

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"TOR CARBONE"
ROMA**

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2018-2019

CLASSE 5° Sez. B Articolazione Enogastronomia

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(D.P.R. 323/98 art. 5.2)

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDIO

**I.P.S.E.O.A. "TOR CARBONE" DI ROMA
VIA TOR CARBONE, 53
tel. 06/121122600**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(D.P.R. 323/98, art. 5.2)

CLASSE 5 ° Sez. B Articolazione Enogastronomia

1. PROFILO DELLA SCUOLA

1.1. Ubicazione:

La sede principale è situata nel quartiere Appio Latino (Quarto Miglio), in Via di Tor Carbone 53, C.A.P. 00178. La classe V B ha frequentato le lezioni presso la sede centrale.

1.2. Strutture, attrezzature e servizi:

La scuola sede di Tor Carbone, 53 è dotata di: 18 aule, 2 aule per il sostegno, sala insegnanti, biblioteca, bar, magazzino, cortile, campo di calcetto e pallavolo multifunzionale scoperto, palestra coperta, reception, 2 laboratori per le esercitazioni pratiche di Cucina e 2 laboratori per le esercitazioni di Sala, 2 laboratori multimediali con un totale di 50 postazioni complete, 2 lavagne interattive, 2 touch screen, lettori CD, fotocopiatrice.

1.3. Caratteristiche dell'offerta formativa: analizzate nel P.T.O.F.

a) Attività integrative curricolari

- Attività di recupero in itinere.

b) Attività integrative extracurricolari:

- Stage c/o Aziende di settore (Progetto Alternanza Scuola-Lavoro)
- Partecipazione a manifestazioni, convegni, eventi e gare professionali.

c) Diritto allo studio

- Contatti con le famiglie per la prevenzione della dispersione scolastica.
- Corsi di recupero estivi per gli studenti valutati con sospensione finale del giudizio.

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1. Composizione del Consiglio di Classe

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>
Religione	DE FILIPPIS PAOLO
Lingua e Letteratura Italiana	D'ANDREA PATRIZIA
Storia	D'ANDREA PATRIZIA
Matematica	PINZONE FRANCESCA
Lingua Inglese	BONIZI GISELDA
Lingua Francese	PORTACCI ALEXANDRA
Dir. e Tec. Amministr. Strutt. Ricettiva	PETRUCCI VIVIANA
Sc. Cult. Alimentazione	CANZONIERE DANIELA
Laboratorio Cucina	RICCIO FABIO
Laboratorio Sala e Vendita	BARRETTA ANTONIETTA
Scienze Motorie	RICCITELLI BARBARA
Sostegno	DRI ARNALDO, CAPRIO DANIELE, VILLINO STELLA

Docente coordinatore: Prof. ssa Patrizia D'Andrea

Genitori rappresentanti al Consiglio di classe: non eletto

Alumni rappresentanti al Consiglio di classe: Puce Mattia e Serafini Eric

2.2. Composizione della classe

Alumni – n. 19 M – n. 14 F – n. 5

Composizione numerica della classe			
Classe	Numero alunni	Alumni provenienti dalla classe quarta	Alumni provenienti dalla classe quinta
5°	19	19	

Note: un alunno, proveniente dalla classe IV C, è stato inserito in V B quest'anno.

Carriera scolastica: omogenea

Partecipazione alla vita scolastica: buona

Frequenza: disomogenea

Partecipazione delle famiglie: parziale

Osservazioni: relazione del Coordinatore

Presentazione della classe

La classe V B è costituita da 19 elementi: 5 femmine e 14 maschi.

Nel triennio la composizione della classe non ha subito variazioni, ad eccezione di un alunno proveniente dalla IV C, inserito nel gruppo quest'anno.

Per quanto riguarda il corpo docente, sempre nel triennio, c'è stata continuità tranne che nelle seguenti discipline: Alimentazione, Enogastronomia e Sala.

Tutti gli insegnanti hanno collaborato per garantire l'instaurarsi di relazioni interpersonali positive e serene nel gruppo classe e hanno sempre tenuto presente la centralità del discente nel processo educativo, curando la personalizzazione dei percorsi formativi e i collegamenti interdisciplinari tra le materie.

Gli studenti, in generale, si sono mostrati interessati agli argomenti proposti nelle lezioni, attenti e partecipi, disponibili all'ascolto e rispettosi delle regole di una civile convivenza.

Il regolare impegno scolastico e la frequenza assidua, di quasi tutti, hanno consentito un'adesione piena ai contenuti delle discipline.

Anche nel percorso di Alternanza Scuola lavoro, effettuato in diverse modalità, chi in Italia, chi all'estero (Ungheria e Canada), gli studenti sono stati seri, corretti e collaborativi, si sono impegnati per cercare di migliorare più possibile la loro preparazione professionale.

Molti studenti hanno partecipato anche ad attività extrascolastiche facoltative come progetti, banchetti, eventi, esercitazioni speciali e concorsi.

In particolare si segnala come, alcuni alunni abbiano aderito con impegno e ottimo profitto al progetto "Le Religioni a Tavola": un progetto che, attraverso una serie di incontri teorico pratici, ha avuto modo di presentare ai ragazzi un percorso di approfondimento a partire dal cibo e dalle tradizioni alimentari, per comprendere meglio le diverse identità religiose attraverso la quotidianità e i valori di chi le vive.

Nella V B sono presenti tre ragazzi con disabilità, perfettamente integrati nella classe, che seguono una programmazione personalizzata e tre ragazzi con disturbo specifico di apprendimento, per i quali è stato predisposto un PDP. Le informazioni utili alla Commissione d'Esame per l'espletamento delle prove scritte e per il colloquio dei suddetti sei studenti sono contenute nell'allegato riservato, con l'indicazione delle metodologie e procedure utilizzate durante l'anno scolastico nelle prove simulate, le misure compensative e dispensative, i criteri di verifica e valutazione adottati, in conformità con quanto stabilito dalla legge.

Si rileva infine la presenza nella classe di elementi di eccellenza sia sotto il profilo della condotta che del rendimento.

Metodi e strumenti usati per una valutazione diagnostica dei livelli di partenza:

MATERIE	Dati in possesso della scuola	Test d'ingresso	Incontri con insegnanti anni precedenti	Riflessioni fra insegnanti	Prove scritte e orali
Religione	SI			SI	SI
Italiano	SI			SI	SI
Storia	SI			SI	SI
Matematica	SI			SI	SI
Inglese	SI			SI	SI
Francese	SI			SI	SI
Diritto e Tec. Am.ve Str. Recet.	SI			SI	SI

Sc. Cult. Aliment.	SI			SI	SI
Lab. Cucina	SI			SI	SI
Lab. Sala e Vend.	SI			SI	SI
Sc. Motorie	SI			SI	SI

2.3. Obiettivi fissati dal Consiglio di Classe

- Conoscenza dei contenuti essenziali delle discipline comprese nel piano di studio;
- Sviluppo delle potenzialità generali dell'alunno e della sua capacità di orientarsi;
- Sviluppo delle capacità espressive;
- Sviluppo delle capacità applicative e operative;
- Sviluppo delle capacità di decodificare messaggi provenienti dalla realtà esterna passata e presente nei diversi linguaggi;
- Capacità di rielaborazione critica fondata e autonoma.
- Sviluppo delle competenze di Cittadinanza Attiva.

3. ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICO-FORMATIVA

Tipologia del lavoro collegiale

3.1. Organi interni coinvolti:

- Consiglio di Classe (Riunioni con o senza la componente genitori per la programmazione didattica generale e delle attività di sostegno e per le relative verifiche. Cfr. calendario generale)
- Dipartimenti (Riunioni di programmazione dell'attività didattica all'inizio dell'anno e riunione finale di verifica).

3.2. Interazione docenti - alunni

MATERIE	Lezione frontale	Gruppi di lavoro	Approfondimenti	Recupero in itinere
Religione	SI	SI	SI	
Italiano	SI	SI	SI	SI
Storia	SI	SI	SI	SI
Matematica	SI	SI	SI	SI
Inglese	SI	SI	SI	SI
Francese	SI	SI	SI	SI
Alimentazione	SI	SI	SI	SI
Diritto e Tec. Am.ve Str. Recet.	SI	SI	SI	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI	SI	SI	SI
Lab. Cucina	SI	SI		SI
Lab. Sala e Vend.	SI	SI	SI	SI
Scienze Motorie	SI	SI	SI	

3.3. AREA PROFESSIONALIZZANTE (Alternanza Scuola-Lavoro)

L'Istituto, mediante i percorsi di ASL, ha perseguito i seguenti obiettivi:

- favorire il raccordo tra formazione in aula e l'esperienza pratica
- arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dello studente
- realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

Lo scopo dei percorsi è stato quello di raggiungere le seguenti competenze:

- Puntualità e presenza
- Interesse e impegno
- Disponibilità all'ascolto e apprendimento
- Capacità di svolgere correttamente i compiti
- Capacità di svolgere autonomamente i compiti assegnati
- Correttezza e responsabilità nella gestione delle attrezzature e macchine aziendali
- Socievolezza e cordialità verso i diversi operatori aziendali incontrati
- Disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo
- Possesso delle competenze tecnico professionali in seguito all'esperienza di stage
- Capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell'ambito lavorativo
- Abilità nell'uso delle lingue straniere

Queste sono state valutate dai tutor e certificate dalla Dirigente al termine dell'intero percorso. Si allega il dettaglio delle attività svolte nel triennio. (Allegato n. 1)

3.4. Progetti, attività di arricchimento dell'offerta formativa, percorsi interdisciplinari, iniziative ed esperienze extracurricolari, eventuali attività specifiche di orientamento.

- Attività e progetti attinenti ai percorsi di "Costituzione e Cittadinanza attiva":
 1. Sicurezza sui luoghi di lavoro e tutela della salute.
 2. HACCP: il Sistema di analisi dei rischi e il controllo dei punti critici per garantire la salubrità degli alimenti.
 3. Divieto di somministrazione di bevande alcoliche ai minori di 18 anni
 4. La Costituzione italiana, struttura: i Principi fondamentali, Parte I, Parte II, Disposizioni transitorie e finali.
 5. L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.
 6. I rapporti fra Stato e Chiesa in Italia.
 7. La globalizzazione e lo sviluppo sostenibile.
 8. La questione della cittadinanza nella Costituzione della Repubblica italiana e il rispetto della persona in una società multietnica. Discriminazione e tolleranza.
 9. Inclusione e integrazione attraverso la pratica sportiva.
 10. Il rispetto delle regole, di sé, degli altri. Il fair play
 11. Educazione alla salute e al benessere attraverso il movimento.
 12. Cittadinanza attiva: Educazione ai diritti Umani e ai Diritti Fondamentali dell'Uomo (art. 2 della Costituzione)

- Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa:
 - Spettacolo teatrale "Il fu Mattia Pascal" di Pirandello presso il Teatro Marconi;
 - Spettacolo sulla prima guerra mondiale, coro degli alpini "Coro di Castel Penede-Nago" presso la sede di Elsa Morante;
 - Donazione sangue presso il nostro Istituto (parte della classe)
 - Lezioni sulla sicurezza alimentare tenute dall'esperto, prof. Macri
 - Corso sull'HIV, patogenesi, epidemiologia, cura e prevenzione. Responsabile del progetto: prof.ssa Katia Russo.
 - Corso di formazione per operatori del settore alimentare HACCP
 - Corso di formazione in modalità e-learning "Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro D.Lgs. 81/08"
 - Degustazione olio d'oliva EVO nell'ambito della presentazione del libro "Il raccolto dei racconti" di Maurizio Saggion
 - PON gemellaggio Italia-Ungheria in collaborazione con la Camera di Commercio italiana a Budapest (4 alunni).
 - Premio Narducci, concorso settore Enogastronomia.
 - Progetto di cooperazione Italia-Canada organizzato dal MIUR in collaborazione con il Vancouver Community College (2 alunne).
 - Esercitazione speciale servizio catering presso Hotel Life, Via Palermo, Roma, per la Prima Convention di Assottica Italia "Sostenibilità, qualità, accessibilità, le sfide dell'industria ittica italiana"
 - Progetto sportivo scolastico e Progetto sportivo integrato.

