

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[^]B

a.s. 2021/2022

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”



15 Maggio 2022

Coordinatore di classe: Prof.ssa Maldina Marialina

Classe V B

INDICE DEL DOCUMENTO

Consiglio di classe	3
Commissari interni.....	4
Obiettivi educativi e culturali.....	5
Cronistoria e Presentazione della classe	6
Simulazioni prove d'esame.....	10
Ulteriori precisazioni didattiche.....	11
Percorsi di educazione civica.....	11
Criteri per l'attribuzione del credito.....	13
Eventuali attività extrascolastiche o parascolastiche e PCTO.....	14
Firme Docenti.....	15

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 sala e vendita
 - Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina
 - Scienze motorie e sportive
 - Religione cattolica o materia alternativa

- ✓ Relazione alunni L.104/3
- ✓ 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

CONSIGLIO DI CLASSE – DOCENTI

MATERIA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa VIAZZI Manuela
Storia	Prof.ssa VIAZZI Manuela
Lingua inglese	Prof. PELUFFO Alberto
Seconda lingua straniera: francese	Prof.ssa PESCO Francesca
Seconda lingua straniera: tedesco	Prof.ssa VIGNOLA Vania
Seconda lingua straniera: tedesco potenz.	Prof.ssa DEMICHERI Giorgia
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. ELBA Maurizio
Matematica	Prof. ARATA Maurizio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa MALDINA Marialina
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	Prof. ANDREONI Norberto
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.ssa AUTERI Alessia
Sostegno	Prof. GRASSO Gabriele
Sostegno	Prof.ssa PELUFFO Elisabetta
Sostegno	Prof. PONTI Diego
Sostegno	Prof. SFRISO Carlo

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 VIAZZI Manuela
Lingua inglese	Prof. PELUFFO Alberto
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa MALDINA Marialina
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	Prof. ANDREONI Norberto
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	Prof. ROCCO Antonio
Matematica	Prof. ARATA Maurizio

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

CRONISTORIA DELLA CLASSE

CLASSE	A.S.	ISCRITTI	SCRUTINATI	PROMOSSI/ AMMESSI	NON PROMOSSI/ NON AMMESSI	NOTE
III	19-20	19	16	16		3 ritirati
IV	20-21	18	17	16	1	1 ritirato
V	21-22	24	n.d. a oggi	n.d. a oggi	n.d. a oggi	3 ritirati

All'inizio della classe terza (2019/2020) risultavano essere iscritti 19 studenti; tre alunni si sono ritirati nei termini previsti dalla normativa. Tutti gli alunni scrutinati sono stati ammessi alla classe quarta, quattro 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.

All'inizio della classe quarta (2020/2021) erano iscritti 18 studenti. Agli alunni già presenti in terza, si sono aggiunti due alunni provenienti dal Centro di formazione di Acqui Terme. Nel corso del primo quadrimestre uno dei nuovi alunni ha interrotto la frequenza, ritirandosi entro i termini previsti dalla normativa vigente. Dei 17 alunni rimasti, 16 sono stati ammessi alla classe quarta, uno di loro con debito formativo colmato con gli esami di fine agosto e un alunno non è stato ammesso alla classe successiva.

All'inizio della classe quinta (2021/2022) erano iscritti 24 studenti, (19 maschi e 5 femmine) di cui:

- 16 provenienti dalla classe IV B, (a.s.20/21)
- 4 alunni ripetenti provenienti dall'ex V B, tre dei suddetti alunni si sono ritirati in corso d'anno.
- 3 alunni provenienti dal Centro di formazione di Acqui Terme (AI)

All'inizio di quest'anno scolastico è stato inserito nel gruppo classe un alunno con legge 104 comma 3, già iscritto alla classe 5 C lo scorso anno. Il ragazzo segue una programmazione ed un orario fortemente differenziati, ed è stato ritenuto corretto permettergli di frequentare nuovamente la classe quinta, in base al PEI e in accordo con la famiglia e ASL.

L'ambiente socioculturale degli studenti, che provengono in maggior parte dalla provincia di Savona e alcuni alunni da località piemontesi, è sostanzialmente omogeneo, caratterizzato da condizioni familiari di sufficiente benessere economico, anche se, limitatamente ad alcuni casi personali, ci si trova di fronte ad una situazione ambientale che non fornisce sufficienti stimoli culturali.

Nel corso del triennio il Consiglio di Classe è mutato in alcuni dei suoi componenti, tuttavia, la continuità didattica è stata garantita dai docenti: Peluffo A. (Inglese), Elba M. (DTA), Maldina M. (Alimentazione), Andreoni N. (Cucina), Caselli L. (s. Motorie) Faccini R. (Religione), Ponti D. (Sostegno) e negli ultimi due anni dal Prof. Rocco A. (Sala e vendita).

Coerentemente con il corso di studi scelto, buona parte degli alunni sono orientati ad inserirsi, al più presto, nel mondo del lavoro. Qualche studente ha manifestato l'intenzione di proseguire gli studi dopo che avrà conseguito la Maturità.

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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

OSSERVAZIONI DIDATTICHE E DISCIPLINARI

La classe V B, per buona parte dell'anno scolastico, si è dimostrata una classe interessata, impegnata e responsabile nel raggiungimento di una buona preparazione, in modo da poter affrontare con serenità l'Esame di Stato. Solo nell'ultimo periodo si sono evidenziati momenti di stanchezza e di minor impegno nello studio.

In generale gli alunni hanno avuto un comportamento corretto e collaborativo, ciò ha contribuito a creare una buona atmosfera durante il percorso didattico. In maniera positiva gli alunni hanno favorito il supporto e l'inserimento dei nuovi compagni elaborando le rispettive esperienze personali ridefinendo così un gruppo classe coeso e collaborativo.

