controllo budgetario

Competenze minime (conoscenze/abilità)

Gli obiettivi minimi si intenderanno raggiunti se le conoscenze indicate saranno acquisite sotto forma di informazioni essenziali, anche schematizzate, e la comprensione risulterà sufficiente, mentre le competenze acquisite si limiteranno ad applicazioni in casi semplici o semplificati.

Ripasso e Integrazione Argomenti Classe 4[^]

Modulo A - Il turismo e le fonti del diritto

Unità didattica 1 - Il fenomeno turistico

- Chi è il turista ?
- Forme di turismo
- Il turismo sostenibile e responsabile
- I cambiamenti negli stili alimentari
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
- La Bilancia dei pagamenti
- Le fonti statistiche

Unità didattica 2 - Le fonti del diritto comunitario e internazionale

- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- Le istituzioni dell'UE
- Le fonti del diritto comunitario
- Gli accordi internazionali

Modulo B - La legislazione turistica

Unità didattica 1 - Le norme obbligatorie per l'impresa

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per l'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le procedure concorsuali
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi

Unità didattica 2 - Le norme sulla sicurezza alimentare

- Il problema della sicurezza alimentare
- La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- Il piano di autocontrollo HACCP
- I controlli integrati nella filiera
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

Unità didattica 3 - La disciplina dei contratti di settore

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore
- I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

Unità didattica 4 - Le norme volontarie

- Il sistema di qualità
- Gli organismi di normazione e le ISO
- I marchi
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I marchi di qualità dei vini
- I prodotti a chilometro zero
- I presidi Slow food

Modulo C - Le politiche di vendita nella ristorazione

Unità didattica 1 - Il marketing: concetti generali

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il Customer Relationship Management (CRM)
- Il marketing turistico territoriale

Unità didattica 2 - Le tecniche del marketing

- Il marketing strategico ed operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix
- Il controllo e la valutazione dei risultati

Modulo D - La programmazione aziendale

Unità didattica 1 - Programmazione e controllo di gestione

- Perché programmare ?
- I tempi della programmazione
- Il budget
- Come si costruisce il budget ?
- Il controllo budgetario
- Vantaggi e limiti del budget

Unità didattica 2 - La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan
- I preventivi d'impianto
- La valutazione dei dati
- La fase di start up

METODOLOGIE

Le metodologie didattiche hanno previsto l'utilizzo di lezioni frontali e interattive, insegnamento individualizzato e attività laboratoriali quali problem solving, lavoro di gruppo/cooperativo.

STRUMENTI

Quali strumenti per attività e studi utilizzati sono il libro di testo, schede e appunti forniti dal docente, strumenti multimediali, quotidiani e riviste specializzate.

VERIFICHE: MODALITÀ E NUMERO

Le verifiche sono state nel primo quadrimestre due scritte e due orali, nel secondo tre scritte e due orali.

Durante lo svolgimento dei moduli gli apprendimenti sono stati verificati con esercitazioni e interrogazioni brevi.

FORME E MODALITÀ DI RECUPERO

La possibilità di recupero è stata garantita da forme di assistenza in itinere, lavoro domiciliare e percorsi individualizzati.

L'insegnante

I rappresentanti di classe

Istituto d'Istruzione Superiore Migliorini



Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione "A. Migliorini"
Via Manzoni, 12 - 17024 Finale Ligure
tel: 019691372/691245 - fax: 019695450

Programma svolto classe 5A anno scolastico 2021/22

MATEMATICA

Prof. Gerardi Andrea

Libro di testo

“Colori della Matematica- edizione bianca per istituti alberghieri” Vol. A, Sasso Fragni, Petrini

Equazioni e disequazioni

- Ripasso su equazioni e disequazioni di primo e secondo grado
- Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo
- Equazioni e disequazioni irrazionali
- Equazioni e disequazioni frazionarie

Introduzione all'analisi

- Funzioni reali di variabile reale, classificazione e dominio
- Studio del segno di una funzione e calcolo delle sue intersezioni con gli assi cartesiani
- Funzioni crescenti e decrescenti, massimi e minimi
- Funzioni pari e dispari
- Lettura del grafico di una funzione

Limiti di funzioni reali di variabile reale

- Introduzione al concetto di limite
- Funzioni continue e algebra dei limiti
- Forme di indecisione di funzioni algebriche

Continuità

- Funzioni continue
- Punti singolari e loro classificazione
- Asintoti e grafico probabile di una funzione

La derivata

- Il concetto di derivata
- Derivate di funzioni elementari
- Algebra delle derivate
- Funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
anno scolastico 2021-2022
CLASSE V A sala
docente: Arata Stefania

Unità 01 – Nuove tendenze di filiera

- Sicurezza alimentare e filiera produttiva: filiera agroalimentare; sicurezza alimentare in Europa; contaminazioni fisiche, biologiche e chimiche; contaminazioni da contenitori.
- Filiera corta e sviluppo sostenibile: prodotti a Km 0, sviluppo sostenibile.
- Expo Milano 2015: “Nutrire il pianeta, Energia per la vita”

(argomenti inseriti anche tra gli argomenti di ed. civica)

Unità 02 – Nuovi prodotti alimentari

- I nuovi prodotti alimentari, alimenti light, fortificati, arricchiti, supplementati, alimenti funzionali, OGM.
- Alimenti di gamma.
- Alimenti integrali, biologici, integratori.
- Alimenti destinati ad un' alimentazione particolare.
- Additivi.