- Partecipazione alla preparazione di banchetti istituzionali:
 - Evento al MIUR, Viale Trastevere 76;
 - Banchetto per l'Ambasciata ungherese a Roma, Via Giulia;
 - Pranzo di lavoro presso la Scuola De Amicis per il Convegno degli Istituti Professionali del Lazio;
 - Esercitazione speciale servizio catering per "Roma sposa" presso Roma Convention Center (la Nuvola di Fuksas, Viale Asia, 40);
 - Evento Excellence, premiazione settore Enogastronomia;
 - Banchetto per la Camera dei Deputati;
 - Banchetto per l'Ufficio Scolastico Regionale presso l'Istituto Tecnico Galilei Galilei;
 - Banchetto per il Convegno dei Presidi australiani presso la sede di Tor Carbone;
 - Banchetto per l'accoglienza della Delegazione di imprenditori Cinesi a Roma;
 - Banchetto per la "notte bianca" al liceo Vivona presso il quale i nostri studenti gestiscono un bar didattico;
 - Banchetto per il Convegno RENAIA (Rete nazionale degli Istituti Alberghieri).

4. PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI

Le programmazioni generali e per obiettivi minimi, relative alle singole discipline, sono presenti agli atti della Scuola. Le relazioni dei singoli docenti e i programmi svolti sono allegati al presente documento (Allegati n. 2 e n. 3).

5. TIPOLOGIA DELLE ESERCITAZIONI DELLE PROVE SCRITTE SVOLTE DURANTE L'ANNO

Agli alunni sono state somministrate n. 2 simulazioni di Prima e Seconda Prova, predisposte dal Ministero e svolte secondo il seguente calendario nazionale:

Simulazione I Prova: 19/02/2019 e 26/03/2019

Simulazione II Prova: 28/02/2019 e 02/04/2019

Agli alunni sono state somministrate le Prove Invalsi nelle seguenti date:

Italiano il 27-3-2019

Matematica il 27-3-2019

Inglese il 28-3-2019

5.1. I Prova scritta

Tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

5.2. II Prova scritta

Ha avuto per oggetto le due materie – caratterizzanti l'indirizzo- scelte dal MIUR: Prima Parte Ministeriale e Seconda parte predisposta dalla commissione.

5.3. Griglie di valutazione

Le simulazioni delle Prove d'Esame e le griglie di valutazione sono allegate al presente documento (Allegato n. 4).

6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

6.1. Parametri:

- Impegno: interesse dimostrato, partecipazione, collaborazione al processo educativo, sistematicità nello studio.
- Capacità linguistica: proprietà, precisione, ricchezza espositiva.
- Tipo di apprendimento: mnemonico, elaborato, critico, personalizzato.

6.2. Valutazione in relazione a conoscenze, competenze e abilità.

*Tabella conversione indicatori/voti

LIVELLI	VOTI in 10'	VOTI in 20'	INDICATORI (riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Totalmente Negativo	1-2/10	2-5/20	<ul style="list-style-type: none"> - Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità - Assenza di organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Inesistente partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Estrema povertà degli strumenti comunicativi - Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Del tutto insufficiente	3/10	6-7/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravissime lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Gravissima disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsissima partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravissime lacune negli strumenti comunicativi - Gravissima difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Gravemente Insufficiente	4/10	8-9/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravi lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Grave disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsa partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravi lacune negli strumenti comunicativi - Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Insufficiente	5/10	10-11/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze frammentarie ed abilità modeste - Mediocre organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Modesta partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici
Sufficiente	6/10	12/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze essenziali e sufficienti abilità - Sufficiente organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Normale partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi a livelli accettabili - Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Discreto	7/10	13- 14/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze assimilate ed adeguate abilità - Adeguate capacità organizzative nel lavoro ed in laboratorio - Attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi adeguati - Abilità autonomo nell'utilizzo degli ausili didattici
Buono	8/10	15- 16/20	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità - Buona organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Responsabile ed attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Buon controllo degli strumenti comunicativi - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici
Ottimo	9/10	17-19/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Costruttiva e responsabile partecipazione ed interesse alle abilità didattiche - Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi - Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Eccellente	10/10	20/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Partecipazione ed interesse di eccellente livello, con contributi ed iniziative di supporto per il gruppo classe - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici

6.3. STRUMENTI DI VALUTAZIONE

MATERIE	Prove scritte	Prove orali	Prove semi-strutturate
Religione		Si	
Italiano	Si	Si	Si
Storia	Si	Si	Si
Matematica	Si	Si	Si
Inglese	Si	Si	Si
Francese	Si	Si	Si
Diritto e Tec. Am.ve Str. Recet.	Si	Si	Si
Sc. Cult. Aliment.	Si	Si	Si
Lab. Cucina	Si	Si	Si
Lab. Sala e Ven	Si	Si	Si
Sc. Motorie		Si	

7. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi generali delle singole discipline sono stati raggiunti. Il livello conseguito dai singoli alunni è espresso dalla singola valutazione.

8. ALLEGATI

Dettaglio del percorso di Alternanza Scuola-Lavoro (Allegato n.1)

Relazioni singoli docenti (Allegato n.2)

Programmi svolti (Allegato n. 3)

Simulazioni prove d'Esame con relative griglie di valutazione (Allegato n. 4)

Relazione P.E.I. con Simulazioni Prove d'Esame e griglie di valutazione (Allegato n. 5)

Roma, 14/05/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Cristina Tonelli

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Firma
Religione	DE FILIPPIS PAOLO	<i>De Filippis</i>
Lingua e Letteratura Italiana	D'ANDREA PATRIZIA	<i>D'Andrea</i>
Storia	D'ANDREA PATRIZIA	<i>D'Andrea</i>
Matematica	PINZONE FRANCESCA	<i>Pinzone</i>
Lingua Inglese	BONIZI GISELDA	<i>Bonizi</i>
Lingua Francese	PORTACCI ALEXANDRA	<i>Portacci</i>
Dir. e Tec. Amministr. Str. Ric.	PETRUCCI VIVIANA	<i>Petrucci</i>
Sc. Cult. Alimentazione	CANZONIERE DANIELA	<i>Canzoniere</i>
Laboratorio Cucina	RICCIO FABIO	<i>Riccio</i>
Laboratorio Sala e Vendita	BARRETTA ANTONIETTA	<i>Barretta</i>
Scienze Motorie	RICCITELLI BARBARA	<i>Riccitelli</i>
Sostegno	DRI ARNALDO, CAPRIO DANIELE, VILLINO STELLA	<i>Dri Arnaldo</i> <i>Caprio Daniele</i> <i>Villino Stella</i>

ALLEGATO N. 1

ALLEGATO 1

AREA PROFESSIONALIZZANTE PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PTCO) (Ex. Alternanza Scuola Lavoro)

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della l.30 dicembre 2018, n. 145, sono attuati, negli istituti tecnici e professionali, al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti.

Sulla base del nuovo provvedimento il monte ore totale da svolgere negli ultimi tre anni viene ridotto ad almeno 210 ore negli Istituti Professionali (da 400).

L'Istituto, mediante i percorsi di ASL, ha perseguito i seguenti obiettivi:

- favorire il raccordo tra formazione in aula e l'esperienza pratica
- arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dello studente
- realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

Lo scopo dei percorsi è stato quello di raggiungere le seguenti competenze:

- Puntualità e presenza
- Interesse e impegno
- Disponibilità all'ascolto e apprendimento
- Capacità di svolgere correttamente i compiti
- Capacità di svolgere autonomamente i compiti assegnati
- Correttezza e responsabilità nella gestione delle attrezzature e macchine aziendali
- Socievolezza e cordialità verso i diversi operatori aziendali incontrati
- Disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo
- Possesso delle competenze tecnico professionali in seguito all'esperienza di stage
- Capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell'ambito lavorativo
- Abilità nell'uso delle lingue straniere

Queste sono state valutate dai tutor e certificate dalla Dirigente al termine dell'intero percorso.

Gli allievi della classe 5[^] B hanno avviato già dal terzo anno del corso di studi i primi contatti con la realtà aziendale.

Pertanto, a partire dall'a.s. 2016/17, gli alunni hanno svolto attività di alternanza scuola-lavoro presso strutture alberghiere e ristorative.

Il percorso è proseguito nell'a.s. 2017/18 e si è concluso nell'a.s.2018/2019 ottemperando alla normativa vigente in termini di ore complessive.

A completamento della formazione, gli allievi hanno seguito anche attività di formazione d'aula sull'HACCP e corsi sulla sicurezza (d. lgs. 81/08).

Durante lo svolgimento dei percorsi, l'attività di formazione ed orientamento è stata seguita e verificata da un responsabile aziendale indicato dal soggetto aziendale e dal tutor didattico-formativo individuato dall'Istituto. Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti allegati, sono stati estremamente positivi. Lo stage ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di un'unità operativa con affiancamento di un tutor aziendale. Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie. L'Alternanza Scuola-Lavoro nella modalità di "Stage" ha

risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico. L'attività ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

I risultati conseguiti, a seguito di valutazione elaborata dal tutor aziendale e riprodotta su certificazione individuale dell'Istituto, si è dimostrata mediamente di alto livello.

ALLEGATO N. 2

RELAZIONI

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>
Religione	DE FILIPPIS PAOLO
Lingua e Letteratura Italiana	D'ANDREA PATRIZIA
Storia	D'ANDREA PATRIZIA
Matematica	PINZONE FRANCESCA
Lingua Inglese	BONIZI GISELDA
Lingua Francese	PORTACCI ALEXANDRA
Dir. e Tec. Amministr. Strutt. Ricettiva	PETRUCCI VIVIANA
Sc. Cult. Alimentazione	CANZONIERE DANIELA
Laboratorio Cucina	RICCIO FABIO
Laboratorio Sala e Vendita	BARRETTA ANTONIETTA
Scienze Motorie	RICCITELLI BARBARA

ISTITUTO PROF.LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "TOR CARBONE"

RELAZIONE FINALE CLASSE 5° B

DISCIPLINA: Religione Cattolica – IRC

DOCENTE: Paolo De Filippis

ANNO SCOLASTICO: 2018-2019

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: ORIZZONTI. Campoleoni A., Crippa L., 2014, ed. SEI.

CONTENUTI DEL V° ANNO

Al termine del percorso scolastico lo studente è in grado di:

- di orientarsi riguardo ai più importanti concetti di storia delle religioni e di fenomenologia delle religioni.
- avere un atteggiamento di seria comprensione, tolleranza e apertura al dialogo con le varie manifestazioni religiose e sistemi di significato.
- mostrare un adeguato senso storico-critico di analisi e valutazione delle problematiche attuali più interessanti che si collegano con l'ambito dell'esperienza religiosa.
- cogliere la fondamentale interconnessione dei contenuti della cultura religiosa con le discipline letterarie umanistiche, storiche e artistiche che vengono approfondite in separati insegnamenti.
- conoscere correttamente i contenuti della religione cristiana cattolica e le sue connessioni con ebraismo e islam.
- capacità di confronto e di valutazione di varie forme religiose apparse nel corso della storia e/o presenti nell'epoca attuale.

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:

Criteri didattici seguiti

La *metodologia* privilegiata è stata quella della ricerca scientifica e storico-critica, utilizzata nella trattazione di tutti i temi affrontati allo scopo di favorire negli alunni l'acquisizione di un metodo di lavoro.

I *criteri di verifica* atti a rilevare i progressi degli alunni in relazione agli obiettivi si sono basati soprattutto sull'osservazione della partecipazione, sulla somministrazione di quesiti a risposta aperta e chiusa o Test, sulla lettura, analisi e commento di un testo dato, su verifiche orali anche brevi o indirette, su interventi spontanei e capacità espositive.

I *criteri di valutazione* sono stati i seguenti:

- conoscenza dei contenuti essenziali in relazione alle tematiche trattate;
- capacità di riconoscere e di apprezzare l'importanza ed il significato dei contenuti in ordine alle tematiche svolte;
- comprensione ed uso dei linguaggi specifici.