Occorre sottolineare la costante, proficua e puntuale attività di approfondimento e rielaborazione di alcuni elementi della classe.

Gli obiettivi educativi e didattici sono stati raggiunti dagli alunni con risultati naturalmente eterogenei, sia per quanto concerne le capacità di ciascuno, ma soprattutto per impegno e la costanza nello studio. I profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati alla loro capacità di rielaborazione, all'autonomia di lavoro, alla partecipazione al dialogo educativo.

Complessivamente gli studenti possono essere riportati ai seguenti profili:

Un primo gruppo, potenziato da una costante applicazione, ha evidenziato attenzione ed interesse nelle diverse discipline, aderendo con spontaneità e responsabilità agli impegni scolastici e a tutte le attività proposte, ottenendo buoni risultati.

Un secondo gruppo che comprende la maggior parte degli studenti, pur dotati di discrete capacità ma non sempre supportati da un costante impegno, partecipazione e buona volontà, hanno conseguito esiti sufficienti, portando avanti un apprendimento di tipo opportunistico mirato esclusivamente ai compiti di verifica.

Un terzo gruppo, piuttosto ristretto, si è caratterizzato per un impegno superficiale ed incostante, che ha portato ad un'acquisizione tuttora incompleta delle conoscenze in diverse discipline.

Nella classe sono presenti sei alunni con disturbi specifici dell'apprendimento e pertanto si avvalgono della legge 170/2010 e un alunno BES con certificazione.

Nel corso dell'anno scolastico, per loro, sono state utilizzate le forme compensative e dispensative previste nei rispettivi PDP condivisi con il consiglio di classe, le famiglie e i ragazzi stessi. I singoli PDP sono a disposizione della Commissione d'Esame presso la Segreteria d'Istituto. Gli alunni con DSA (L. 170/2010), hanno nel complesso perseguito gli obiettivi proposti anche se, in qualche caso, nell'affrontare alcuni degli argomenti trattati, hanno riscontrato alcune difficoltà, altri alunni DSA/BES hanno raggiunto risultati buoni nelle varie discipline.

Un alunno ha richiesto l'utilizzo del computer con sistema di videoscrittura per lo svolgimento delle prove scritte d'esame. (anche le simulazioni sono state svolte con ausilio del computer).

Per quanto concerne l'alunno con L 104/92 art. 3 c. 1, si rinvia alle singole relazioni presenti nei

documenti individuali dei docenti e alla relazione, redatta dal docente di sostegno, allegati al presente documento e al PEI consultabile dalla Commissione d'Esame di Stato presso il fascicolo personale dell'alunno, depositato presso la Segreteria didattica.

L'alunno è seguito in classe dall'insegnante di sostegno, si è avvalso di una programmazione con obiettivi minimi. In relazione alle attività svolte, sulla base del Piano Educativo Individualizzato, ha conseguito risultati più che accettabili.

Nel corso dell'anno scolastico, per il suddetto alunno si è tenuto il GLO (Gruppo Lavoro Operativo) in modalità telematica, alla presenza del Consiglio di classe, della famiglia e dell'ASL di appartenenza in data 25/01/2022 h. 16,00.

Nella classe sono inseriti due alunni con legge 104/92 art.3 comma 3 che seguono un programma ed un orario differenziato, perseguendo obiettivi personalizzati come indicato nei singoli PEI. In accordo con la famiglia e con l'ASL di riferimento si è pertanto deciso di prolungare il percorso scolastico, così da permettergli ad entrambi l'acquisizione di una maggiore autonomia, una migliore crescita personale e un ottimale inserimento nel progetto di vita attivato per loro.

Nel corso dell'anno per i suddetti alunni si sono tenuti i GLO (Gruppo Lavoro Operativo) in modalità telematica, alla presenza del Coordinatore di classe, della famiglia e dell'ASL di appartenenza in data 27/01/2022 (h.16,45 e h. 17,30).

La totalità degli alunni ha seguito con attenzione ed interesse le attività proposte nell'ambito del PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), dimostrando predisposizione, partecipazione e buona volontà nell'affrontare i problemi connessi all'ambiente lavorativo. È purtroppo da rilevare come alcuni alunni presentino un monte ore di assenze elevato.

Le stesse hanno condizionato il lavoro dei docenti che si sono trovati, talvolta, nella condizione di non riuscire a svolgere le verifiche e le interrogazioni nei tempi e modi precedentemente programmati.

I rapporti con le famiglie si sono tenuti durante il corso dell'anno attraverso il ricevimento settimanale di ogni singolo docente in modalità online, anche se solo pochi genitori hanno richiesto colloqui. Il coordinatore di classe ha provveduto sempre a contattare telefonicamente i genitori degli alunni, ogni qual volta si presentassero problematiche sia di tipo didattico che disciplinari, gli stessi si sono sempre dimostrati interessati e disponibili ad un dialogo collaborativo con la scuola.

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.

Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIUR (DM 26 novembre 2018), già utilizzate nelle correzioni delle simulazioni e anche in prove ordinarie, sono riportate in allegato al presente Documento.