Unità 03 – Malattie trasmesse da contaminazioni biologiche

- classificazione, modalità di contaminazione
- prioni e malattie prioniche (BSE),
- virus ed epatite A
- batteri: classificazione, riproduzione, spore batteriche, tossine, fattori di crescita (temperatura, tempo, umidità, pH) malattie da contaminazione batterica: tossinfezioni alimentari (salmonellosi), intossicazioni alimentari (botulismo, intossicazione stafilococcica), infezioni batteriche (tifo e paratifo, colera), infezioni da zoonosi (listeria).
- funghi (lieviti e muffe): intossicazioni da muffe (aflatossine).
- parassiti protozoi: (ameba, toxoplasma)
- parassiti metazoi: platelminti (tenia), nematodi (anisakis)

Unità 04 – Sistema HACCP e qualità degli alimenti

- Requisiti generali d'igiene del personale e dei locali
- Sistema HACCP: definizione, le 5 chiavi per la sicurezza degli alimenti.
- Qualità alimentare: norme e certificazioni, frodi alimentari

Unità 05 – Alimentazione equilibrata e LARN

- Generalità
- Bioenergetica: misura dell'energia, calorimetria diretta ed indiretta, fabbisogno energetico, metabolismo basale, LAF, TID, termoregolazione.
- Valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea, peso teorico (tipo morfologico, IMC)
- LARN e dieta equilibrata: fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, vitaminico e salino; fabbisogno di acqua.
- Linee guida per una sana alimentazione

Unità 06 – Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Gravidanza ed allattamento
- Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane.

Unità 07 – Dieta in particolari condizioni patologiche:

- Obesità, diabete.
- Alimentazione e cancro.
- Allergie ed intolleranze alimentari

Docente

Alunni

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

PROF: ANDREONI NORBERTO

MATERIA ENOGASTRONOMIA

CLASSE V A SALA VENDITA

MONTE ORE TOTALE ANNUO:

TEORIA

ORE 64

MODULI DA SVOLGERE:

1° modulo IL MENU

2° modulo I PRODOTTI DEL SETTORE FOOD

3° modulo IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE

4° modulo STRUTTURA E GESTIONE DELL'ECONOMATO

5° modulo ABITUDINI ALIMENTARI

1° modulo IL MENU

Ripartizione del modulo Classificazione. Evoluzione. Funzioni. Le diverse occasioni di servizio. Criteri di base per la stesura. L'equilibrio nutrizionale. La cucina internazionale, nazionale, creativa E macrobiotica.

.....

Tipologie di verifica orali – scritte (gli alunni dsa e bes usufruiranno delle misure compensative e dispensative previste dalla normativa.)

Uso di laboratori aule – audiovisivi

Obiettivi del modulo apprendere le funzioni del menu. Conoscere ed abbinare il menu in base all'azienda. Conoscere la stagionalità degli alimenti. Applicare il giusto equilibrio nutrizionale.

Eventuali interventi di recupero

- ☐ in orario curricolare
- ☐ in orario extracurricolare (corsi I.D.E.I., sportello)
- ☐ nelle ore di approfondimento e recupero (classi I –II-III)

Tempo previsto per lo svolgimento del modulo ore 12

2° modulo I PRODOTTI DEL SETTORE FOOD

Ripartizione del modulo L'offerta del mercato. Le gamme alimentari. La conservazione degli alimenti. I marchi di qualità'.

Tipologie di verifica Orali. Scritte. (gli alunni dsa e bes usufruiranno delle misure compensative e dispensative previste dalla normativa.)

Uso di laboratori Aule. Laboratori pratici

Obiettivi del modulo conoscere le caratteristiche delle principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. Saper distinguere le differenti gamme di alimenti. Essere in grado di selezionare i prodotti più adatti alle diverse forme di ristorazione.

.....
.....

Eventuali interventi di recupero

- ☐ in orario curricolare
- ☐ in orario extracurricolare (corsi I.D.E.I., sportello)
- ☐ nelle ore di approfondimento e recupero (classi I –II-III)

Tempo previsto per lo svolgimento del modulo ore 12

3° modulo IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE

Ripartizione del modulo classificazione dei sistemi di ristorazione in base all'utenza, servizio e prezzo. Le strutture della ristorazione commerciale e collettiva.

Tipologie di verifica Orali Scritte (gli alunni dsa e bes usufruiranno delle misure compensative e dispensative previste dalla normativa.)

Uso di laboratori Aule. Laboratori di pratica

Obiettivi del modulo

Comprendere le differenze tra le varie forme di ristorazione. Conoscere le principali caratteristiche dei locali ristorativi collettivi e commerciali.

.....

Eventuali interventi di recupero

- ☐ in orario curricolare
- ☐ in orario extracurricolare (corsi I.D.E.I., sportello)
- ☐ nelle ore di approfondimento e recupero (classi I –II-III)

Tempo previsto per lo svolgimento del modulo ore 12

4° modulo STRUTTURA E GESTIONE DELL'ECONOMATO (CENNI)

Ripartizione del modulo organizzazione del reparto. La pianificazione degli acquisti. La scelta dei fornitori. Ricevimento e stoccaggio merci.

.....

Tipologie di verifica scritte e orali. (gli alunni dsa e bes usufruiranno delle misure compensative e dispensative previste dalla normativa.)

Uso di laboratori Aule. Laboratori di pratica

Obiettivi del modulo saper predisporre un piano di acquisti e selezionare i fornitori. Conoscere la struttura dell'economato e la sua organizzazione. Gestire lo stoccaggio e le scorte.

.....