METODOLOGIA:

Il percorso disciplinare e didattico, si è sviluppato mediante:

- ✓ Dialogo in classe e verifiche orali
- ✓ Elaborati scritti
- ✓ Lavori di gruppo

MEZZI:

- Lezioni frontali
- Conversazione
- Dibattito in classe
- Utilizzo di audiovisivi
- Utilizzo di strumenti multimediali (PC - Lim – Videoproiettore - Power Point – Filmati ecc.)
- Questionari o test
- Ricerche
- Studio di documenti e comprensione di testi scritti
- Lettura e studio del libro di testo
- Domande mirate

VERIFICA E VALUTAZIONE

Modalità di verifica orale:

- ✓ Interventi spontanei
- ✓ Presentazione orale di argomenti
- ✓ Prove oggettive formative
- ✓ Lavoro di ricerca di gruppo ed esposizione

Tipologia delle prove scritte di verifica:

- ✓ Relazione, saggio
- ✓ Trattazione sintetica di argomenti
- ✓ Quesiti a risposta aperta e chiusa - Test.

La valutazione, quale strumento di controllo che accompagna il processo di insegnamento-apprendimento, intesa sia come verifica dei risultati, sia come valutazione dei processi cognitivi, è stata diretta all'accertamento dei livelli di conoscenze, competenze e capacità raggiunti dagli allievi. La verifica dell'apprendimento degli studenti e la valutazione ha tenuto conto di:

- Gli obiettivi educativi e didattici
- la comprensione dei contenuti proposti
- la partecipazione personale al lavoro proposto
- la disponibilità all'ascolto e al dialogo in classe
- l'impegno profuso durante l'unità didattica
- la conoscenza del contenuto specifico dell'unità didattica
- la capacità di confrontarsi con altri sistemi di significato
- l'utilizzazione di un linguaggio comunicativamente efficace ed appropriato
- la capacità di cogliere nuclei essenziali e trattarne una sintesi significativa
- la capacità di contestualizzare-storicizzare-collegare
- la capacità di problematizzare

OSSERVAZIONI GENERALI

Il livello generale di partenza, ha evidenziato un possesso molto buono, da parte degli alunni, dei prerequisiti necessari ad affrontare il percorso didattico proposto.

La condotta degli alunni è stata nel complesso corretta e la partecipazione alle attività proposte adeguatamente attenta, attiva e propositiva, oltre che sufficientemente continua e recettiva. Si è riscontrata inoltre un'ottima disponibilità al dialogo educativo.

Va rilevato come nel complesso la classe si sia dimostrata adeguatamente scolarizzata, mantenendo un profilo della condotta generale positiva, corretta ed adeguata.

Il clima educativo e disciplinare, nonché i rapporti personali nell'ambito della classe sono stati in generale ottimi e la classe, nel complesso, ha mantenuto un atteggiamento responsabile ed

una condotta trasparente e di rispetto della legalità (Regolamento scolastico), nonché di rispetto dei ruoli.

Tuttavia, soprattutto per alcuni casi specifici, si sono riscontrati fattori ostacolanti per il proficuo insegnamento ed apprendimento, determinati sostanzialmente da:

- Le eccessive assenze
- Carenze strutturali e di sussidi
- Le interruzioni delle lezioni per altre attività

I programmi, sono stati svolti nelle linee principali ed essenziali ed i contenuti specifici degli argomenti trattati, hanno subito alcune piccole variazioni in ordine a specifiche richieste degli allievi; in ordine a particolari insufficienze di tempo; in ordine ad accadimenti scolastici, sociali o culturali di rilevante significatività per i quali si è richiesto una specifica trattazione.

Soprattutto le insufficienze di tempo hanno fatto sì che lo svolgimento degli argomenti del programma, venisse effettuato in maniera abbastanza ridotta e sintetica.

Il coordinamento con le altre discipline ed è stato svolto in maniera sufficiente soprattutto per quanto riguarda le materie storiche ed umanistiche.

Particolare interesse hanno suscitato poi i collegamenti effettuati con le materie di carattere meramente scientifico, grazie ai quali si è potuto accennare al rapporto scienza e fede e alle sue susseguenti implicazioni sotto il profilo religioso morale ed etico.

Il Profitto realizzato mediamente dagli alunni e il raggiungimento degli obiettivi disciplinari è risultato nel complesso più che sufficiente dalla maggioranza della classe;

Si sono rilevate delle piccole difficoltà, incontrate per scarsità di tempo a disposizione, scarsa rispondenza e frequenza di alcuni studenti.

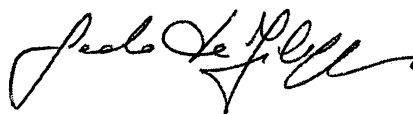
Ciò nonostante, nella classe, si rileva la presenza di elementi di eccellenza sia sotto il profilo della condotta che del rendimento.

FORMAZIONE E PARTECIPAZIONE A PROGETTI

Si rileva come durante l'A.S. 2017/18 nonché durante il presente anno in corso, un cospicuo numero di alunni della classe, abbia partecipato ad attività extrascolastiche e a progetti per l'integrazione sociale e culturale legati anche alle religioni.

In particolare si segnala come, gli alunni della classe 5^a B abbiano aderito con impegno, partecipazione e ottimo profitto al progetto "Le Religioni a Tavola": un progetto che, attraverso una serie di incontri teorico pratici (per un totale di 17 ore complessive), ha avuto modo di presentare ai ragazzi un percorso di approfondimento a partire dal cibo e dalle tradizioni alimentari, per comprendere meglio le diverse identità religiose attraverso la quotidianità e i valori di chi le vive. La partecipazione al progetto ed alle attività ad esso connesse, ha sviluppato, in primo luogo, negli alunni la comprensione della valenza culturale delle religioni e delle relative tradizioni alimentari, ed in seconda istanza, attraverso la conoscenza dei precetti, delle tradizioni poste alla base dell'alimentazione e del cibo, ha favorito l'accoglienza e l'integrazione delle culture alimentari e religiose diverse, nonché la condivisione di esperienze culturali di profondo spessore.

Il docente



RELAZIONE FINALE

Anno Scolastico 2018-19

Classe: **V B**

Materia: **Italiano e Storia**

Docente: **D'ANDREA PATRIZIA**

Presentazione della classe. Andamento didattico disciplinare e obiettivi raggiunti.

La classe VB è composta da 19 alunni: 5 femmine e 14 maschi.

Si tratta di ragazzi educati, rispettosi e collaborativi. Quasi tutti hanno frequentato assiduamente e partecipato attivamente alla vita scolastica apportando al dialogo educativo il loro personale contributo.

Il regolare impegno nello studio e nell'esecuzione dei compiti ha consentito al gruppo classe, tranne qualche eccezione, di raggiungere dei buoni risultati ed acquisire un metodo di studio non mnemonico ma costruttivo, con frequenti collegamenti tra i concetti anche a livello interdisciplinare. I tre studenti con disabilità che hanno seguito una programmazione personalizzata risultano perfettamente integrati nella classe.

I tre alunni con disturbo specifico di apprendimento hanno seguito il PDP per loro previsto con le misure dispensative e gli strumenti compensativi.

Il metodo di lavoro del docente ha avuto come punto di partenza la lettura e l'interpretazione di testi e brani letterari, documenti, brani storico-critici, visione di film e spettacoli teatrali. La lettura è stata occasione di discussione e confronto di ipotesi interpretative. I concetti generali sono emersi dalla sintesi guidata del materiale analizzato. Le attività didattiche sono variate in funzione delle fasi di lavoro e delle opportunità offerte dai singoli argomenti. La lezione frontale è stata intesa come introduzione agli argomenti di studio e come sollecitazione all'approfondimento individuale. Le verifiche sono avvenute tramite: interrogazioni individuali e collettive, prove strutturate e semi strutturate, questionari; prove scritte per acquisire la capacità di produzione di diverse tipologie testuali.

Sono stati effettuati interventi di recupero in itinere e alla fine di ogni unità didattica. Gli esiti del recupero sono parte integrante della valutazione complessiva di ogni singolo alunno.

Sono stati valutati i processi formativi degli alunni e i risultati conseguiti individualmente e collettivamente. La valutazione formativa e sommativa è comprensiva dei livelli di partenza, della preparazione specifica e della conoscenza dei contenuti, dell'impegno e dell'interesse, del comportamento complessivo e della partecipazione alla vita di classe mostrati da ciascun alunno.

E' stata inoltre valutata la capacità degli alunni di utilizzare le conoscenze in modo integrato e in senso operativo.

Roma, 10/05/2019

La professoressa
Patrizia D'Andrea



RELAZIONE FINALE
Classe 5^a B Cucina

La classe 5^a B, con tre studenti con il sostegno, di cui uno proveniente da una altra classe sempre di questo istituto, e tre dislessici, è stata conosciuta da me all'inizio del loro percorso triennale.

L'impostazione del lavoro quindi è una conseguenza di ciò che è stato sviluppato negli anni precedenti e che è stato analizzato e approfondito durante questo a.s.

La classe si è dimostrata più partecipe e più aperta al dialogo educativo e il rapporto discente - docente più sereno e colloquiale.

Gli studenti hanno anche migliorato il proprio metodo di studio e hanno cominciato ad avere una propria autonomia lavorativa.

Non tutti, però, hanno dimostrato uno studio costante, anche se per alcuni i risultati sono più che soddisfacenti con alcuni elementi che hanno ottenuto anche traguardi eccellenti.

Ho cercato di farli lavorare in modo più razionale, spronandoli a chiedere spiegazioni ove fosse necessario, facendoli intervenire sia alla lavagna sia dal posto e soprattutto a farli ragionare per intraprendere una operatività adeguata all'esercizio proposto.

Tutti gli studenti si sono dimostrati collaborativi nei confronti dei compagni in difficoltà.

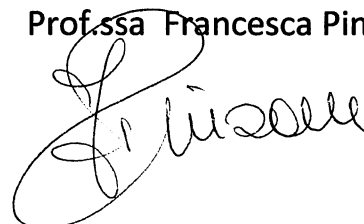
I rapporti con i genitori sono stati limitati solo ai colloqui pomeridiani per la maggior parte degli studenti.

La metodologia utilizzata si è basata nell'illustrare i vari argomenti sotto l'aspetto teorico, considerandoli poi sotto l'aspetto pratico attraverso esempi ed esercizi, partendo da strutture semplici per arrivare a quelle più complesse e, cercando di portare l'allievo ad un ragionamento logico e personale. Sono stati sollecitati gli interventi personali e la loro collaborazione alla lavagna.

I criteri di valutazione utilizzati sono stati delle esercitazioni periodiche per sondare il livello di preparazione oltre alle interrogazioni alla lavagna. Sono stati considerati sufficienti solo quelli alunni che hanno dimostrato di saper svolgere di esercizi correttamente e che hanno esposto in modo appropriato la parte teorica.

Il Docente

Prof.ssa Francesca Pinzone



DISCIPLINA: lingua inglese

A.S. 2018-2019

INSEGNANTE: prof.ssa Bonizi Giselda

Classe 5[^] sez. B

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Caminada, Girotto, Hogg: "Let's Cook", ed. HOEPLI

CONTENUTI DEL 5° ANNO: i contenuti del presente a.s. riguardano l'apprendimento di competenze specifiche del campo della ristorazione quali l'uso di un registro linguistico adeguato, la conoscenza della terminologia di settore e di argomenti inerenti le conoscenze specifiche dei prodotti gastronomici più significativi di alcune regioni italiane, dell'alimentazione equilibrata e delle conseguenze in caso di mancata osservazione di principi igienici o di alimentazione adeguata.

Nel corso dell'anno si è aggiunto un argomento particolarmente sensibile per le competenze di cittadinanza attiva al quale è stato dedicato un modulo con l'ausilio di video e fotocopie di articoli riguardanti il "global warming" e i "climate changes".