ULTERIORI PRECISAZIONI DIDATTICHE

Eventuali percorsi interdisciplinari e/o per classi parallele

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

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

1. Costituzione
2. Sviluppo sostenibile
3. Cittadinanza digitale

Gli argomenti di educazione civica che sono stati trattati con la classe sono i seguenti

COSTITUZIONE	AGENDA 2030	CITTADINANZA DIGITALE
il diritto al lavoro, diritti dei lavoratori. (art.1 e 4)	Goal 3 (salute e benessere) La sostenibilità alimentare Le scelte alimentari consapevoli Linee guida per una sana alimentazione Diete sostenibili I prodotti biologici	La tutela della privacy
La gerarchia delle fonti del diritto in Italia Gli organi dello Stato italiano	Goal 3 (salute e benessere) Giornata mondiale della disabilità. Giornata del volontariato	Le competenze della cittadinanza digitale
Le fonti del diritto comunitario	Goal 13 (Lotta ai cambiamenti climatici) Distribuzione delle risorse I cambiamenti climatici Impatto ambientale	
L'Unione Europea: le principali istituzioni	Goal 8 (lavoro dignitoso e crescita economica) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	
Storia dell'U.E.	Goal 16 (pace, giustizia e istituzioni solide) Flash mob per la pace in Ucraina	
Etica professionale nell'ambito aziendale	Goal 3 (salute e benessere)	

Elezione del Presidente della Repubblica Italiana	Giornata mondiale dell'alimentazione: lotta allo spreco alimentare.	
Il suffragio universale, diritto di voto alle donne in Italia e nel mondo	Goal 5 (parità di genere) Violenza sulle donne Ricordo di Janira	
Incontro online con i Carabinieri: giornata della legalità		
27 gennaio: la Giornata della Memoria		
11 febbraio: la giornata del ricordo		
25 aprile e la Liberazione		
17 maggio: giornata contro l'omofobia, bifobia e transfobia		
2 giugno: Festa della Repubblica		

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 III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

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

Attività extracurricolari, parascolastiche e/o rientranti nel PCTO

Attività	data	dalle ore	alle ore
Partecipazione a AIBES Junior barman competition	13 settembre 2021		
Partecipazione al XXVI Salone "Orientamenti" a Genova (orientamento universitario)	16 novembre 2021	8.00	13.00
Incontro "A scuola di cucina con Grana Padano"	20 gennaio 2022	11.00	13,30
Smart Future Academy	8 febbraio 2022	9.00	12.00
Partecipazione al quiz on line AIBM project "quanto ne sai sui vini DOP e IGP d'Italia"	10 febbraio 2022		
Incontro con Croce Bianca di Finale Ligure	11 febbraio 2022	11,20	13,00
Incontro con l'Arma dei Carabinieri nell'ambito del progetto per la legalità	15 febbraio 2022	10.00	12.00
Incontro del progetto AssOrienta per orientamento "Carriere in divisa"	21 febbraio 2022	11.00	12.30
Incontro del progetto AssOrienta per orientamento alle professioni sanitarie	22 febbraio 2022	11.00	12,30
Incontro del progetto AssOrienta per orientamento alle facoltà universitarie	3 marzo 2022	11.00	12,30
Visita al Polo universitario di Savona	31 marzo 2022	8.00	13.00
Viaggio di istruzione Vittoriale – Verona e la strada del prosecco	4, 5 e 6 aprile 2022		
Flash Mob per la pace in Ucraina	11 marzo 2022	11,20	13,00
Masterclass con Chef Davide Oldani in streaming	11 aprile 2022	11.30	13.00
Open day del Volontariato, presso I Chiostrì di S. Caterina	12 aprile 2022	12.00	13.30
Percorso con Federalberghi	Marzo-aprile		
Salone Agroalimentare -Finale Ligure	29 aprile -1 maggio 2022		
Visita ad ALMA "Scuola Internazionale di Cucina di Gualtiero Marchesi" a Colorno (Parma)	26 aprile 2022		
Le Paracuochiadi 2022	7 maggio 2022	8,00	14,00
Torneo di volley	II quadrimestre		
Attività introduzione al Padel	II quadrimestre		

FIRME DEI DOCENTI

Docente	Firma
Prof.ssa VIAZZI Manuela	
Prof. ARATA Maurizio	
Prof. PELUFFO Alberto	
Prof.ssa PESCO Francesca	
Prof.ssa VIGNOLA VANIA	
Prof.ssa DEMICHERI Giorgia	
Prof. ELBA Maurizio	
Prof.ssa MALDINA Marialina	
Prof. ANDREONI Norberto	
Prof. ROCCO Antonio	
Prof.ssa CASELLI Lidia	
Prof.ssa FACCINI Roberta	
Prof.ssa AUTERI Alessia	
Prof.ssa PELUFFO Elisabetta	
Prof. GRASSO Gabriele	
Prof. PONTI Diego	
Prof. SFRISO Carlo	

Finale Ligure,

Classe V B

PROGRAMMI

- Lingua e letteratura italiana (Prof.ssa VIAZZI Manuela)
- Storia (Prof.ssa VIAZZI Manuela)
- Matematica (prof. ARATA Maurizio)
- Lingua Inglese (Prof. PELUFFO Alberto)
- Seconda lingua straniera: francese (Prof.ssa PESCO Francesca)
- Seconda lingua straniera: tedesco (Prof.ssa VIGNOLA Vania e Prof.ssa DEMICHERI Giorgia)
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (prof. ELBA Maurizio)
- Scienza e cultura dell'alimentazione (Prof. ssa MALDINA Marialina)
- Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina (prof. ANDREONI Norberto)
- Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita (Prof. ROCCO Antonio)
- Scienze motorie e sportive (Prof.ssa CASELLI Lidia)
- Religione o materia alternativa (prof.ssa FACCINI Roberta)

DOCENTE: Viazzi Manuela

LIBRO DI TESTO:

LE OCCASIONI DELLA LETTERATURA - Dall'età postunitaria ai giorni nostri (G. Baldi - S. Giusto - M. Razetti - G. Zaccaria) Ed. Paravia

Programma svolto:

L'ETA' POSTUNITARIA

Cap. 1 LA SCAPIGLIATURA

Brevi cenni sulla poetica di Igino Ugo Tarchetti

Cap. 2 GIOSUE' CARDUCCI

Vita, opere, poetica

Rime Nuove: Pianto antico - Idillio maremmano

Cap. 3 SCRITTORI EUROPEI NELL'ETA' DEL NATURALISMO II

naturalismo francese

Gustave Flaubert ed Emile Zola : cenni su vita opere e tecniche narrative

Giovanni Capuana(cenni)