Eventuali interventi di recupero

- ☐ in orario curricolare
- ☐ in orario extracurricolare (corsi I.D.E.I., sportello)
- ☐ nelle ore di approfondimento e recupero (classi I –II-III)

Tempo previsto per lo svolgimento del modulo ore 12

5° modulo ABITUDINI ALIMENTARI

Ripartizione del modulo fattori che incidono sulle abitudini alimentari. Evoluzione degli stili alimentari. Fast food, self service. Prodotti biologici e ogm.

.....

Tipologie di verifica orali - scritte (gli alunni dsa e bes usufruiranno delle misure compensative e dispensative previste dalla normativa.)

Uso di laboratori aule lab. Pratici. Aule multimediali

Obiettivi del modulo comprendere come i cambiamenti nelle abitudini alimentari incidono Sull'offerta ristorativa. Conoscere l'evoluzione degli stili alimentari e di consumo.

Eventuali interventi di recupero

- ☐ in orario curricolare
- ☐ in orario extracurricolare (corsi I.D.E.I., sportello)
- ☐ nelle ore di approfondimento e recupero (classi I –II-III)

Tempo previsto per lo svolgimento del modulo 12

Finale Ligure, 02 maggio 2022

Il Docente

I rappresentanti di classe

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE -
"A. MIGLIORINI" - FINALE LIGURE
PROGRAMMA DI SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

INSEGNANTE: BOVE MARIA e ROCCO ANTONIO

CLASSE: 5° ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB

RIPASSO E APPROFONDIMENTO UNITA' DEL IV ANNO

1°UNITA': ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

L'analisi delle caratteristiche organolettiche; l'analisi sensoriale, la degustazione dei cibi, il degustatore.

La sommellerie: la figura professionale del sommelier, le bottiglie, l'attrezzatura per la degustazione, l'analisi organolettica del vino: l'esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo.

L'abbinamento cibo vino: i principi di abbinamento, la successione dei vini a tavola.

2°:UNITA' I VINI LIGURI

Enologia ligure; caratteristiche del territorio, le aree IGP e DOP, i vini principali, abbinamento con la cucina del territorio.

Enologia italiana; caratteristiche della produzione italiana.

3° UNITA' : ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

Le abitudini alimentari: cibo e cultura, la tipicizzazione dei prodotti, le diete alimentari.

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche: le scelte gastronomiche, fattori dietetici, fattori culturali,

3° UNITA' : L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

Pianificare l'offerta enogastronomica; principi di marketing, gli strumenti di vendita.

Comunicare l'offerta enogastronomica; i mezzi di comunicazione, comunicare attraverso il menu, la carta dei vini, la comunicazione interna.

Comunicare la qualità: la qualità percepita, i prodotti di qualità, le etichette alimentari, la ristorazione etica e sostenibile.

Comunicare il territorio: conoscere il territorio, valorizzare il territorio, valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.

Cucina ligure: presidi Slow Food, prodotti DOP e IGP, PAT, STG, De.C.o. piatti tipici.

4° UNITA' : MIXOLOGY. I NUOVI TREND DEL BEVERAGE.

I cocktail aperitivi, i cocktail any time, i principali long drink.

Introduzione al mondo del bartending: attrezzature complementari, tecniche di free pouring, misurazione in once, il flair bartending.

Esercitazione pratica.

5° UNITA' : CATERING E BANQUETING

Il catering; l'attività di catering, la produzione e la distribuzione itineranti.

Il banqueting e il catering-banqueting: l'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, le tipologie di eventi.

La preparazione di un evento speciale: la vendita di un evento speciale, la pianificazione del lavoro, la preparazione della sala, il buffet, la mise en place dei tavoli, il servizio di sala, i banchetti di nozze, il cerimoniale.

Finale Ligure ,il 10 Maggio 2022

rappresentanti alunni:

Insegnante:

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE- FINALE LIGURE

Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Migliorini" Via Manzoni, 12 – 17024 FINALE LIGURE

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. Da Vinci" Via Ghiglieri, 10 – 17024 FINALE LIGURE

PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA- CLASSE VA- A.S. 2021-2022.

DOCENTE: ROBERTA FACCINI

CONTENUTI DISCIPLINARI

1. Il rinnovamento della Chiesa

- Il magistero recente della Chiesa Cattolica (Laudato Si, Evangelii Gaudium) in relazione con tematiche quali la sostenibilità e l'educazione ambientale.
- Il dialogo ecumenico e interreligioso.
- Il Rapporto Stato- Chiesa alla luce dei Patti Lateranensi.

2. Ruolo della religione nella società contemporanea

- La ricerca di Dio nelle pieghe della propria storia personale.
- Il ruolo delle religioni nella società multiculturale.
- I rischi della diffusione del relativismo nel pensiero comune.
- La persona nella sua interezza, come fine della Creazione: la dignità umana.

3. Escatologia cristiana vista come origine e culmine del percorso

- Intuire l'importanza di un "progetto di vita" per essere persone realizzate nella società, nel lavoro, nella famiglia.
- L'attenzione per il mondo contemporaneo (ecologia integrale) anche alla luce dei "goals" dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

4. Alcune questioni di bioetica e di etica

- Temi scelti di bioetica.
- La violenza di genere, con particolare attenzione alla violenza contro le donne.
- I drammi della guerra, dell'odio razziale, della discriminazione, della violenza visti come azioni contro la persona umana.