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI: L'attività didattica è stata svolta generalmente facendo ricorso alla lezione frontale nei momenti introduttivi delle unità didattiche utilizzando di norma la lingua inglese. Si è integrata la lezione frontale con momenti di carattere interattivo durante i quali l'obiettivo dell'insegnante è stato quello di fungere da guida alla scoperta degli elementi specifici dei testi utilizzati. A tal fine gli alunni sono stati guidati nel processo di apprendimento per la comprensione dei brani, la fissazione e il riutilizzo dei contenuti e del lessico e le attività di produzione. Si è comunque sempre privilegiato l'aspetto comunicativo della lingua straniera. Si è reso necessario inoltre, durante tutto il corso dell'anno scolastico effettuare attività di recupero in itinere volte a completare e consolidare le conoscenze lessicali e morfosintattiche tenuto conto delle lacune pregresse di alcuni elementi della classe. Il libro di testo è stato quindi supportato da schede integrative preparate dall'insegnante e da materiale on-line.

VERIFICHE E VALUTAZIONI Le verifiche scritte hanno avuto il duplice obiettivo di valutare sia le abilità di comprensione che di produzione guidata e sono state realizzate su tipologie già note agli studenti e sperimentate in classe. A tal fine sono state utilizzate:

- Prove semi-strutturate e questionari a risposta aperta.

Nel quadro di valutazione per le abilità di produzione scritta si sono considerati il contenuto e la forma espressiva, nonché la proprietà lessicale. Le verifiche orali sono state per lo più svolte in forma dialogica per testare la competenza linguistica e la conoscenza degli argomenti studiati lasciando comunque lo studente libero di esprimersi in modo personale e di utilizzare un registro linguistico più vicino a quello della realtà quotidiana. Nella valutazione orale si è tenuto conto della pronuncia, della capacità di utilizzare il lessico specifico e si è comunque cercato di privilegiare la capacità di trasmettere un messaggio con correttezza formale e sintattica. Nella valutazione di fine periodo, si è tenuto conto oltre che dei risultati delle verifiche, di altri elementi quali la partecipazione, l'impegno quotidiano, la frequenza alle lezioni, la progressione rispetto ai livelli di partenza, senza comunque prescindere dal raggiungimento degli obiettivi minimi disciplinari prefissati.

OSSERVAZIONI PARTICOLARI: la sottoscritta ha conosciuto e lavorato con la classe negli ultimi tre anni del corso di studi ed ha potuto osservare come una buona parte degli studenti si è impegnata ed interessata costantemente, con risultati più che soddisfacenti, partecipando costruttivamente ed attivamente alle lezioni. L'atteggiamento

partecipativo di buona parte della classe ha permesso anche l'approfondimento di argomenti collegati a quelli preventivamente programmati. Purtroppo, un esiguo numero di alunni ha invece mostrato maggiori difficoltà nello studio di temi di settore in lingua straniera, riuscendo con notevoli difficoltà a compensare le lacune pregresse, che non sempre sono state colmate, portando come conseguenza ad uno studio superficiale ed un profitto non pienamente soddisfacente. Nella classe sono presenti, inoltre, tre alunni con GLH per i quali si rimanda al PEI di ciascuno. Per quanto riguarda gli alunni con DSA, sono stati forniti, ogni qualvolta richiesti, i dovuti sussidi compensativi quali l'ausilio di mappe concettuali per l'orale, ed un prolungamento dei tempi previsti per gli scritti.

Riguardo al comportamento della classe, seppure caratterizzato da una certa vivacità, non ha mai dato adito a richiami particolari.

Quello che era il programma previsto in sede preliminare è stato interamente svolto e, si ribadisce, con possibilità di alcuni approfondimenti, anche di argomenti che si sono aggiunti durante il percorso scolastico, traenti spunto da interdisciplinarietà. Gli alunni hanno mostrato particolare interesse ogni qualvolta è stato loro presentato materiale autentico o sono state richieste particolari ricerche in rete. Ci si ritiene pertanto globalmente soddisfatti del livello del profitto conseguito.

L'insegnante

(prof.ssa G. Bonizi)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'G. Bonizi', with a stylized flourish at the end.

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

DOCENTE Alexandra Portacci

Ipseoa "Tor Carbone"

MATERIA Lingua e civiltà francese

CLASSE V B

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni, 14 ragazzi e 5 ragazze. Si tratta di un gruppo eterogeneo per quanto concerne rendimento scolastico, motivazione allo studio, partecipazione e livello di competenze. Nel complesso gli alunni appaiono motivati e partecipativi ma lo studio a casa non sempre risulta assiduo e costante. Il clima sereno e collaborativo, l'impegno e la maturità di un gruppo consistente di studenti hanno spesso influenzato positivamente l'andamento delle lezioni. Alla fine del I quadrimestre sono state svolte attività di recupero.

Fanno parte della classe tre alunni che usufruiscono del supporto dell'insegnante di sostegno due dei quali ha svolto una programmazione per obiettivi minimi, mentre il terzo ha svolto una programmazione differenziata con obiettivi e verifiche personalizzate.

In classe sono presenti inoltre tre alunni con certificazione DSA. Due tra loro hanno svolto una programmazione per obiettivi minimi (contenuti ridotti e/o semplificati), mentre il terzo ha svolto la programmazione di classe.

Per gli alunni con sostegno che hanno svolto la programmazione della classe e per gli alunni con certificazione DSA sono state predisposte verifiche più brevi o tempi più lunghi di esecuzione. In alcuni casi l'insegnante ha predisposto una griglia di valutazione differente dal resto della classe, oppure ha somministrato verifiche con esercizi strutturati in modo da valorizzare maggiormente il contenuto rispetto alla forma, in particolare rispetto alla correttezza ortografica.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi apprendimento:

- Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

MATERIALI DIDATTICI

Oltre ai libri di testo sono stati utilizzati sia sussidi di tipo cartaceo (fotocopie, schede di grammatica, esercizi di consolidamento, ecc.), che sussidi audio e video.

Prove di comprensione orale e scritta:

La comprensione dell'orale e dello scritto è stata verificata attraverso le prove seguenti:

- Domande chiuse vero/falso
- Questionari a scelta multipla
- Questionari a risposta breve

Prove di produzione orale:

Gli alunni sono stati invitati a predisporre piccole esposizioni orali al fine di poter valutare le funzioni comunicative apprese.

Sono state valutate:

- Efficacia comunicativa;
- Organizzazione del discorso e ricchezza lessicale;
- Intelligibilità e facilità di parola;
- Correttezza linguistica

Prove di produzione scritta

La produzione scritta è stata verificata mediante:

- Brevi composizioni di carattere generali su traccia
- Brevi resoconti o commenti ad attività
- Trasformazioni di testi cambiando uno o più elementi della comunicazione: tempo, punti di vista, destinatario, intenzione comunicativa, ecc..

Roma, 9/05/2019

La docente

Alexandra Portacci



RELAZIONE FINALE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe V sez. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2018/2019

Prof.ssa Viviana Petrucci

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE

Testo: Rascioni – Ferriello “Gestire le imprese ricettive” vol. 2 e 3 Tramontana

CONTENUTI DEL V ANNO

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà essere in grado di:

Conoscere la gestione dell’impresa ristorativa dal punto di vista economico, finanziario e patrimoniale inserita nel mercato di riferimento

Conoscere il bilancio d’esercizio e la relativa documentazione

Conoscere la programmazione e la pianificazione ed il marketing

Conoscere le principali normative delle imprese ristorative

Conoscere la Costituzione ed i suoi principi fondamentali

STRUTTURAZIONE IN MODULI

Modulo 1 - IL BILANCIO D’ESERCIZIO ED ANALISI DI BILANCIO

Modulo 2 - IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

Modulo 3 - MARKETING

Modulo 4 - LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE

Modulo 5 - LE NORMATIVE NEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Modulo 6 – CITTADINANZA E COSTITUZIONE

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

Conoscere i documenti ed individuare le principali voci di bilancio

Conoscere il concetto di gestione commerciale

Conoscere il concetto di programmazione e di controllo

Conoscere il concetto di marketing

Conoscere le principali tipologie di contratti dell’impresa ristorativa

Conoscere l’evoluzione del nostro ordinamento, la Costituzione ed i Principi fondamentali

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Nello svolgimento del programma sono state utilizzate lezioni frontali con momenti di interazione, confronto e dialogo. I momenti di lezioni partecipate sono stati integrati con di lavori individuali e di gruppo, libro di testo, giornali e fotocopie mappe concettuali degli argomenti trattati.

Il programma è stato, inoltre, arricchito ed aggiornato mediante lezioni tecnico-pratiche di approfondimento.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sommative e formative scritte ed orali sono state periodiche ed effettuate alla fine della trattazione dei Macro - argomenti

OSSERVAZIONI GENERALI

La classe composta da 19 allievi, dei quali 3 con Sostegno e 3 DSA, che la sottoscritta segue dal III anno, ha, inizialmente, avuto un approccio diversificato a causa di situazioni di natura personale, tuttavia, la regolarità nella partecipazione al dialogo formativo, oltre ad una sempre crescente attenzione, ha permesso alla gran parte dei suoi componenti di conseguire al termine del triennio, una preparazione oltremodo soddisfacente con delle punte di eccellenza facilmente individuabili.

Un regolare impegno scolastico ha, infatti, permesso al gruppo classe, tranne qualche isolata eccezione, un'adesione piena e completa ai contenuti della disciplina.

Il programma dell'anno in corso ha richiesto un costante impegno e una frequenza di natura qualitativa; di fronte a questa esigenza si è sviluppata una reale adesione al di là di qualche interruzione fisiologica delle lezioni che ha avuto, nel complesso, un'incidenza molto limitata.

La partecipazione del gruppo classe è stata frequentemente agevolata tramite il ricorso all'analisi di fattispecie concrete e con l'ausilio di strumenti tipici della realtà aziendale anche perché l'attività di docenza si è sviluppata, oltre che con la trasmissione delle nozioni fondamentali, anche con la divulgazione dei concetti di logica deduttiva e di analisi operativa.

Si è, ulteriormente approfondita una metodologia di lavoro finalizzata allo studio delle realtà e delle problematiche economiche aziendali.

Nell'ambito del Modulo di Cittadinanza Attiva e Costituzione si optato per una metodologia tesa ad attualizzare i precetti costituzionali alla luce delle moderne esigenze umane e socio-culturali.

L'analisi induttiva ha permesso di giungere alla comprensione delle norme programmatiche costituzionali partendo da casi concreti facilmente acquisibili quali il mondo del lavoro o i rapporti interindividuali.

Roma 10.05.2019

Prof.ssa Viviana Petrucci



IPSEOA “TOR CARBONE”

Relazione Finale

Materia: Scienza e cultura dell’Alimentazione

Classe V° Sez. B enogastronomia

a.s. 2018 – 2019

Insegnante : Daniela Canzoniere

La classe V° B enogastronomia del corso alberghiero, numerosa e vivace, ha seguito lo svolgersi del programma di alimentazione con un molto interesse e con una partecipazione.

Per permettere agli alunni l’acquisizione dei contenuti, l’uso del linguaggio specifico ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ogni argomento è stato affrontato fornendo input di introduzione vicini alla realtà dei ragazzi, favorendo sempre il dialogo e la discussione in modo da abituarli al confronto ed al rispetto anche delle opinioni altrui.

Alcuni alunni si sono dimostrati più interessati, curiosi e partecipativi, ed hanno tenuto una condotta di studio più sistematica e continuativa, altri hanno invece seguito con minore continuità e partecipazione.

La partecipazione e la motivazione allo studio sono state nel complesso adeguate al raggiungimento degli obiettivi programmati anche se per alcuni si riscontrano delle difficoltà che non sempre si è riuscito a colmare e per i quali permangono carenze.

Buono è stato il dialogo educativo instaurato con la classe e positiva, la risposta alle sollecitazioni ed alle proposte di discussione, riguardanti nello specifico tematiche inerenti la disciplina e le dinamiche di classe.

Il programma della disciplina, finalizzato al raggiungimento degli esiti in uscita, è stato svolto in maniera regolare e arricchito di nuclei tematici interdisciplinari.

Gli alunni con disabilità certificata, con il supporto dell’insegnante di sostegno e degli assistenti, hanno lavorato con obiettivi finalizzati al raggiungimento dei risultati minimi prefissati nella programmazione differenziata o riconducibile concordata.

Gli alunni, con diagnosi di DSA, hanno lavorato su una programmazione didattica finalizzata al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel proprio piano individualizzato con il supporto degli strumenti dispensativi (interrogazioni programmate) e compensativi concordati (uso di mappe concettuali).