Cap. 4 GIOVANNI VERGA

vita, poetica

Rosso Malpelo

I malavoglia (approfondimento con lettura alcuni brani)

Mastro don Gesualdo (cenni)

DECADENTISMO

Poetica del decadentismo

Cap. 1 BAUDELAIRE E I SIMBOLISTI

Baudelaire: vita e poetica

L'albatro, Spleen

La poesia simbolista

Verlaine, Rimbaud, Mallarmé: cenni sulla poetica

Cap. 2 IL ROMANZO DECADENTE

Oscar Wilde

Vita e poetica

Il ritratto di Dorian Gray

Cap. 3 GABRIELE D'ANNUNZIO

Vita e poetica

Il piacere

Le Laudi: Alcyone

La sera fiesolana - La pioggia nel pineto

Cap. 4 GIOVANNI PASCOLI

Vita e poetica

Myricae: X Agosto - L'assiuolo

Poemeti: Italy
Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

IL PRIMO NOVECENTO

Cap. 1 LE AVANGUARDIE

I Futuristi: Tommaso Marinetti

Cap. 2 LA LIRICA DEL PRIMO NOVECENTO

Guido Gozzano: La signorina Felicità ovvero la felicità

Sbarbaro e Campana: cenni sulla poetica

Cap. 3 ITALO SVEVO

Vita e poetica

Una vita, Senilità (cenni)

La coscienza di Zeno

Cap. 4 LUIGI PIRANDELLO

Vita e poetica

Novelle: Ciulla e la luna

Il fu Mattia Pascal

Il teatro e il metateatro: cenni sulle commedie più note

TRA LE DUE GUERRE

Cap. 1 e 2 Cenni sulla narrativa straniera.

Cap. 3 UMBERTO SABA

Vita e poetica

Canzoniere: La capra - Città vecchia - Ulisse

Cap. 4 GIUSEPPE UNGARETTI

Vita e poetica

L'allegria: In memoria - Fratelli - San Martino del Carso - Mattina - Soldati - Natale Cap.

5 L'ERMETISMO

Salvatore Quasimodo

Ed è subito sera

Cap. 6 EUGENIO MONTALE

Vita e poetica

Ossi di Seppia: I limoni - Meriggiare pallido e assorto - Spesso il male di vivere ho incontrato Le occasioni: La casa dei doganieri

Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale - Xenia 1

DAL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI

Cenni sui più importanti autori del secondo novecento.

Finale Ligure,

I rappresentanti di classe L'insegnante

I.I.S. di Finale Ligure
programma di storia
A.S. 2021/2022
Classe 5B IPEN

DOCENTE: Viazzi Manuela

LIBRO DI TESTO:

STORIA IN MOVIMENTO - L'età contemporanea
(A. Brancati - T. Pagliarani)

UNITA' 1 LA STAGIONE DELLA BELLE EPOQUE

Cap. 1 Crescita economica, società di massa e trasformazioni della cultura
Cap. 2 L'Italia di Giolitti: riforme sociali, sviluppo economico, guerra di Libia
Cap. 3 Lo scenario mondiale: crescita economica degli Stati Uniti

Europa in cerca di nuovi equilibri

UNITA' 2 LA GRANDE GUERRA E LE SUE CONSEGUENZE

Cap. 4 La Grande Guerra: 1914 illusione della guerra lampo, L'Italia dalla neutralità all'intervento, 1915/1916 la guerra di posizione, l'economia di guerra, 1917/1918 fase finale della guerra

Cap. 5 La rivoluzione russa: rivoluzioni del 1917, guerra civile, nascita dell'URSS
Cap. 6 Il mondo dopo la guerra: Società delle nazioni, trattati di pace, crisi e ricostruzione economica, ideologie, scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo
Cap. 7 Gli Stati Uniti e la crisi del '29: gli U,S,A, nel dopoguerra, gli anni Venti, La Grande crisi, il New Deal di Roosevelt

UNITA' 3 I TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Cap. 8 L'Italia dal dopoguerra al fascismo: crisi dello stato liberale, l'ascesa del fascismo, la costruzione dello stato fascista, la politica sociale ed economica, la politica estera e le leggi razziali

Cap. 9 La Germania da Weimar al Terzo Reich: repubblica di Weimar, Hitler e la nascita del nazionalsocialismo, lo Stato totalitario, ideologia nazista e antisemitismo, la politica estera di Hitler

Cap. 10 L'URSS di Stalin: lo Stato totalitario, Il terrore staliniano, i Gulag
Cap. 11 L'Europa e il mondo tra fascismo e democrazia: fascismi e democrazie in Europa, la guerra civile in Spagna (cenni), Cina e Giappone tra nazionalismo, comunismo e imperialismo (cenni)

Cap. 12 La Seconda guerra mondiale: la guerra lampo, 1941 la guerra diventa mondiale, la controffensiva degli Alleati, il nuovo ordine nazista e la Shoa, la guerra dei civili, il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia

UNITA' 4 IL MONDO DEL BIPOLARISMO

Cap. 13 Brevi cenni sulla ricostruzione economica, il sistema bipolare e la guerra fredda
Finale Ligure,

I rappresentanti di classe La docente

Classe V B

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

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V B

ANNO SCOLASTICO: 2021/2022

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: MAURIZIO ARATA

LIBRO DI TESTO:

Titolo: COLORI DELLA MATEMATICA – EDIZIONE BIANCA

Autore: Leonardo Sasso – Ilaria Fragni

Editore: Petrini

MODULO 1: Ripasso su disequazioni di secondo grado

Disequazioni di secondo grado intere

Disequazioni di secondo grado frazionarie

Interpretazione grafica dei risultati

MODULO 2: Introduzione all'analisi

Tipi di intervalli: limitati e illimitati, chiusi e aperti

Rappresentazione intervalli: notazione con parentesi, notazione algebrica, rappresentazione grafica intorno di un punto

Funzioni polinomiali

Funzioni razionali e irrazionali

Funzioni intere e frazionarie

Dominio, segno, intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni algebriche

Funzioni pari e dispari

Grafico di semplici funzioni intere e frazionarie

MODULO 3: Limiti di funzioni reali di variabile reale

Limiti di una funzione quando la variabile indipendente tende ad un

numero finito
Limiti di una funzione quando la variabile indipendente tende

a + o - infinito Algebra dei limiti

Principali forme di indecisione e loro risoluzione

Utilizzo dei limiti per il calcolo degli asintoti di una funzione

Asintoto verticale, orizzontale e obliquo e loro interpretazione grafica

MODULO 4: Studio di funzione

Proprietà locali e globali delle funzioni

Descrivere le proprietà qualitative di una funzione algebrica razionale e costruirne il grafico

MODULO 5: La derivata

Concetto di derivata di una funzione

Significato geometrico e significato fisico della derivata

Modulo 6: Matematici illustri

Cartesio e la geometria analitica

Alan Turing: matematico e crittografo, padre dell'informatica

Newton e Leibniz e il calcolo infinitesimale

Finale Ligure, 8 maggio 2022

Gli alunni Il docente Maurizio Arata _____

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Via Manzoni, 12 – FINALE LIGURE (SV)

Programma del corso di lingua inglese Anno Scolastico 2021-2022 Classe 5B

Contenuti

Argomento	Lessico	Strutture
History of cooking	Basic events in the history of cooking A food stall in Pompeii The use of spices in the Middle Ages	Revisione simple past
How restaurants were born	Eateries in the old times The first restaurants	Forme passive
Diets and health	Healthy eating Nutrients The Mediterranean diet Special diets The Food Pyramid	Modal verbs
The HACCP system	Food contamination: - Types of contamination - Types of contaminants - Bacteria and viruses - Hygiene in the kitchen	
Great chefs	Chefs' biographies: - Auguste Escoffier - Gualtiero Marchesi - Jamie Oliver - Massimo Bottura	Relative clauses

Testo in adozione: **Light the Fire** (Cibelli, D'Avino), **Rizzoli** editore. Sono stati inoltre utilizzati video per attività di comprensione e di approfondimento lessicale.

Finale Ligure, 10 maggio 2022

L'insegnante
Alberto Peluffo

I rappresentanti degli alunni

PROGRAMMA ANNUALE

Fonte: "Sublime" œnogastronomie et service di Christine Duvallier, Eli Edizioni

Cap.1 Bars et restaurants français emblématiques

Cap. 2 La restauration

Cap. 4 La mise en place et la préparations de recettes

Cap. 7 Techniques culinaires et conservation

Cap 8 Régimes et nutrition

Cap 12 Service et décoration

Cap 14 Cartes et menus

Révision grammaire générale

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

In classe: metodologia comunicativa e per competenze (le competenze si intendono, in questo contesto, in termini di responsabilità, autonomia e capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali in situazioni di studio e, laddove possibile, in compiti di realtà); utilizzo del libro di testo; siti on line. A distanza per allievi in quarantena: smart working attraverso Gsuite e le sue applicazioni (specialmente classroom).

Fermi restanti gli stessi obiettivi, per gli allievi DSA, H, BES, laddove necessario, si è proceduto alla semplificazione dei contenuti riferiti allo stesso in contesto di facilitata autonomia (utilizzo di mappe mentali, utilizzo del computer se richiesto, esenzione da complesse attività di traduzione e produzione scritta, compiti ed interrogazioni programmate). Forme di recupero sono state organizzate nelle modalità di assistenza in itinere con percorsi individualizzati, lavoro domiciliare relativamente agli aspetti da approfondire, ma anche ripasso collettivo, specialmente grammaticale, di tutta la classe.

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[^] Cucina

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 7,11)

- Das Menu;
- Inhaltstoffe von Lebensmitteln;
- Ernährungsformen, Energiebedarf, Diätformen und Nahrpyramide;
- Hygiene und HACCP;
- Der Lebenslauf.

Le docenti
Vania Vignola

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "MIGLIORINI-DA VINCI"

Via Manzoni 1 – Finale Ligure (SV)

ANNO SCOLASTICO 2021 - 2022

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

• **DOCENTE: ELBA MAURIZIO**

CLASSE: V B (ENOGASTRONOMIA)

Il turismo e le fonti del diritto

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

Le fonti del diritto comunitario e internazionale

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

La legislazione turistica

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: il fallimento
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi

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

La disciplina dei contratti di settore

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo

- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme applicabili ai contratti
- Il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore
- I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

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

Le politiche di vendita nella ristorazione

Il marketing: concetti generali

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

Le tecniche del marketing

- Il marketing strategico e 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

La programmazione aziendale

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

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

Finale Ligure, 3 maggio 2022

L'insegnante: _____

Gli alunni: _____

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

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V B

Enogastronomia - Cucina

ANNO SCOLASTICO: 2021/2022

MATERIA: SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: MALDINA MARIALINA

LIBRO DI TESTO:

Titolo: ALIMENTAZIONE OGGI

Autore: Silvano Rodato

Editore: Clitt

MODULO 1: Qualità e sicurezza alimentare

Unità 1: Qualità alimentare

Qualità degli alimenti: la qualità totale, qualità chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica e commerciale, organolettica e sensoriale.

Certificazione e comunicazione della qualità: certificazioni di processo e di prodotto, principali norme.