OBIETTIVI

- Comprendere come la Chiesa legga il mondo contemporaneo
- Conoscere uno degli avvenimenti più importanti della storia della Chiesa
- Scoprire come il trascendente sia una necessità dell'uomo
- Sottolineare come il favorire il rispetto della dignità umana sia uno degli obiettivi centrali della Chiesa.

COMPETENZE

1. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- 2.Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;

3. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

OBIETTIVI MINIMI

- partecipazione attiva al dialogo educativo;
- conoscere e riconoscere l'importanza della vita all'interno della religione cristiana
- sapere individuare gli elementi centrali della storia contemporanea della Chiesa

METODOLOGIE

Lezione frontale; lezione interattiva; lettura di documenti.

STRUMENTI

Libro di testo (utilizzato come base della programmazione, ma non in classe); documenti; materiale audiovisivo; articoli di giornale; materiale multimediale, materiale fornito dalla docente per approfondimenti.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

Prove oggettive, partecipazione al dialogo educativo, dialogo e confronto critico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Insufficiente	Nulla/scarsa partecipazione alle attività didattiche; interesse nullo/limitato; comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; prolungati periodi di assenza che non permettono la formulazione di un corretto giudizio
Sufficiente	Scarsa/limitata partecipazione alle attività didattiche; interesse settoriale e attenzione discontinua
Discreto	Discreta partecipazione alle attività didattiche; interesse e attenzione non costanti e atteggiamento non sempre costruttivo e propositivo
Buono	Buona partecipazione alle attività didattiche e interesse continuo agli argomenti proposti dal docente, con la possibilità di sviluppare un primo atteggiamento critico
Distinto	Partecipazione costante e costruttiva alle attività didattiche; presenza di un pensiero critico <i>in fieri</i> in rapporto alle tematiche trattate e all'età del soggetto
Ottimo	Partecipazione attiva, costante, propositiva e critica alle attività didattiche proposte dal docente; capacità di relazionare conoscenze provenienti da diverse discipline e di rielaborare personalmente i contenuti

Libro di testo: si fa riferimento ai libri di testo adottati dagli insegnanti e cui titoli sono depositati in segreteria

Finale Ligure, lì 10/5/2022

IL DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIO SUPERIORE
FINALE LIGURE

PIANO DI LAVORO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno Scolastico 2021- 2022

QUINTO ANNO 5A-

Docente: Caselli Lidia

CONTENUTI DISCIPLINARI:

- andature ed esercizi di preatletica generale;
- esercizi individuali e in coppia con piccoli attrezzi;
- preacrobatica (capovolta avanti e indietro);
- uso di attrezzi non convenzionali;
- circuit – training, lavoro a stazioni, a onda.
- Attività di squadra: Pallavolo, Pallacanestro, Calciotto (fondamentali individuali e di squadra).
- Regolamenti dei giochi sportivi.
- Attività alternative agli sport convenzionali: tennis-tavolo, badminton, calciobalilla, beach-volley.
- Lezioni all'aperto presso il campetto sintetico – campetto di Atletica Leggera.
- Interventi teorici sugli argomenti trattati.
- Cenni di Pronto Soccorso.

METODOLOGIA

L'approccio avverrà attraverso la somministrazione di semplici test al fine di programmare il lavoro dell'anno scolastico e predisporre interventi in itinere per consentire agli alunni un'attività motoria adeguata alle reali possibilità di ciascuno.

Le attività verranno proposte attraverso:

- lezioni frontali;
- lavori di gruppo e assegnazioni di compiti;
- osservazione diretta finalizzata;
- un approccio globale, limitando gli interventi di tipo analitico alle situazioni di maggior complessità o quando si presentino particolari difficoltà da parte di singoli alunni o di piccoli gruppi;
- forme di gioco codificato e/o non codificato che, per il loro contenuto ludico, creano situazioni stimolanti e motivanti per l'apprendimento, facilitando così il raggiungimento degli obiettivi prefissati;
- secondo il principio della complessità crescente articolando il percorso dal semplice al complesso, dal facile al difficile.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Per la valutazione relativa all'area motoria saranno individuate alcune prestazioni tra quelle che indicano il possesso e il livello delle capacità e delle acquisizioni di tipo motorio e sportivo il più possibile correlate con l'obiettivo prefissato.

La valutazione motoria comprenderà:

- l'aspetto coordinativo generale, per mezzo di prove che evidenzino soprattutto il possesso di determinate abilità e di controllo del movimento.
- l'aspetto tecnico-sportivo, attraverso l'esecuzione di gesti e movimenti propri di una determinata disciplina sportiva.

Si prenderà in considerazione il livello di partenza e quello finale di ciascun alunno dando così particolare importanza ai progressi ottenuti.

Per quanto riguarda la valutazione del comportamento socio-relazionale, si ricorrerà all'osservazione sistematica dei singoli alunni sui seguenti aspetti:

- partecipazione alle attività proposte;
- interesse per le attività proposte;
- impegno nelle attività proposte;
- rispetto delle regole;
- rispetto dei compagni;
- collaborazione con i compagni.

Nella valutazione si terrà conto dell'interesse, della partecipazione alla vita scolastica, del comportamento e della adeguata maturità degli allievi nelle attività, nel gioco di squadra e a livello individuale.

STRUMENTI DI VERIFICA E RISORSE:

Attrezzatura presente in palestra, campo sintetico, pista di atletica, attrezzi non convenzionali, strumenti informatici.

- Esercitazioni in forma globale e individuale;
- prove di sintesi;
- test motori;
- percorsi;
- circuit- training;
- percorsi a stazioni con e senza attrezzi;
- teoria;
- questionari a risposte multiple;
- relazioni.