Gli interventi sono stati sempre personalizzati, mirati a compensare le difficoltà di ciascun alunno, nel rispetto dei tempi necessari per l’apprendimento dei nuclei tematici proposti e finalizzati ad affrontare l’esame di Stato secondo la programmazione concordata.

Criteri metodologici

Le metodologie didattiche utilizzate sono state le seguenti: lezione frontale, discussione collettiva (partendo dalle conoscenze già in possesso degli alunni), schemi, mappe concettuali, altri sussidi didattici in possesso degli alunni su argomenti proposti dall'insegnante e utilizzo di materiale messo a disposizione mediante l'ausilio di una bacheca virtuale condivisa.

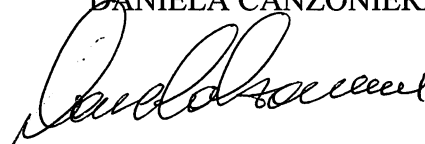
Verifiche e valutazioni

Gli obiettivi didattici specificati nella programmazione sono stati accertati con scadenze opportune attraverso verifiche sia scritte che orali eseguite durante tutta l'attività didattica.

Nella valutazione, con riferimento ai criteri di valutazione adottati nell'ambito del P.T.O.F., si è tenuto conto della situazione di partenza, dell'interesse, della partecipazione, della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati, della perseveranza nell'impegno, del comportamento, della capacità di acquisizione di un linguaggio specifico e di un proprio metodo di studio e delle abilità acquisite rispetto ai livelli di partenza ed al raggiungimento degli obiettivi concordati sulla base dello stile cognitivo dell'alunno e dei suoi ritmi di apprendimento.

Roma, 08/05/2019

DANIELA CANZONIERE



Istituto Professionale dei Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "TOR CARBONE"

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici

DOCENTE: Prof. Riccio Fabio

A.S.: 2018/2019

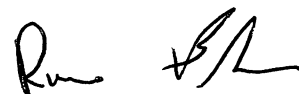
RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE V B

La classe è costituita da 19 alunni, di cui 14 di sesso maschile e 5 di sesso femminile. Dal punto di vista didattico - educativo, la maggior parte della classe ha mostrato impegno e adeguato senso di responsabilità e il livello di attenzione è sempre stato soddisfacente. Per quanto riguarda il profitto il gruppo classe ha raggiunto buoni risultati. Il comportamento della classe è stato molto corretto durante tutto l'anno scolastico anche se non sono mancati momenti di eccessiva vivacità da parte di alcuni alunni.

L'attività di laboratorio si è svolta regolarmente per tutto l'anno con ottimi risultati da parte degli alunni, eccellenti nel lavoro di squadra, grande rispetto e affiatamento tra loro, con ottime prospettive per un futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Le verifiche sono state effettuate attraverso questionari per la verifica della comprensione dei concetti chiave dei vari argomenti.

IL DOCENTE



Istituto Professionale di Stato Per L'Enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera

TOR CARBONE - ROMA

DISCIPLINA: Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

DOCENTE: Prof.ssa Barretta Antonietta

CLASSE: 5° B

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

La sottoscritta è subentrata ad Anno Scolastico già iniziato nella classe 5° B. Nella classe sono presenti 19 alunni di cui 14 maschi e 5 femmine. In classe sono presenti anche tre alunni DSA, due alunni con il sostegno con programmazione riconducibile e un alunno con programmazione differenziata

Fin da subito la classe ha risposto alle attività proposte con interesse. In generale le lezioni frontali hanno fatto riferimento in modo puntuale al libro di testo, le spiegazioni sono state seguite con attenzione e vi è interesse soprattutto nelle lezioni dialogate e le discussioni dove gli interventi sono molteplici.

Naturalmente avendo lezione nelle ultime ore la classe appare più vivace, ma gli obiettivi disciplinari fissati sono stati raggiunti con un buon livello di preparazione, mostrando un buon grado di maturità ed educazione, adattandosi alle regole imposte, infatti dal punto di vista comportamentale gli studenti hanno dimostrato un atteggiamento corretto e disponibile ad un rapporto collaborativo con l'insegnante. Si sono posti in maniera disciplinata e attenta, e ciò ha consentito un lavoro didattico più produttivo e con impegno sempre costante.

Gli obiettivi raggiunti in base alle valutazioni disponibili al momento della stesura del presente documento, hanno evidenziato che gli obiettivi didattici sono stati raggiunti dalla maggioranza della classe, mentre alcuni li hanno raggiunti in misura minima o parziale.

In termini di competenze gli alunni hanno dimostrato di saper distinguere le varie fasi di produzione del vino, le differenti tecniche di vinificazione e la loro classificazione, i criteri di abbinamento cibo/vino e le regole di servizio; sanno distinguere i diversi metodi di produzioni degli Champagne/Vini Spumanti e i vitigni da utilizzare, sanno classificare i cocktail in base all'occasione di servizio; conoscono il servizio della cucina di sala, il catering e banqueting. Anche in vista dell'esame, il lavoro in classe sarà volto a potenziare le competenze già acquisite.

Da evidenziare la presenza in classe di alunni che si sono distinti per la loro serietà di impegno, interesse nella materia, e che hanno conseguito, nell'intero periodo, risultati di buon livello.

Roma 9 Maggio 2019

Prof.ssa Barretta Antonietta



IPSEO TOR CARBONE

Relazione finale

Scienze motorie
Classe 5[^] Sez B

La classe 5B composta da 19 alunni ,risulta nel complesso omogenea per interessi e comportamenti.

Nel corso dell'anno la maggior parte degli alunni ha mostrato un atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti della materia e dell'insegnante contribuendo al regolare svolgimento delle lezioni nel rispetto delle regole,di sé stessi e degli altri; un gruppo ha evidenziato maggiore interesse per la materia e si è attivamente impegnato contribuendo a creare un clima sereno e di inclusione.

Gli alunni hanno partecipato sempre alle varie attività proposte ottenendo nel complesso risultati più che buoni.

Roma, 15 Maggio 2019

L'insegnante

Prof.ssa Barbara Riccitelli



ALLEGATO N. 3

PROGRAMMI SVOLTI

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>
Religione	DE FILIPPIS PAOLO
Lingua e Letteratura Italiana	D'ANDREA PATRIZIA
Storia	D'ANDREA PATRIZIA
Matematica	PINZONE FRANCESCA
Lingua Inglese	BONIZI GISELDA
Lingua Francese	PORTACCI ALEXANDRA
Dir. e Tec. Amministr. Strutt. Ricettiva	PETRUCCI VIVIANA
Sc. Cult. Alimentazione	CANZONIERE DANIELA
Laboratorio Cucina	RICCIO FABIO
Laboratorio Sala e Vendita	BARRETTA ANTONIETTA
Scienze Motorie	RICCITELLI BARBARA

ISTITUTO PROF.LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "TOR CARBONE"

PROGRAMMA CLASSE 5^A B

DISCIPLINA: Religione Cattolica – IRC

DOCENTE: Paolo De Filippis

ANNO SCOLASTICO: 2018-2019

MODULO: CRISTIANESIMO E MONDO CONTEMPORANEO

UD 1: Una nuova società tra scienza e secolarizzazione

UD 2: Una società alla ricerca di senso

UD 3: La deriva antropologica dell'uomo postmoderno e la valenza morale della Religione Cattolica.

MODULO: ALLA RICERCA DEL BENE: LINEE DI ETICA CRISTIANA

UD 1: Le etiche contemporanee e l'etica Cristiana-Cattolica: principi essenziali dell'etica cristiana.

UD 2: L'uomo e la libertà

UD 3: L'uomo e i valori

UD 4: Il valore della vita nella prospettiva cristiana

UD 5: Verso un progetto di vita: sessualità e relazioni affettive, le nuove sfide dell'uomo post moderno.

UD 6: La relazione umana e l'alterità: aspetti teologici, antropologici ed esistenziali

NUCLEI TEMATICI TRATTATI:

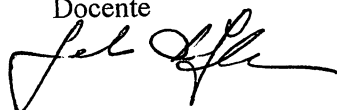
- Il pensiero Cristiano nel mondo e nella storia tra Scienza e Secolarizzazione
- L'Uomo alla ricerca della Verità: tra ragione e fede
- La deriva antropologica dell'uomo postmoderno e la valenza morale della Religione Cattolica
- Valori assoluti e relativi
- Principi essenziali dell'etica Cristiana.
- Area delle domande attuali e la risposta del Magistero della Chiesa
- Sessualità e relazioni affettive
- La famiglia e matrimonio
- Morte e vita
- Aborto ed eutanasia
- Discriminazione e tolleranza
- Religione e omosessualità*
- Libertà e libero arbitrio*
- Le dipendenze e la droga *
- Globalizzazione, Economia e Tecnologia (Cenni)

NUCLEI TEMATICI INERENTI A COSTITUZIONE E CITTADINANZA ATTIVA:

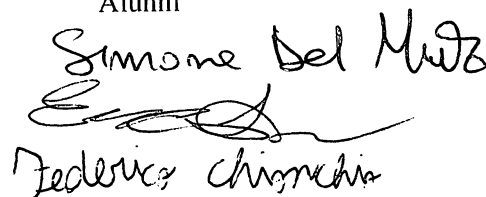
- Cittadinanza attiva: Educazione ai diritti Umani e ai Diritti Fondamentali dell'Uomo (art. 2 Cost.)
- I Diritti fondamentali dell'uomo e il diritto alla salute e il benessere della persona: Aborto ed eutanasia
- I Diritti fondamentali dell'uomo e il diritto alla vita nella società contemporanea.
- L'educazione alla legalità e il rispetto della persona: Discriminazione e tolleranza
- L'educazione alla legalità: riflessi etici su Globalizzazione, Economia e Tecnologia

I programmi, svolti nelle linee principali ed essenziali ed i contenuti specifici degli argomenti trattati, hanno subito alcune piccole variazioni in ordine a specifiche richieste degli allievi; in ordine ad accadimenti scolastici, sociali o culturali di rilevante significatività per i quali si è richiesto una specifica trattazione; in ordine a particolari insufficienze di tempo.

Docente



Alunni



Programma di Italiano

Classe V sez. B

Anno scolastico 2018/19

Prof.ssa Patrizia D'Andrea

Libro di testo: Baldi, Giusso, Zaccaria, *La Letteratura, ieri, oggi, domani*. Editrice Paravia

1. L'ETA' POSTUNITARIA, il contesto: società e cultura

La Scapigliatura (caratteri generali del movimento). Praga e Tarchetti

2. G. CARDUCCI, la vita, l'evoluzione ideologica e letteraria

Da *Le Rime nuove*, *Pianto antico*

Da *Le Odi barbare*, *Alla stazione in una mattina d'autunno*

3. IL NATURALISMO FRANCESE

Gustave Flaubert, da *Madame Bovary*, cap. IX, *Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli*.

Emile Zola, *Da Il denaro*, *L'ebbrezza della speculazione*

4. GIOVANNI VERGA (vita, opere, ideologia, poetica)

Vita dei campi: *Rosso Malpelo*

Novelle rusticane: *La Roba*

Prefazione a "I Malavoglia"

I Malavoglia: struttura e temi, cap. I (*L'inizio dei Malavoglia*), cap. V (*Alfio e Mena*) Cap. XV (*la conclusione, l'addio di Ntoni*)

Mastro Don Gesualdo: parte quarta, cap. 5 (*La morte di Gesualdo*)

Da vita dei campi: *La lupa*

5. IL DECADENTISMO

L'origine del termine, la visione del mondo decadente, la poetica.

Charles Baudelaire. *Da lo spleen di Parigi*: *Perdita d'aureola*. *Da I fiori del male*: *Corrispondenze*, *L'albatro*, *Spleen*.

I poeti simbolisti: Paul Verlaine. *Da Un tempo e poco fa*: *Languore*

Arthur Rimbaud. *Dalle poesie*: *Vocali*

6. OSCAR WILDE

Da Il ritratto di Dorian Gray: *Un maestro di edonismo*.

7. D'ANNUNZIO (vita, opere, ideologia, poetica)

Da Il Piacere: libro I cap. I, libro II cap. I, libro IV cap. III *Il conte Andrea Sperelli*. *La conclusione del romanzo*.