Etichettatura dei prodotti alimentari, certificazioni di tipicità (prodotti tipici DOP, IGP, STG, PAT, Slow Food)

La produzione biologica: L'agricoltura biologica, marchio biologico europeo, l'etichettatura dei prodotti biologici.

Unità 2: Sicurezza nella filiera alimentare

La strategia europea per la sicurezza alimentare: Regolamento CE n.178/2002, il Pacchetto Igiene

Sistema di tracciabilità e rintracciabilità e relativa normativa - le frodi

Le contaminazioni fisiche e chimiche: Principali contaminanti fisici e chimici

Concetto di DI_{50} , DGA e di limite massimo residuo.

Le contaminazioni biologiche: i microrganismi, modalità di contaminazione e fattori di crescita microbica (temperatura, acqua libera, pH, disponibilità ossigeno, umidità e luce).

I batteri: classificazione (forma, metabolismo cellulare, sensibilità ai coloranti), la virulenza dei batteri patogeni, la riproduzione batterica, le spore batteriche e le tossine batteriche.

Unità 3: Malattie da contaminazioni biologiche

Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni

Dose infettante minima, portatori sani e periodo d'incubazione.

Norme igieniche per la prevenzione delle malattie di origine batterica nel settore ristorativo.

Le infezioni alimentari: Salmonellosi, Listeriosi, Gastroenterite da *Escherichia coli*, *Camphylobacter jejuni* (agente patogeno, caratteristiche principali della malattia, alimenti a rischio e misure di prevenzione).

Intossicazioni alimentari: Botulismo, intossicazione da *Stafilococco* (agente patogeno, caratteristiche principali della malattia, alimenti a rischio e misure di prevenzione).

Tossinfezioni alimentari: Tossinfezione da *Clostridium perfringens*, tossinfezione da *Bacillus cereus* (agente patogeno, caratteristiche principali della malattia, alimenti a rischio e misure di prevenzione).

I virus: caratteristiche generali e modalità di riproduzione

Malattie virali di origine alimentare: Epatite virale e Gastroenterite da rotavirus (agente patogeno, caratteristiche principali della malattia, alimenti a rischio e misure di prevenzione).

I prioni e le malattie prioniche: Encefalopatia spongiforme bovina e morbo di Creutzfeldt -Jacob (agente patogeno, caratteristiche principali della malattia, alimenti a rischio e misure di prevenzione).

Le parassitosi: Toxoplasmosi, Teniasi e Anisakiasi (agente patogeno, caratteristiche principali della malattia, alimenti a rischio e misure di prevenzione).

I principali contaminanti fungini: lieviti e muffe e loro tossine.

MODULO 2: Innovazioni di filiera e nuovi alimenti

Unità1: Carta di Milano e filiera agroalimentare

Distribuzione delle risorse della Terra- L'acqua, una risorsa fondamentale- L'aria, un bene prezioso

Cambiamenti climatici- Lo sviluppo sostenibile. Impatto ambientale e indicatori ambientali.

Carta di Milano: obiettivi, azioni ed interventi.

Evoluzione dei consumi

Innovazioni di filiera, filiera corta o "Km 0", filiera e spreco alimentare

Sviluppo sostenibile, la doppia piramide alimentare e ambientale.

Unità2: Nuovi prodotti alimentari

Alimenti alleggeriti o "light", alimenti fortificati, arricchiti, alimenti funzionali, alimenti OGM, novel food, alimenti di gamma, convenience food, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (ADAP), i prodotti biologici, gli integratori alimentari.

Modulo 3: Alimentazione equilibrata e LARN

Unità1: Principi di dietetica e modelli alimentari

Il bilancio energetico: fabbisogno energetico, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico, IMC.

Unità2: LARN e dieta equilibrata

Definizione della razione alimentare nelle 24 ore

Ripartizione delle calorie nella giornata: fabbisogno glucidico, proteico, lipidico, di vitamine e sali minerali, fabbisogno di acqua. Importanza dei composti bioattivi.

Unità 3: Dietetica applicata a condizioni fisiologiche

L'alimentazione in gravidanza, nell'adolescenza, nell'adulto e nella terza età.

Unità 4: Linee guida per una sana alimentazione

Le linee guida: come orientarsi nella scelta degli alimenti.

Dieta mediterranea e i modelli alimentari italiani.

Tipologie dietetiche: dieta vegetariana e vegetaliana e macrobiotica

I limiti delle diete dimagranti

Diete sostenibili.

Modulo 4: Dieta in particolari condizioni patologiche

Allergie ed intolleranze: allergie alimentari, intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, celiachia, allergeni ed etichette alimentari, diagnosi di allergia ed intolleranze.

Obesità: caratteristiche generali, cause, classificazione, conseguenze sulla salute e indicazioni dietetiche.

Diabete: Diabete di tipo I e tipo II, sintomi e conseguenze del diabete, indicazioni dietetiche.

Alimentazione e cancro: classificazione dei tumori, fattori di rischio e cancerogeni negli alimenti, fattori alimentari anticancerogeni.

Gli argomenti del modulo 4 verranno svolti entro il termine delle lezioni.

Finale Ligure,15 maggio 2022

Gli alunni

Il docente

Marialina Maldina

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE A. MIGLIORINI – FINALE LIGURE

Classe VB

via Manzoni 12, 17024 Finale Ligure
anno scolastico 2021/22

Docente Norberto Andreoni

Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina Programma svolto.

Obiettivi minimi:

- Rispettare le regole e sapersi relazionare con gli altri;
- Conoscere le basi dei moduli trattati;
- Operare collegamenti ed acquisire un metodo di lavoro corretto ed organizzato;
- Mettere in pratica gli apprendimenti teorici;
- Saper produrre menu con un minimo di autonomia.