INIZIATIVE E PROGETTI

Per quanto riguarda le iniziative ed i progetti in programma per l'anno scolastico siamo riusciti ad organizzare un'uscita al bowling di Savona e un incontro di introduzione al Padel

ALUNNI ESONERATI – ALUNNI CON BES

- Gli alunni esonerati dall'attività motoria pratica per problematiche particolari o infortuni in itinere, nel primo quadrimestre, sono stati coinvolti con approfondimenti teorici e compiti di assistenza o arbitraggio in collaborazione con l'insegnante con conseguente verifica e

valutazione. Nel secondo quadrimestre hanno svolto lezioni in video chiamata come il resto della classe.

- Gli alunni con BES (Bisogni Educativi Speciali) hanno seguito la programmazione individualizzata secondo quanto stabilito nei Piani Educativi Personalizzati, in collaborazione con i docenti di sostegno. Inoltre tutti gli alunni con BES hanno avuto l'opportunità di fruire delle strutture e delle attrezzature sportive anche al di fuori dell'orario curricolare della loro classe di appartenenza.
- Gli alunni con DSA (Disturbi Specifici di Apprendimento) fruiranno, relativamente alle prove teoriche scritte, degli strumenti dispensativi e compensativi previsti nei rispettivi Piani Didattici Personalizzati.

Prof.ssa Caselli Lidia

Finale Ligure, 11 maggio 2021

Classe 5A indirizzo sala e vendita

Prof.ssa Piccin Loredana

Anno scolastico 2021/2022

REPERTORIO DI DOMANDE di DTA (Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica)

1. Chi è il turista, definisci l'escursionista e l'attrattività turistica con spiegazione delle risorse da cui dipende e come si può potenziare.
2. Quali sono le diverse forme e tipologie di turismo?
3. Quali sono le fasi di evoluzione del turismo in Italia?
4. Quali sono gli indicatori più significativi dell'andamento economico di un Paese e spiegali.
5. Quali sono i più importanti organismi che pubblicano dati statistici sul turismo internazionale e nazionale?
6. Spiega, nel nostro ordinamento giuridico, quali sono, ordinate gerarchicamente, le principali fonti del diritto italiano.
7. Quali sono i principali organi dello Stato italiano e loro caratteristiche?
8. Quali sono le più importanti istituzioni comunitarie?
9. Sintetizza gli avvenimenti più importanti che hanno portato alla nascita dell'UE.
10. Le fonti del diritto comunitario primarie e derivate.
11. Spiega quali sono e cosa simboleggiano: la bandiera dell'UE, l'inno dell'UE, il motto dell'UE, l'Euro e quanti sono i paesi dell'UE e quanti sono quelli che utilizzano l'€ come moneta nazionale.
12. Quali sono i requisiti generali, morali, professionali e burocratici per avviare un'impresa?
13. Cosa s'intende per capacità di agire e giuridica?
14. Quali sono le scritture obbligatorie in applicazione della normativa civilistica, fiscale e di tutela del lavoro?
15. Quali sono le procedure concorsuali e quando vengono applicate?
16. La tutela della privacy: regolamentazione ed individuazione dei dati personali.
17. La legge che in Italia tutela la sicurezza e salute sul posto di lavoro: soggetti coinvolti, DVR, tipologia di rischi e controllo.
18. La prevenzione incendi: regolamentazione, misure generali da applicare, il Cpi (dov'è obbligatorio, chi effettua i controlli e quando).
19. Quali sono le principali norme comunitarie sulla sicurezza alimentare e da chi vengono effettuati i controlli integrati nella filiera?

20. L'HACCP.
21. Cosa s'intende per tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari?
22. Quali sono le regole di etichettatura dei prodotti alimentari?
23. Quali sono le diverse tipologie di aziende ristorative?
24. Definisci il contratto ristorativo e spiega come viene regolamentato nel nostro ordinamento, quali sono le sue caratteristiche e cos'è necessario affinché venga concluso.
25. Il menu.
26. I contratti di catering e banqueting.
27. Quali sono le norme da applicare ai contratti ristorativi?
28. Il cliente-consumatore: qual è la legge che lo tutela, quali sono le caratteristiche dello stesso perché le norme gli vengano applicate, quali sono gli obblighi del venditore, quando lo stesso incorre nel reato di frode commerciale?
29. Spiega in che cosa consiste la responsabilità del ristoratore civile, penale ed amministrativa.
30. Quali sono le norme in materia di vendita e somministrazione di bevande alcoliche?
31. Prendere in gestione un ristorante: il contratto di locazione immobiliare e il contratto d'affitto d'azienda con obblighi del proprietario e dell'affittuario.
32. "Fare musica" nei locali: obblighi del gestore ed importo dei diritti musicali.
33. Cos'è la TQM, qual è il suo obiettivo e cosa prevede?
34. Spiega come si può comunicare la qualità, quali sono gli organismi di normazione e a cosa si riferiscono le norme ISO 9000, ISO 14000, ISO 22000.
35. Cosa sono Accredia, gli enti di certificazione, Emas ed Ecolabel?
36. Cos'è il marchio e come viene tutelato?
37. Spiega la differenza esistente tra contraffazione, usurpazione ed italian sounding.
38. Quali sono i marchi di qualità assegnati ai prodotti agroalimentari e qual è il procedimento per ottenerne il riconoscimento?
39. Quali sono i marchi europei ed italiani di qualità dei vini?
40. I prodotti a Km 0 e vantaggi.
41. I presidi Slow Food e finalità.
42. Definizione di marketing ed evoluzione (il CRM).
43. Il micromarketing, il macromarketing, il marketing integrato, strategico ed operativo.