Da Le vergini delle rocce: *Il programma politico del superuomo*.

Le laudi. *Dall'Alcyone*: *La sera fiesolana*, *La pioggia nel pineto*, *Meriggio*.

8. GIOVANNI PASCOLI (vita, opere, ideologia, poetica)

la poetica del "fanciullino" e la poetica del "superuomo"

Da Il Fanciullino: *Una poetica decadente*.

Da Myrica: *X Agosto*, *L'assiuolo*, *Temporale*, *Novembre*, *Il lampo*.

Da i Canti di Castelvecchio: *Il gelsomino notturno*.

9. FUTURISTI. FILIPPO TOMMASO MARINETTI

Manifesto del futurismo; *Manifesto tecnico della letteratura futurista*,

Manifesto della cucina futurista. Da Zang tumb tuuum : Bombardamento.

10. I CREPUSCOLARI.

GOZZANO. La signorina Felicita ovvero la Felicità (I, III, VI, VIII)

11. ITALO SVEVO (vita, opere, ideologia, poetica)

La coscienza di Zeno, lettura e analisi di: prefazione/ preambolo/ cap. III / cap. VIII. Il fumo, La morte del padre.

Da Senilità : Il ritratto dell'inetto.

12. LUIGI PIRANDELLO (vita, opere, ideologia, poetica)

Dal saggio "l'Umorismo": Un'arte che scompone il reale.

Da "Novelle per un anno": Ciaula scopre la luna. Il treno ha fischiato.

Il fu Mattia Pascal, lettura e analisi cap. VIII- IX

Uno, nessuno e centomila: analisi dell'ultima pagina

Il teatro: caratteri, opere, il metateatro, il "teatro dei miti"

Sei personaggi in cerca d'autore: la scena finale

Da i quaderni di Serafino Gubbio operatore, Cap II

13. UMBERTO SABA (vita, opere, ideologia, poetica)

Dal Canzoniere: A mia moglie, Ulisse, La capra, Amai, Città vecchia.

14. GIUSEPPE UNGARETTI (vita, opere, ideologia, poetica)

Allegria: Il porto sepolto, Fratelli, I fiumi, Veglia, San Martino del Carso, Mattina, Soldati.

15. PRIMO LEVI

Da Se questo è un uomo, L'arrivo nel Lager

16. SALVATORE QUASIMODO (vita, opere, ideologia, poetica)

Da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici.

Da Acqua e terre: Ed è subito sera.

17. EUGENIO MONTALE (vita, opere, ideologia, poetica)

Ossi di Seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola,

I limoni, Meriggiare pallido e assorto.

Le occasioni: La casa dei Doganieri

Da Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.

18. ITALO CALVINO (vita, opere, ideologia, poetica)

Da Il sentiero dei nidi di ragno: Fiaba e storia

Da La nuvola di smog: La scoperta della nuvola

Da Il Barone rampante: Il Barone illuminista.

Da Le Cosmicomiche: Tutto in un punto

19. ELSA MORANTE

Da L'isola di Arturo: Innocenza primigenia e razionalità laica

Per gli alunni per i quali è previsto il conseguimento degli obiettivi minimi della programmazione disciplinare, sono stati selezionati, nell'ambito delle UDA proposte, i seguenti autori, opere e testi:

1. VERGA: I Malavoglia. Rosso Malpelo.
2. PASCOLI : X Agosto, L'assiuolo, Temporale
3. D'ANNUNZIO : La sera fiesolana, La pioggia nel pineto
4. PIRANDELLO: Ciulla scopre la luna. Il fu Mattia Pascal.
5. SVEVO: La coscienza di Zeno
6. UNGARETTI: I fiumi, San Martino del Carso, Mattina
7. MONTALE: Spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola.

Roma, 10/05/2019

Gli studenti

Luca Morelli
Stefano S. Cozz
Diario Leonardo

L'insegnante
Patrizia D'Andrea

Patrizia D'Andrea

Programma di Storia svolto nella classe V B

Anno scolastico 2018/2019

Docente: prof.ssa Patrizia D'Andrea

Libro di testo adottato: "La storia in campo" editrice La Nuova Italia.

MODULO di raccordo con il programma del quarto anno

- L'Europa e il mondo nella seconda metà dell'800
- Colonialismo e imperialismo
- In Italia, divario tra il Nord e il Sud

MODULO 1 Il volto del nuovo secolo

- Crescita economica e società di massa
- La *belle époque*
- Nazionalismo, razzismo e xenofobia

MODULO 2 Lo scenario mondiale

- L'Europa tra vecchia e nuova politica
- Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra
- Gli Stati Uniti fra crescita economica e imperialismo

MODULO 3 L'età giolittiana

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico
- La politica interna tra socialisti e cattolici
- La guerra di Libia e la caduta del governo Giolitti

MODULO 4 La prima guerra mondiale

- Le cause della guerra
- 1914: il fallimento della guerra lampo
- L'Italia dalla neutralità alla guerra
- 1915-1916: la guerra di posizione
- La fase finale della guerra
- La società delle Nazioni e i trattati di pace

MODULO 5 Dopo la guerra: sviluppo e crisi

- Crisi e ricostruzione economica
- Trasformazioni sociali e ideologie
- Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita
- La crisi del '29 e il *New Deal*

MODULO 6 La Russia dalla rivoluzione alla dittatura

- Le rivoluzioni del 1917
- Dalla Stato sovietico all' Urss
- La costituzione dello Stato totalitario di Stalin
- Il terrore staliniano e i gulag

MODULO 7 L'Italia dal dopoguerra al fascismo

- Le trasformazioni politiche nel dopoguerra
- La crisi dello Stato liberale
- L'ascesa del fascismo

- La politica sociale ed economica
- La politica estera e le leggi razziali

MODULO 8 La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich

- La repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- La costruzione dello Stato totalitario
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo

MODULO 9 L'Europa e il mondo tra fascismo e democrazia

- Fascismi e democrazia in Europa
- La guerra civile spagnola
- La repubblica in Cina e l'impero militare del Giappone

MODULO 10 La seconda guerra mondiale

- La guerra-lampo (1939-1940)
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata (1942-1943)
- La caduta de fascismo e la guerra civile in Italia
- Lo sterminio degli ebrei

MODULO 11 Dall'età del benessere alla rivoluzione elettronica

- La ricostruzione postbellica e il boom economico
- La nuova società dei consumi
- La contestazione giovanile
- Neoliberismo e rivoluzione elettronica

MODULO 12 Usa–Urss: dalla guerra fredda al tramonto del bipolarismo

- Dalla pace alla guerra fredda (1945-1953)
- La “coesistenza pacifica” (1953-1963)
- La crisi del sistema bipolare (1964-1974)
- Dalla nuova guerra fredda al crollo dell' Urss

MODULO 13 L'Europa dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino

- La costruzione dell'Europa unita
- L'assetto bipolare in Europa
- L'Europa occidentale verso l'emancipazione dal bipolarismo
- La democratizzazione dell'Europa orientale

MODULO 14 Lo scenario mondiale tra decolonizzazione e neocolonialismo

- Decolonizzazione, “Terzo Mondo” e neocolonialismo
- La Cina, la nuova protagonista della scena mondiale
- L'indipendenza dell'India e dei paesi del Sud-Est asiatico
- Il Medio Oriente: questione arabo-israeliana e movimenti islamici
- La fine degli imperi coloniali in Africa e in America Latina

MODULO 15 L'Italia repubblicana

- La ricostruzione economica
- Lo scenario politico del dopoguerra

- Gli anni della contestazione e del terrorismo

MODULO 16 Economia, società e cultura nel mondo globale

- Il fenomeno della globalizzazione
- La crisi economica mondiale
- Lo sviluppo demografico e i flussi migratori
- Le nuove sfide ambientali

MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Donne e politica, da “suffragette” a capi di Stato.
- L’evoluzione del sistema elettorale italiano, art.48.
- I rapporti tra Stato e Chiesa in Italia.
- La questione della cittadinanza nella Costituzione della repubblica italiana. Art.3.
- L’organizzazione delle Nazioni Unite, La Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo.
- La Costituzione italiana, i Principi fondamentali, Parte I e Parte II, Disposizioni transitorie e finali.
- L’Unione Europea.
- La globalizzazione e il futuro del mondo.

Per gli studenti che seguono una programmazione personalizzata:

Obiettivi minimi (stabiliti nella riunione per Dipartimento):

Leggere e interpretare varie tipologie di fonti storiche;
 Conoscere gli avvenimenti fondamentali delle epoche studiate;
 Saper distinguere in una realtà storica le componenti strutturali economiche e socio-politiche;
 Saper comunicare le conoscenze utilizzando il lessico specifico.

Contenuti minimi (stabiliti nella riunione per Dipartimento):

- L’età giolittiana.
- La prima guerra mondiale
- La crisi del dopoguerra (le principali trasformazioni economiche e socio-politiche).
- I totalitarismi del Novecento: fascismo, nazismo, stalinismo.
- La seconda guerra mondiale.
- L’ONU.
- L’Europa unita.

Roma, 15/05/2019

L’insegnante..... *Petra C'au*

Gli alunni .. *Deveshenper* *Luo* *Moralli* *Leopoldo* *Eles*

Programma di Matematica

1. Introduzione all'analisi
 - a. L'insieme \mathbb{R} : richiami e complementi
 - b. Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno
 - c. Funzioni reali di variabile reale: funzioni crescenti e decrescenti, funzione pari e dispari.

2. Limiti di funzioni reali di variabile reale
 - a. Introduzione al concetto di limite
 - b. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti
 - c. Forme di indecisione di funzioni algebriche

3. Continuità
 - a. Funzioni continue
 - b. Punti singolari e loro classificazione
 - c. Proprietà delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato
 - d. Asintoti e grafico probabile di una funzione

4. La derivata
 - a. Il concetto di derivata
 - b. Derivate delle funzioni elementari
 - c. Algebra delle derivate
 - d. Derivata della funzione composta

5. Lo studio di funzione
 - a. Schema per lo studio del grafico di una funzione algebrica razionale

Libro di testo: Leonardo Sasso – La matematica a colori – Edizione gialla – Casa editrice: Petrini

Integrato dagli appunti dettati dal docente

Leonardo Sasso
Alessandro Ciannese

Francesca Pinzone

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Classe 5[^] Ristorazione Sez. B

Ins. Prof.ssa G. Bonizi

A.S.2018-2019

Nel corso del presente anno scolastico sono stati svolti i seguenti argomenti tratti dal libro di testo di Caminada, Girotto, Hogg "Let's Cook!" ed. HOEPLI

- **Unit 1:** Applying for a job: letter of application and CV; Job interview. Personal Hygiene and Appearance; Kitchen Safety Rules; The Kitchen Brigade.
- **Unit 5:** Meals and Menus: Different types of menu; British meals, breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner or supper; Menu courses sequence
- **Unit 6:** Restaurant Variety; Speciality Restaurants; Types of Restaurants.
- **Unit 7:** Food and Wine: Drinking Wine, Choosing Wine, Food and Wine.
- **Unit 9:** History of the term "happy hour".
- **The Italian Tour:** Central Italy: Latium.
Thinking Paths: Path 5: Food and Health: Vegetarian diets, The Food Pyramid, The Mediterranean Diet; Food Intolerances; Eating Disorders.

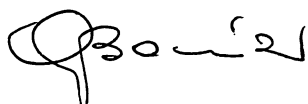
Gli argomenti del libro di testo sono stati integrati con fotocopie con brevi cenni riguardanti i seguenti temi interdisciplinari:

- Internship report
- HACCP
- Micro and macro-nutrients
- Oscar Wilde

Un modulo è stato dedicato a "Global warming and climate changes: causes and consequences" con visione di video e fotocopie di articoli.

Oltre agli argomenti sopra elencati sono stati svolti approfondimenti individuali su ricette tipiche italiane e analisi su materiale autentico per la composizione di un tipico menu per English Breakfast/Brunch/Dinner. Si è inoltre fatto ricorso a fonti online per l'illustrazione del Christmas Pudding.