La professione del tecnico dei servizi della ristorazione e le abitudini alimentari in Italia

- le figure professionali del settore ristorativo
- fattori che incidono sulle abitudini alimentari e di consumo in Italia
- le abitudini alimentari di oggi

Il mondo della ristorazione

- classificazione dei sistemi di ristorazione
- le strutture della ristorazione commerciale
- le strutture della ristorazione collettiva
- Il fast food e self service

Gli stili di cucina

- le forme di cucina in Italia
- la cucina regionale e nazionale
- la cucina internazionale
- la cucina creativa
- le cucine alternative
- le cucine etniche
- la cucina macrobiotica

Il sistema Haccp

- L'applicazione dell'haccp
- Il piano di autocontrollo

Il menu

- funzioni, struttura e classificazione dei menu
- i menu per le diverse occasioni di servizio
- le varie carte di servizio
- la costruzione del menu
- criteri di base per la stesura del menu
- l'equilibrio nutrizionale del menu
la dieta mediterranea

- La cucina nazionale ed internazionale

- principali tecniche di cottura
- dimostrazione di alcuni piatti
- cucina internazionale con utilizzo di prodotti delle Botteghe del commercio equo solidale, studio dei prodotti ed esempi del loro utilizzo

Le gamme alimentari

I sistemi di conservazione

L'essiccazione

Congelazione, surgelazione e refrigerazione
 Pastorizzazione e sterilizzazione (cenni)
 La salatura
 La conservazione in atmosfera protettiva
 Lo slow food
 La storia
 I presidi
 I prodotti biologici e ogm
 Normativa e aspetti etici
 L'economato ed i canali di approvvigionamento
 I locali
 Il personale

METODOLOGIE DIDATTICHE:

le attività didattiche vengono diversificate e gli argomenti vengono svolti attraverso lezioni frontali, consultazione di pubblicazioni del settore, distribuzione di materiale cartaceo in consultazione, lavori di gruppo e di ricerca, esperienza di stage, consultazione di materiale attraverso siti web del settore.

TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE (per ogni modulo) e VALUTAZIONE

alla fine di ogni modulo verrà svolta una verifica scritta sommativa a domande aperte, con valutazione in decimi. Il punteggio totale delle domande porterà ad una valutazione massima di 10/10; il punteggio verrà calcolato suddividendo il totale per il numero delle domande assegnate.

Durante lo svolgimento dei moduli vengono assegnati compiti di produzione scritta da svolgere a casa e quando verranno valutati si utilizzerà sempre il sistema in decimi.

Ogni voto concorre alla valutazione finale.

Griglia di valutazione

VOTO	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
Da 1 a 3	Assenti	Assenti	Assenti
4	Scarsa conoscenza dei contenuti. Presenza di numerose lacune	Applica le basilari conoscenze solo se guidato	Espone argomenti in modo errato o lacunoso. Svolge mansioni solo se guidato.
5	Conoscenza superficiale dei contenuti.	Applica le conoscenze commettendo errori rilevanti	Espone argomenti non sempre corretti o in maniera imprecisa.
6	Ha acquisito i contenuti minimi	Applica le conoscenze commettendo errori lievi	Espone argomenti semplici senza approfondire lo studio dei contenuti. Applica i concetti teorici e lavora in parziale autonomia
7	Possiede una solida conoscenza dei contenuti fondamentali	Esprime correttamente le conoscenze	Espone argomentazioni essenziali e svolge mansioni in autonomia
8	Possiede ampia conoscenza dei contenuti	Esprime le conoscenze con precisione	Rielabora autonomamente le argomentazioni, proponendole in maniera corretta. E' in grado di svolgere i lavori in autonomia e propone corrette

9	Possiede una conoscenza esauriente dei contenuti	Esprime le conoscenze con precisione e sicurezza	variazioni Compie collegamenti all'interno della disciplina in modo autonomo. Personalizza il lavoro e svolge le mansioni affidate in modo corretto rispettando i tempi programmati
10	Possiede una approfondita e dettagliata conoscenza dei contenuti e amplia i concetti proponendo nuovi spunti	Esprime le conoscenze con abilità con abilità e sicurezza in maniera autonoma e con stile personale.	Propone collegamenti interdisciplinari in maniera corretta e propone spunti personali. E' in grado di pianificare e gestire il proprio lavoro autonomamente e coordina anche il gruppo di lavoro

I rappresentanti di classe

IL DOCENTE NORBERTO ANDRE

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

**INSEGNANTE: ROCCO ANTONIO
CLASSE: 5°B ENOGASTRONOMIA - ENOGASTRONOMIA - SETTORE
CUCINA LIBRO DI TESTO: SALA E VENDITA PER CUCINA – ALMA**

RIPASSO E APPROFONDIMENTO UNITA' DEL IV ANNO

1° unità: LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO

Approfondimento:

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° unità: IL VINO

La legislazione vitivinicola.

Come si classificano i vini; quali sono gli strumenti di tutela dell'origine geografica; che cosa sono i vini DOP e IGP; che cosa prevede l'etichettatura.

3° unità: IL CATERING E IL BANQUETING

Che cos'è il catering aziendale; Che cosa prevede il contratto di catering; Quali forme può assumere il catering; Come avviene il trasporto dei pasti; Che cos'è il banqueting; Qual è il ruolo del banqueting manager; Come si organizza un banchetto, Che cosa prevede un contratto di banqueting; Che cos'è la scheda evento, Come va organizzata la logistica; Come va organizzato il servizio di sala.

4° unità: IL MENU E CARTE

L'elaborazione di menu e carte: Quali menu e carte offrono le strutture ristorative; Come avviene la redazione del menu; Come si struttura la carta dei vini. **Il servizio al buffet:** quali sono le caratteristiche del servizio a buffet; Quali forme può assumere il buffet; Come si organizza il buffet; Quali accorgimenti operativi vanno adottati.