44. Il piano di marketing e le sue fasi.
45. L'analisi della situazione esterna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda e della concorrenza (vantaggio competitivo).
46. L'analisi della situazione interna: spiega cosa sono la griglia di posizionamento, il fair share, il market share e l'analisi SWOT.
47. Il CVP: fasi ed obiettivi.
48. Il marketing mix e le 7P: product, price (metodi per la determinazione dei prezzi di vendita, elementi che li diversificano, strategie dei prezzi), point of sale, promotion (pubblicità, pubbliche relazioni, promozione delle vendite, direct marketing, web marketing), people, process e physical evidence.
49. Definisci la gestione aziendale sottolineando qual è e come si ottiene l'obiettivo dell'imprenditore.
50. Budget: definizione, valori da inserire, quando si compila, chi lo compila, differenza tra budget fisso e flessibile.
51. Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti.
52. Vantaggi e limiti del budget.
53. Descrivi la business idea e il business plan.
54. Parte descrittiva del business plan: analisi del contesto esterno, interno e delle strategie.
55. Parte numerica del business plan: preventivo tecnico, finanziario ed economico.
56. Come si attua la valutazione dei dati (calcolo indici economici ed oneri figurativi) e la fase dello start up?

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A

Dino Buzzati, *Il deserto dei Tartari* (1940). Edizione di riferimento: Oscar Mondadori, Milano 1984

«Fino allora egli era avanzato per la spensierata età della prima giovinezza, una strada che da bambini sembra infinita, dove gli anni scorrono lenti e con passo lieve, così che nessuno nota la loro partenza. Si cammina placidamente, guardandosi con curiosità attorno, non c'è bisogno di affrettarsi, nessuno preme di dietro e nessuno ci aspetta, anche i compagni procedono senza pensieri, fermandosi spesso a scherzare. Dalle case, sulle porte, la gente grande saluta benigna, e fa cenno indicando l'orizzonte con sorrisi di intesa; così il cuore comincia a battere per eroici e teneri desideri, si assapora la vigilia delle cose meravigliose che si attendono più avanti; ancora non si vedono, no, ma è certo, assolutamente certo che un giorno ci arriveremo. Ancora molto? No, basta attraversare quel fiume laggiù in fondo, oltrepassare quelle verdi colline. O non si è per caso già arrivati? Non sono forse questi alberi, questi prati, questa bianca casa quello che cercavamo? Per qualche istante si ha l'impressione di sì e ci si vorrebbe fermare. Poi si sente dire che il meglio è più avanti e si riprende senza affanno la strada. Così si continua il cammino in una attesa fiduciosa e le giornate sono lunghe e tranquille, il sole risplende alto nel cielo e sembra non abbia mai voglia di calare al tramonto. Ma a un certo punto, quasi istintivamente, ci si volta indietro e si vede che un cancello è stato sprangato alle nostre spalle, chiudendo la via del ritorno. Allora si sente che qualche cosa è cambiato, il sole non sembra più immobile ma si sposta rapidamente, ahimè, non si fa tempo a fissarlo che già precipita verso il confine dell'orizzonte, ci si accorge che le nubi non ristagnano più nei golfi azzurri del cielo ma fuggono accavallandosi l'una sull'altra, tanto è il loro affanno; si capisce che il tempo passa e che la strada un giorno dovrà pur finire. Chiudono a un certo punto alla nostre spalle un pesante cancello, lo rinserrano con velocità fulminea e non si fa tempo a tornare. Ma Giovanni Drogo dormiva ignaro e sorrideva nel sonno come fanno i bambini.»

Dino Buzzati (Belluno 1906 - Milano 1972) pubblicò nel 1940 *Il deserto dei tartari*, romanzo ambientato in un immaginario paese che ricorda l'Austria dell'Ottocento. Il protagonista è il sottotenente Giovanni Drogo, che viene assegnato in prima nomina alla *Fortezza Bastiani*, avamposto abbandonato e desolato, situato ai limiti del deserto (un tempo regno dei Tartari, mitici nemici). Per Drogo, così come per i commilitoni, la speranza di veder comparire un nemico all'orizzonte si trasforma a poco a poco in un'ossessione metafisica, in cui al desiderio di mostrare il proprio eroismo si sovrappone la ricerca di una verità definitiva sulla propria esistenza. Tutto il romanzo si presenta come una simbolica rappresentazione della condizione umana.

1. Comprensione del testo

Riassumi brevemente il contenuto del testo.

2. Analisi del testo

- 2.1 L'autore utilizza alcune figure retoriche e ricorre a nessi sintattici e scelte lessicali particolari per rendere con maggiore incisività i temi trattati; sapresti individuare qualcuno di questi elementi nel testo?
- 2.2 Nel brano ricorrono simboli e temi esistenziali: individuali e rifletti su come tali motivi vengono presentati e sviluppati nel testo.
- 2.3 A cosa alludono le domande «Ancora molto? [...] O non si è per caso già arrivati? Non sono forse questi alberi, questi prati, questa bianca casa quello che cercavamo?»
- 2.4 «Ma a un certo punto, quasi istintivamente, ci si volta indietro e si vede che un cancello è stato sprangato alle spalle nostre, chiudendo la via del ritorno:» come si può interpretare il senso di questa "immagine" presente nel brano proposto?

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva del testo ed approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di Buzzati e/o di autori a te noti, che abbiano trattato temi affini a quelli presenti nel brano proposto.

TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

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

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

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

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

¹ corrose

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dì 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.

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 coessenziali 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.

TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz¹, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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, alzatabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

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

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

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

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

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

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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

TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

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

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A

Giorgio Caproni, *Versicoli quasi ecologici*, in *Res amissa*.

Tratto da *L'opera in versi*, a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998

- Non uccidete il mare,
la libellula, il vento.
Non soffocate il lamento
(il canto!) del lamantino¹.
5 Il galagone², il pino:
anche di questo è fatto
l'uomo. E chi per profitto vile
fulmina³ un pesce, un fiume,
non fatelo cavaliere
10 del lavoro. L'amore
finisce dove finisce l'erba
e l'acqua muore. Dove
sparendo la foresta
e l'aria verde, chi resta
15 sospira nel sempre più vasto
paese guasto: «Come
potrebbe tornare a esser bella,
scomparso l'uomo, la terra».

¹lamantino: mammifero marino diffuso soprattutto sulle coste e nei fiumi dell'Africa occidentale. ²galagone: scimmia africana di piccole dimensioni.

³fulmina: uccide con un colpo rapido e improvviso.

Giorgio Caproni nacque a Livorno nel 1912. A dieci anni si trasferì con la famiglia a Genova, che considerò sempre la sua vera città e dove visse fino al 1938. Dopo studi musicali e due anni di università, a partire dal 1935 si dedicò alla professione di maestro elementare. Nel 1939 fu chiamato alle armi e combatté sul fronte occidentale. Dopo la guerra si stabilì definitivamente a Roma, dove proseguì l'attività di insegnante, dedicandosi contemporaneamente, oltre che alla poesia, anche alla traduzione, soprattutto di opere francesi. La raccolta di versi *Res amissa*, di cui fa parte la poesia proposta, fu pubblicata nel 1991, un anno dopo la morte dell'autore.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo della lirica.

2. Analisi del testo

2.1. Il componimento fa parte di una raccolta di versi dal titolo latino *Res amissa* ("Cosa perduta"). In che modo il contenuto della poesia proposta può essere collegato con il titolo della raccolta?

- 2.2. La poesia è composta da un'unica strofa, ma può essere idealmente divisa in due parti. Quali? Qual è la funzione di ciascuna delle due parti?
- 2.3. Individua nella lirica i verbi che rappresentano le azioni dell'uomo nei confronti della natura, che il poeta vuole contrastare. Quale atteggiamento e quale considerazione della natura da parte dell'uomo emergono da queste azioni?
- 2.4. Il poeta fa riferimento a una motivazione che spinge l'uomo ad agire contro la natura: quale?
- 2.5. Dalla lirica emerge un atteggiamento critico del poeta verso la società moderna, che spesso premia chi compie delle azioni irrispettose verso la natura. In quali versi, in particolare, è evidente questa critica?
- 2.6. L'uomo ha bisogno della natura per sopravvivere, ma la natura non ha bisogno dell'uomo: individua nella lirica i punti in cui emerge questa convinzione.
- 2.7. Nell'ultima parte della poesia, come viene definito il mondo deturpato dall'uomo? Qual è il sentimento di "chi resta"?
- 2.8. Soffermati sulle scelte stilistiche dell'autore. I versi sono tutti della stessa misura? Riconosci qualche *enjambement*? Segnala le vere e proprie rime e le assonanze o consonanze.

TIPOLOGIA A

Italo Svevo, Prefazione, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il

5

naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

10

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: “novella” (r. 1), “autobiografia” (r. 4), “memorie” (r. 9). 2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità¹. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni². In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* (“lodatori del tempo passato”), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* (“affetto e devozione”) verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)³.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si

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

² M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

³ *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

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.

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

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

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

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

IIS “Migliorini” - “Da Vinci” Finale Ligure

(Autrice: Prof.ssa Petrone Marina)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 15 con opportuna tabella.

IIS "Migliorini" - "Da Vinci" Finale Ligure

(Autrice: Prof.ssa Petrone Marina)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 15 con opportuna tabella.

IIS “Migliorini” - “Da Vinci” Finale Ligure

(Autrice: Prof.ssa Petrone Marina)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 15 con opportuna tabella.

IIS “Migliorini” - “Da Vinci” Finale Ligure
(Autrice: Prof.ssa Petrone Marina)

Tabella di conversione punteggio/voto

PUNTEGGIO	VOTO in decimi	VOTO in ventesimi	VOTO in quindicesimi
100	10	20	15
95	9.5	19	14
90	9	18	13.50
85	8.5	17	13
80	8	16	12
75	7.5	15	11
70	7	14	10.50
65	6.5	13	10
60	6	12	9
55	5.5	11	8
50	5	10	7.5
45	4.5	9	7
40	4	8	6
30	3	7	5



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Istituti associati dal 01 settembre 2000:

Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Migliorini" Via Manzoni, 12 – 17024 FINALE LIGURE

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. Da Vinci" Via Ghiglieri, 10 – 17024 FINALE LIGURE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-Settore Cucina/sala

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

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

PRIMA PARTE

DOCUMENTO n° 1:

Le zoonosi sono infezioni e malattie trasmissibili, direttamente o indirettamente, per esempio attraverso contaminazione alimentare, tra animali e uomo. La severità di queste malattie nell'uomo varia; allo scopo di prevenire l'insorgenza delle zoonosi è importante identificare quale animale o alimento sia la sorgente dell'infezione. A questo proposito le informazioni raccolte e analizzate da tutti gli stati dell'unione Europea hanno lo scopo di proteggere la salute dell'uomo (.....)