L'insegnante



Gli alunni



IST. PROF. PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Classe: 5B TOR CARBONE Anno: 2018/2019 Docente: PORTACCI ALEXANDRA
Materia: LINGUA STRANIERA FRANCESE

PROGRAMMA SVOLTO

Traditions culinaires:

La cuisine française: traditions et fêtes.
La dinde de Noël.
Les repas traditionnels de Pâques.

Régimes et nutrition:

Les aliments bons pour la Santé.
Le régime méditerranéen.
Les allergies et les intolérances alimentaires.

Les troubles alimentaires:

- Boulimie et anorexie.
- Hyperphagie et obésité.

L'alimentation du sportif.

Culture:

Le Réalisme.

- Flaubert: Madame Bovary "L'empoisonnement d'Emma Bovary"

Le naturalisme

- Zola: Une page d'amour

Comparaison entre Naturalisme et Vérisme.

L'affaire Dreyfus.

Le Symbolisme

- Baudelaire: Correspondances

Santé et sécurité:

L'HACCP


Roma, 9/05/2019

Gli alunni

Devin Propper
Nicholas

La docente

Portacci Alexandra



PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA

RICETTIVA

Classe V sez. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2018/2019

Prof.ssa Viviana Petrucci

Testo: Rascioni – Ferriello “Gestire le imprese ricettive” vol. 2 e 3 Tramontana

Modulo 1: IL BILANCIO D’ESERCIZIO ED ANALISI DI BILANCIO

Il bilancio d’esercizio

- Postulati e principi di redazione del bilancio
- Stato patrimoniale
- Conto economico
- Nota integrativa
- Relazioni sul bilancio
- Bilancio in forma Abbreviata e delle Microimprese
- Iter di approvazione del bilancio

L’analisi di bilancio

- Scopi e finalità
- Fasi ed elaborazione: rielaborazione stato patrimoniale e conto economico

Indici di composizione, Indici di redditività

Modulo 2: IL MERCATO TURISTICO

Il turismo nazionale ed internazionale

- Il turismo interno: caratteri e fattori di influenza
- Le dinamiche del turismo interno
- Il turismo internazionale: fonti normative internazionali e comunitarie
- Gli organismi nazionali e internazionali che si occupano di turismo (cenni)
- Le dinamiche del turismo internazionale

Modulo 3: IL MARKETING

Il marketing delle imprese turistico ristorative

- Il marketing aspetti generali: rapporto tra marketing strategico ed operativo
- Fasi del Marketing strategico
- Analisi della situazione interna
- Analisi della domanda
- Segmentazione della domanda e definizione del Target
- Il Posizionamento e l’analisi SWOT

Le strategie di marketing (marketing operativo)

- Le strategie di marketing
- Gli strumenti del marketing mix:
 - a) Marketing mix: il prodotto
 - b) Marketing mix: il prezzo
 - c) Marketing mix: la comunicazione nelle imprese ristorative
 - d) Marketing mix: la distribuzione (cenni)
 - e) Marketing mix: il personale
- Il Web Marketing
- Il Marketing Plan

Modulo 4: LA PROGRAMMAZIONE

La programmazione: obiettivi e fasi

- La pianificazione e la programmazione: definizioni e rapporti
- La strategia imprenditoriale
- La vision la mission ed il vantaggio competitivo
- La Programmazione aziendale ed il controllo di gestione

Il Budget

- Budget strumento di controllo e motivazione
- Costi Standard
- Controllo budgetario

Il Business Plan

- Definizione degli indirizzi
- Redazione del business plan: finalità e soggetti interessati

Modulo 5: LA NORMATIVA DEL SETTORE RISTORATIVO

Le norme nazionali e comunitarie nel settore ristorativo

- Norme sulla costituzione dell'impresa
- Norme sulla sicurezza del lavoro
- La normativa nel settore alimentare
- L'Haccp
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- Le informazioni sugli alimenti (etichettatura)
- I marchi di qualità

I contratti delle imprese ristorative e Ricettive

- Il contratto: aspetti giuridici
- Il contratto ristorativo
- Il contratto di somministrazione
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

Modulo 6: CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La Costituzione ed i principi fondamentali

- Evoluzione dell'ordinamento italiano
- Assemblea costituente e caratteri della Costituzione
- Struttura della Costituzione
- I principi fondamentali (dall' art. 1 all'art. 12)

Roma 10.05.2019

Gli Alunni

Devis...
Eric...
Pat...
Gabriel...

Prof.ssa Viviana Petrucci

Viviana Petrucci

CLASSE: 5B TOR CARBONE
ANNO: 2018/2019
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: CANZONIERE DANIELA

ORDINE	ARGOMENTI DEL PROGRAMMA
0	Clitt - Conoscere gli alimenti: Unità 01 Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
	Contaminazione biologica; indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti
	Filiera corta e sviluppo sostenibile: filiera corta o "km 0"; sviluppo sostenibile, la piramide ambientale e alimentare*
	0.0 Innovazioni nei processi di conservazione e cottura: conservazione, mild technologies pg. 36-38
	0.0 Pericolo e rischio alimentare; contaminazioni fisiche; contaminazioni chimiche pg.26-31
	0.0 Sicurezza alimentare e filiera produttiva pg.19-24
1	0.0 Unità 01 Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: evoluzione dei consumi alimentari in Italia pg.10-11-12-13-14-15-16-17-18
	Unità 02. Nuovi prodotti alimentari
2	Alimenti innovativi o novel foods
	Unità 03. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche
	Batteri; classificazione; riproduzione batterica; spore batteriche; crescita batterica: tempo, pH, umidità
	Funghi microscopici: lieviti e muffe; Lieviti; muffe; intossicazioni da muffe*
	Generalità; contaminazioni biologiche; modalità di contaminazione
	Parassitosi da metazoi; Teniasi; Anisakidosi
	Prioni e malattie prioniche; virus; epatite A
3	Tossine batteriche; malattie da contaminazioni microbiche; Salmonellosi; Intossicazione da stafilococco; Botulismo
	Tossinfezione da Clostridium perfringens; Listeriosi
	Unità 04. Sistema HACCP e qualità degli alimenti
	Qualità alimentare; norme e certificazioni; certificazioni di qualità*
4	Il sistema HACCP - prima fase: pianificazione preliminare, seconda fase: i sette principi HACCP, criteri di applicazione del metodo HACCP
	Unità 05. Alimentazione equilibrata e LARN
	Fabbisogno energetico;metabolismo basale (MB);termogenesi indotta dalla Dieta (TID);termoregolazione;accrescimento; livello di attività fisica; valutazione dello stato nutrizionale; composizione corporea; peso teorico;indice di massa corporea (IMC);peso teorico durante l'accrescimento
	Generalità; Bioenergetica; misura dell'energia; calorimetria diretta e indiretta
	LARN e dieta equilibrata; dieta equilibrata: fabbisogno proteico, fabbisogno lipidico, fabbisogno glucidico, fabbisogno di vitamine e sali minerali, fabbisogno di acqua
5	Metabolismo e dieta equilibrata; linee guida per una sana alimentazione; dieta mediterranea e modelli alimentari; importanza di una restrizione calorica intelligente
	Unità 06. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche
	Alimentazione nell'adolescenza (11-18 anni); alimentazione nell'età adulta; alimentazione nella terza età; la piramide over 65
	Generalità; alimentazione in gravidanza; alimentazione della nutrice; alimentazione nell'età evolutiva; alimentazione nella prima infanzia (0-2 anni); svezzamento; alimentazione nella seconda infanzia e nell'età scolare (3-10)
	Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, dieta Montignac

6	Unità 07. Dieta in particolari condizioni patologiche
	Alcol etilico e alcolemia*
	Alimentazione e cancro, fattori alimentari cancerogeni, fattori alimentari anticancerogeni
	Allergie ed intolleranze alimentari: allergie alimentari; intolleranze alimentari; diagnosi di allergie e intolleranze; allergeni ed etichette alimentari
	Aterosclerosi e indicazioni dietetiche
	Diabete, indice glicemico e carico glicemico e indicazioni dietetiche
	Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia: Anoressia nervosa, Bulimia nervosa
	Generalità, Obesità, indicazioni dietetiche
	Ipertensione e indicazioni dietetiche
7	Unità 08: Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo*
	Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: induismo, buddismo, ebraismo, islamismo, cristianesimo. Alimentazione e religioni

* Gli argomenti contrassegnati con l'asterisco saranno svolti entro il termine dell'anno scolastico

Argomenti relativi a “Costituzione e Cittadinanza attiva”

Art. 9 La sostenibilità

Art. 19: Libertà di culto - Cibo e religione

Art. 32: Tutela della salute ed educazione alimentare - Piramide alimentare valida per tutti i ragazzi di qualsiasi nazionalità di provenienza

Corso tenuto dai medici del SIAN su: Sicurezza alimentare - Sistema HACCP - Malattia Celiaca - Carenze Nutrizionali di Iodio e Folati - Dieta Mediterranea - Obesità - Malattie cardiovascolari e tumori

Corso sulla prevenzione dell'AIDS

Art. 35, 36, 37: Tutela del lavoro in tutte le sue forme ed applicazioni

Roma, 08/05/2019

Docente
Prof.ssa Canzoniere Daniela

Istituto Professionale dei Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "TOR CARBONE"

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici

DOCENTE: Prof. Riccio Fabio

A.S.: 2018/2019

PROGRAMMA DIDATTICO SVOLTO DELLA CLASSE V B

Libro di testo: Alma: Tecniche di cucina e pasticceria Plan Editori

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE:

La gestione della sicurezza

La sicurezza alimentare

Il pacchetto igiene

La rintracciabilità

IL SISTEMA HACCP

Le 5 fasi preliminari

I 7 principi dell'HACCP

Il diagramma di flusso

L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE

La cura e l'igiene della persona

Gli ambienti e le attrezzature: igiene e sicurezza

La marcia in avanti e la separazione dei percorsi

LA SALUTE IN CUCINA

Allergie e Intolleranze

Come ridurre il rischio di contaminazione crociata da glutine

LA QUALITA' ALIMENTARE

La qualità totale

PRODOTTI E AGRICOLTURA BIOLOGICA

La filiera corta e il km 0

I prodotti tipici

I marchi di tutela (D.O.P. ; I.G.P. ; S.T.G. ; P.A.T.)

ARGOMENTI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sicurezza e tutela della salute

La qualità alimentare

Prodotti e agricoltura biologica

I marchi di tutela

Roma 09/05/2019

FIRMA DEI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

Riccio Fabio

Rosetta Sog *Demise Properi*

Istituto Professionale di Stato Per L'Enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera

TOR CARBONE - ROMA

DISCIPLINA: Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

DOCENTE: Prof.ssa Barretta Antonietta

CLASSE: 5° B

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

LIBRO DI TESTO: Tecniche Avanzate per Sala e Vendita Bar e Sommelier Settore Cucina
Luigi Manzo

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1

CUCINA FLAMBÈ

- I cibi adatti alla cucina flambè
- I liquori da usare

UDA 2

ENOGRAFIA

- Fasi di produzione (fermentazione, vinificazione e invecchiamento)
- I vini passiti, liquorosi, aromatizzati
- Il vino novello , frizzate e i vini di ghiaccio

UDA 3

LEGISLAZIONE DEI VINI

- Disciplinari di produzione
- Legislazione italiana (VINI DA TAVOLA, I.G.T.,D.O.C.,D.O.C.G.)
- Il regolamento UE (D.O.P. E I.G.P.)