Finale Ligure , 09 Maggio 2022 rappresentanti alunni:

Insegnante:

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIO SUPERIORE

FINALE LIGURE

PIANO DI LAVORO

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno Scolastico 2021- 2022

QUINTO ANNO

5B-

Docente: Caselli Lidia

FINALITA' GENERALI

Consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo.

Consolidamento dei valori sociali dello sport e acquisizione di una buona preparazione motoria.

Maturazione di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo.

Capacità di cogliere le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività motorie svolte nei diversi ambienti.

Approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio anche alle attitudini e propensioni personali, favoriscano l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (tempo libero, lavoro, salute).

COMPETENZE TRASVERSALI

La Disciplina "Scienze Motorie e Sportive" concorre all'acquisizione delle competenze sociali e trasversali, in particolare quelle collegabili alla *Cittadinanza Attiva*:

Agire in modo autonomo e responsabile.

Utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile.

Saper lavorare in gruppo, riconoscere i propri limiti e avere capacità di critica e autocritica.

Collaborare e partecipare alle competizioni sportive, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria.

Imparare ad imparare: riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute; riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.

Acquisire corretti stili comportamentali che abbiano radice nelle attività motorie sviluppate nell'arco del quinquennio in sinergia con l'educazione alla salute, all'affettività, all'ambiente, alla legalità.

COMPETENZE DI BASE

In ottemperanza alle Linee Guida, sono individuate le competenze di base attese a conclusione del percorso dell'obbligo di istruzione-formazione:

1. La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive:

sviluppare un'attività motoria complessa; piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici; osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita.

2. Lo sport, le regole e il fair play:

conoscere e applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi, affrontando il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play. Svolgere ruoli di coordinazione dell'attività sportiva, nonché organizzazione e gestione di eventi sportivi nel tempo scuola ed extra-scuola. Questo punto si è potuto sviluppare solo nel primo quadrimestre.

3. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione:

assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva. Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport. Questo punto è stato sviluppato ampiamente durante la DAD.

4. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico: non sviluppato a causa del Covid19

OBIETTIVI DISCIPLINARI (Obiettivi Specifici di Apprendimento)

Conoscenze (insieme di fatti, principi, teorie e pratiche):

1. Conoscere l'educazione motoria, fisica e sportiva nelle diverse età e condizioni.

1. Conoscere il ritmo dei gesti e delle azioni anche sportive.

1. Conoscere la correlazione dell'attività motoria sportiva con gli altri saperi.

1. Conoscere possibili interazioni tra linguaggi espressivi e altri ambiti (letterario, artistico).

2. Conoscere l'aspetto educativo e sociale dello sport.

2. Conoscere la terminologia: regolamento e tecnica dei giochi e degli sport.

3. Conoscere i principi generali dell'alimentazione e la sua importanza nell'attività fisica.

3. Conoscere gli effetti sulla persona umana dei percorsi di preparazione fisica graduati opportunamente e dei procedimenti farmacologici tesi solo al risultato.

4. Conoscere i diversi tipi di attività motoria e sportiva in ambiente naturale.

Abilità (applicazione, sia cognitiva che pratica, delle conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi):

1. Organizzazione e applicazione di personali percorsi di attività motoria e sportiva e autovalutazione del lavoro.

1. Analisi ed elaborazione dei risultati testati.

1. Cogliere e padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive. (non sviluppato)

1. Realizzare progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentaria individuale e in gruppi con e senza attrezzi. (non sviluppato)

1. Padroneggiare gli aspetti non verbali della comunicazione.

2. Osservare e interpretare i fenomeni di massa legati al mondo dell'attività motoria e sportiva proposti dalla società.

2. Utilizzare il lessico specifico della disciplina.

3. Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano.

3. Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva.

4. Sapersi orientare in attività sportive in ambiente naturale, nel rispetto del comune patrimonio territoriale. (non sviluppato).

Competenze minime per l'Ammissione all'Esame di Stato:

- saper elaborare metodologie di allenamento, per tipologia di capacità motoria e per distretto muscolare.
- aver acquisito e utilizzato le conoscenze teoriche riferite alla conoscenza e fondamentali di base dei giochi sportivi.

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.

Nel secondo quadrimestre i contenuti sopra citati sono stati svolti tramite DAD.

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.
- 1. 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.

La gamma dei voti prevede l'utilizzo della scala da 1 a 10:

Partecipazione al dialogo educativo:

Interesse, impegno, partecipazione attività:

Costante: 7 – 10

Continuo: 9 - 10

Incostante: 6

Discreto: 7 - 8

Insufficiente: 5

Sufficiente: 6

Scarso: 4

Insufficiente: 5

Assente: 1 – 3

Scarso: 4

Conoscenza caratt.tec. tattiche sport proposti: Autocontrollo, socializzazione, disponibilità:

Ottima: 9 - 10

Eccellente: 9 - 10

Buona: 7 - 8

Buono: 7 - 8

Accettabile: 6

Sufficiente: 6

Non adeguata: 5

Limitato: 5

Carente: 4

Scarso: 4

Capacità Motorie

Ottime: 9 - 10

Buone: 8

Discrete: 7

Sufficienti: 6

Insufficienti: 5

Scarse: 4

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 soltanto un uscita al bowling di Savona.

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

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 VB- 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 Concilio Vaticano II.
- 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 i cui titoli sono depositati in segreteria

Finale Ligure, lì 10/5/2022
IL DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE

SIMULAZIONI
PROVE D'ESAME
1^ PROVA
2^ PROVA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un di 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 *Myrica* 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.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
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 sappiamoci 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.



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 del 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

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

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	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	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