Nel 2012, il numero confermato di casi di campylobacteriosis nell'Unione Europea è diminuito rispetto al 2011; nonostante ciò le campylobacteriosi umane continuano ad essere una delle più comuni zoonosi che registrano 214.268 casi confermati.

Il numero di casi di salmonellosi nell'uomo si è ridotto del 4.7% rispetto al 2011, infatti statisticamente le salmonellosi hanno visto una diminuzione significativa nel periodo tra il 2008 e 2012; in totale sono stati confermati 91.03 casi nell'uomo nel 2012.

C'è da sottolineare che l'importante riduzione dei casi di salmonellosi è principalmente la conseguenza di efficienti programmi di controllo nella popolazione di pollame (.....)

Un totale di 5363 focolai (gruppi di casi affetti da malattie alimentari) di origine alimentare sono stati registrati in Europa, di cui 55.45 casi nell'uomo, 5118 ospedalizzazioni e 41 decessi. Molti di questi sono stati causati dalla tossina batterica della salmonella, virus e *Campylobacter*. Il cibo maggiormente coinvolto sono uova, prodotti a base di uova, seguiti poi da pesce e prodotti a base

di pesce. Sono stati inoltre registrate nel 2012 numerose infezioni da ingestioni di acqua contaminate (Calicivirus, *E.Coli* e Rotavirus).

(tratto da: *EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2012*)

Documento n°2:

L'anisakiasi o anisakidosi è una patologia provocata da un nematode appartenente alla famiglia degli *anisakidae* (.....). questi parassiti popolano abitualmente l'apparato digerente dei pesci, molluschi e mammiferi marini. Il ciclo biologico si svolge in ambiente marino passando per vari stadi di sviluppo.

La malattia è causata dall'ingestione di pesce crudo o poco cotto infestato dalle larve dei nematodi. La maggior parte delle infezioni nell'uomo sono causate da *Anisakis simplex* e si manifestano con dolori addominali, nausea, vomito, febbre, talvolta eruzione cutanea, ascite e peritonite, spesso si associa a una grave risposta allergica (...).

In Europa la malattia è maggiormente diffusa nei paesi occidentali dove è maggiore il consumo di pesce; l'aumento della prevalenza in questi ultimi anni è legato all'aumento di consumo di pesce crudo o poco cotto e all'aumento del numero di ospiti definitivi. In Italia la fascia di età che presenta l'incidenza maggiore di ricoveri è quella degli adulti tra i 25 e i 44 anni seguita poi da quella tra i 45 e 64 anni.

(tratto da: <http://www.epicentro.iss.it/> rapporti ISTISAN 16/1 Anisakiasi)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere assunto in un ristorante il cui proprietario vuole sensibilizzare il personale circa le possibili contaminazioni biologiche che potrebbero compromettere la salubrità dei cibi preparati in quel ristorante. Il datore di lavoro ti ha affidato il compito, alla luce della solida preparazione conseguita all'istituto professionale di appartenenza, di tenere un incontro formativo al personale addetto nel quale verranno illustrati i fattori di rischio più comuni e le misure preventive da poter adottare.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi e alle conoscenze pregresse, il candidato tocchi le seguenti questioni:**
 - 1) Cosa si intende per contaminazione biologica e quali sono le modalità di contaminazione**
 - 2) Quali sono gli agenti patogeni responsabili delle contaminazioni biologiche ((il candidato descriva le caratteristiche di ognuno)**
 - 3) Specifici cos'è la DIM**
 - 4) Evidenzi e illustri quali sono i principali fattori che favoriscono la crescita degli agenti patogeni.**
 - 5) Il candidato elenchi quali misure di prevenzione devono essere adottate in cucina - sala per evitare la contaminazione di tipi biologico.**

SECONDA PARTE

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

- 1) Con riferimento alle contaminazioni chimiche, il candidato descriva almeno due tipi di contaminazioni riconducibili alla presenza di sostanze chimiche indesiderate, indicando anche le strategie fondamentali per poterle prevenire o limitare.**
- 2) Le frodi alimentari assumono caratteristiche sempre più complesse e articolate: il candidato spieghi i vari tipi di frode e illustri quali sono le istituzioni italiane che concorrono al controllo degli alimenti.**
- 3) Una gamma molto importante di prodotti innovativi è quella degli “alimenti funzionali”, i quali nonostante siano presenti sul mercato italiano da decenni, sono ancora oggetto di studio dei loro potenziali effetti benefici sulla salute. Il candidato illustri gli alimenti funzionali evidenziandone le loro peculiarità.**
- 4) Il candidato fornisca una corretta spiegazione del concetto di "impatto ambientale" riferito alle filiere alimentari spiegando attraverso quali indicatori questo possa essere misurato.**

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario di italiano

Non è consentito uscire dalla classe prima che siano trascorse tre ore dalla dettatura del tema.

Alunno/a	
----------	--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. (max 3 punti)	Base: comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1	
	Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2	
	Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa.	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline, (max 6 punti)	Base: ha parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1 - 2	
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline Ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline	3 4	
	Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline	5-6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	Base: ha parziale padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	1 - 2	
	Intermedio: ha basilare padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	3 - 4	
	Adeguato: ha adeguata padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5 - 6	
	Avanzato: ha completa padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7 - 8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. (max 3 punti)	Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico	1	
	Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato utilizzando discretamente il linguaggio specifico.	2	
	Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico.	3	

Punti...../20

Tabella 3**Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10