UDA 4

I CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO/VINO

- Abbinamento per tradizione e territorio
- Abbinamento stagionale
- Abbinamento per contrapposizione e concordanza
- Abbinamento con i dolci
- Regole di servizio
- I difetti, malattie e alterazioni

UDA 5

- Baqueting e catering
- L'organizzazione del catering

UDA 6

CHAMPAGNE E VINI SPUMANTI

- Fasi di produzione metodo classico o champenoise

- L'area di produzione dello champagne
- Le denominazione (EXTRA BRUT, BRUT, EXTRA SEC, DEMI SEC, DEUX)
- Fasi di produzione metodo charmat o martinotti

UDA 8

COCKTAIL

- Costruzione di un cocktail
- La classificazione dei cocktail (APERTIVI, AFTER DINNER, ALL DAY COCKTAILS, LONG DRINK)
- Calcolo di quantità di alcol e grado alcolico
- L'uso delle decorazioni nei cocktail

COMPETENZE TRASVERSALI

CITTADINANZA ATTIVA

- Il divieto di somministrazione e vendita di alcol per i minori di 18 anni
- Lo stato d'ebbrezza

MI RISERVO DI TRATTARE ALTRI ARGOMENTI DAL 15 MAGGIO FINO ALLA FINE DELLE LEZIONI

OBBIETTIVI MINIMI

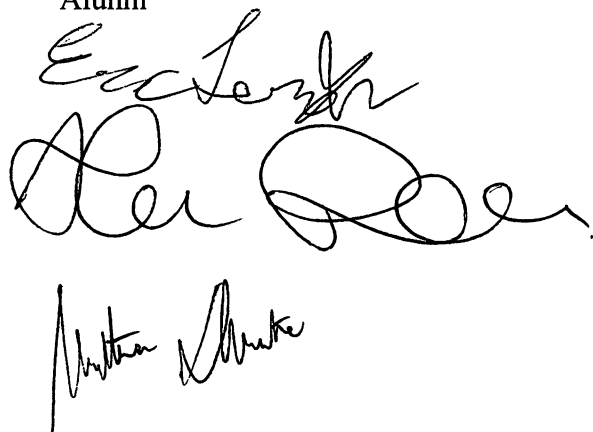
- conoscere il servizio della cucina flambé
- conoscere le fasi produttive del vino e le operazioni di vinificazione.
- conoscere i principali abbinamenti cibo/vino
- saper distinguere i diversi metodi di produzione (classico e charmat) dei vini spumanti
- conoscere in generale i diversi tipi di cocktail

Roma 9 Maggio 2019

Docente



Alunni



IPSEOA TOR CARBONE

Anno scolastico 2018/19 Classe 5B

PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE MOTORIE

Consolidamento schemi motori e miglioramento capacità organico muscolari e neuro muscolari.

OBIETTIVI

Aumentare la conoscenza del proprio schema motorio, migliorare le proprie capacità Organico muscolari e neuromotorie.

CONTENUTI

- ÷ Esercitazioni a corpo libero per l'incremento delle capacità coordinative, di equilibrio, di percezione del proprio corpo, da fermi e in movimento.
- ÷ Esercitazioni di corsa prolungata per il miglioramento della capacità aerobica.
- ÷ Esercitazioni di incremento della forza esplosiva elastica.
- ÷ Esercizi per la mobilità articolare.
- ÷ Esercizi di ginnastica posturale. ÷ La tecnica di base dei giochi sportivi: Pallavolo Calcio a 5, Tennistavolo

OBIETTIVI

Conoscenza della tecnica individuale di base e della tattica elementare dei giochi sportivi; pallavolo, Calcio a 5, tennistavolo.

CONTENUTI

- ÷ Esercitazioni di tecnica individuale della pallavolo: battuta, palleggio, bagher, schiacciata, muro.
- ÷ Esercitazioni tattiche elementari proprie delle diverse discipline.

- ÷Pallavolo:ricezione a doppia W,attacco con alzatore in zona 3(centrale prima linea).
- ÷Esercitazioni attraverso il gioco per avviare e perfezionare alla disciplina del tennis tavolo.

CONOSCENZA DELL' ATLETICA LEGGERA

- ÷Esercitazioni di tecnica di corsa
- ÷Esercitazioni di sprint su brevi distanze (30 mt)
- ÷Esercitazioni di multibalzi
- ÷Esercitazioni di pre-atletica

TEORIA SCIENZE MOTORIE

- ÷Conoscenza dei contenuti e dei principi delle scienze motorie.
- ÷Conoscenza dell'attività motoria.
- ÷Conoscenza dello sport e della competizione sportiva.
- ÷Conoscenza delle principali funzioni organiche che sottendono l'esercizio fisico.
- ÷Acquisizione di uno stile di vita attraverso l'esercizio fisico.

CONTENUTI

- Regolamento e strutturazione delle lezioni di scienze motorie.
- Regolamento e strutturazione delle competizioni di discipline sportive praticate.
- La terminologia specifica delle scienze motorie.
- La terminologia tecnica e tattica delle discipline sportive praticate.
- Nozioni di prevenzione infortuni e primo soccorso

Educazione alla salute e al benessere attraverso il movimento.

CITTADINANZA ATTIVA

÷ Il fair play

÷ Il rispetto delle regole, di sé stesso e degli altri

÷ Inclusione e integrazione attraverso la pratica sportiva

L'insegnante

Prof.ssa Barbara Riccitelli

Barbara Riccitelli

Gli alunni

Devine Harper

Michele Pagan

Roma, 15 Maggio 2019

ALLEGATO N. 4

**PRIMA
SIMULAZIONE
DELLA PRIMA
PROVA**

19-02-2019

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ corrose

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Usepe! Usepee!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo² [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Usepe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: "Bii! Biii! Biiii!"⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

"Bii! Biii! Biiii!"

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)

Comprensione e analisi

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

Produzione

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**SECONDA
SIMULAZIONE
DELLA PRIMA
PROVA**

26-03-2019

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

L'agave sullo scoglio

Scirocco

O rabido¹ ventare di scirocco
che l'arsiccio terreno gialloverde
bruci;
e su nel cielo pieno
di smorte luci
trapassa qualche biocco
di nuvola, e si perde.
Ore perplesse, brividi
d'una vita che fugge
come acqua tra le dita;
inafferrati eventi,
luci-ombre, commovimenti
delle cose malferme della terra;
oh alide² ali dell'aria
ora son io
l'agave³ che s'abbarbica al crepaccio
dello scoglio
e sfugge al mare da le braccia d'alghe
che spalanca ampie gole e abbranca rocce;
e nel fermento
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci
che non sanno più esplodere oggi sento
la mia immobilità come un tormento.

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

¹ *rabido*: rapido

² *alide*: aride

³ *agave*: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

Comprensione e analisi

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

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

Due ombre!

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

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

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

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

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

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

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

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

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

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

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

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da un articolo di **Guido Castellano** e **Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose:* qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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

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

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

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"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 Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

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

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

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

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

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

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

**PRIMA
SIMULAZIONE
DELLA SECONDA
PROVA**

28-02-2019

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

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

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

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?'

DOCUMENTO n.1

da "EPICENTRO"

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

Guadagnare salute

Alimentazione

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

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

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

I benefici di una sana alimentazione

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

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

[...]

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

[...]

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

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

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

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

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

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

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

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Prova Interdisciplinare di

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 5°

Candidato/a:

Il candidato svolga la seconda parte della seconda prova scritta

GLI ALIMENTI A RISCHIO DI UNA RICETTA

- 1. Elenca gli ingredienti necessari per la realizzazione del POLLO ARROSTO.**
- 2. Individua gli alimenti potenzialmente a rischio di contaminazione (APR) primaria e secondaria presenti nella ricetta.**
- 3. Con riferimento alla medesima ricetta elabora il relativo diagramma di flusso (fasi/step del processo produttivo), evidenziando i punti critici di controllo e i rispettivi limiti critici.**

4. Stabilisci le azioni correttive per le situazioni nelle quali il prodotto è manipolato in modo non corretto.

EVENTO	AZIONE CORRETTIVA
consuetudine dell'azienda è di acquistare il pollame da fornitori sempre diversi, non referenziati e non certificati	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
operatori utilizzano lo stesso tagliere di colore bianco per la preparazione preliminare del pollo, dei vegetali e dei prodotti ittici	<p>.....</p> <p>.....</p>
pollo parato e condito viene cotto in forno a 130°C tassativamente per 20 minuti (la temperatura rilevata al cuore non è importante)	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
pollo cotto, una volta tolto dal forno, viene lasciato a temperatura ambiente in cucina in attesa della comanda per tutti e due i servizi della giornata	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
operatori non sono tenuti a lavarsi le mani nell'intervallo tra lavorazioni di alimenti diversi	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

GRIGLIA di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi - SECONDA PROVA Esame di Stato con i descrittori**(D.M. 769 del 26 novembre 2018)**

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Punteggio Attribuito	Descrittori
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	3	Adeguate
		2	Parziale
		1	Scarsa
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	6/5	Adeguate
		4/3	Parziale
		2/1	Scarsa
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	8/7	Completa
		6/5	Adeguate
		4/3	Parziale
		2/1	Scarsa
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	3	Adeguate
		2	Parziale
		1	Scarsa

Tabella di conversione punteggio/voto

VOTI IN 10'	VOTI in 20'
10/10	20/20
9/10	17-19/20
8/10	15-16/20
7/10	13-14/20
6/10	12/20
5/10	10-11/20
4/10	8-9/20
3/10	6-7/20
1-2/10	2-5/20

**SECONDA
SIMULAZIONE
DELLA SECONDA
PROVA**

2-04-2019

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

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE
Tipologia B

DOCUMENTO

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

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

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

[...]

3. [...]

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

[...]

Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

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

[...]

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

Per tale motivo l'Autorità deve

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

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

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

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

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

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:
- Qual è, secondo il “*Libro Bianco sulla sicurezza alimentare*” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
 - Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
 - Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Sceglina due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:
- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
 - elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
 - riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
 - fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
 - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
 - riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I171 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Prova Interdisciplinare di

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 5°

Candidato/a:

Il candidato svolga la seconda parte della seconda prova scritta

Il Candidato ipotizzi di essere stato assunto da un ristorante di fascia medio-alta della Regione di appartenenza

In considerazione delle competenze tecnico-professionale conseguite, il Candidato proponga un menù di 3 portate (Primo, Secondo, Contorno e Dessert) tenendo conto delle linee guida dettate dalla nuova piramide alimentare e della valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, inoltre.

- Proporre almeno una variante per le due principali intolleranze (Celiachia, Lattosio) e una vegana
- Esporre le regole sanitarie da tenere in considerazione dettate dal sistema di autocontrollo HACCP
- Stabilire se il menù proposto rispetti le tabelle LARN per l'assunzione di nutrienti
- Con la realizzazione di un breve testo di commento, il Candidato esponga le motivazioni che lo hanno portato a proporre il sopracitato menù

Durata massima della prova: 3 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili. È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 1,5 ore dall'avvio della prova.

GRIGLIA di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi - SECONDA PROVA Esame di Stato con i descrittori

(D.M. 769 del 26 novembre 2018)

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Punteggio Attribuito	Descrittori
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	3	Adeguate
		2	Parziale
		1	Scarsa
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	6/5	Adeguate
		4/3	Parziale
		2/1	Scarsa
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	8/7	Completa
		6/5	Adeguate
		4/3	Parziale
		2/1	Scarsa
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	3	Adeguate
		2	Parziale
		1	Scarsa

Tabella di conversione punteggio/voto

VOTI IN 10'	VOTI in 20'
10/10	20/20
9/10	17-19/20
8/10	15-16/20
7/10	13-14/20
6/10	12/20
5/10	10-11/20
4/10	8-9/20
3/10	6-7/20
1-2/10	2-5/20

AS 2018/2019 – IPSEOA TOR CARBONE				
Griglia di valutazione Prima prova scritta				
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10		
	Coesione e coerenza testuale	.../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	.../10		
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10		
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	.../10		
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	.../10		
	Puntualità nell'area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	.../10		
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	.../10		
Alunno/a		Punteggi **/100	.../20
		Voto finale in 10mi **		.../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2018/2019 – IPSEO TOR CARBONE
Griglia di valutazione Prima prova scritta
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
		Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRESIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Puntualità nell'area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi **					
	Voto finale in 10mi **					

AS 2018/2019 – IPSEOA TOR CARBONE				
Griglia di valutazione Prima prova scritta				
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10		
	Coesione e coerenza testuale	.../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	.../10		
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10		
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	.../10		
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	.../10		
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	.../10		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	.../10		
Alunno/a		Punteggi **/100	.../20
			Voto finale in 10mi **	.../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2018/2019 – IPSEO TOR CARBONE
Griglia di valutazione Prima prova scritta
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
		Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRESIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi **					
	Voto finale in 10mi **					

AS 2018/2019 – IPSEOA TOR CARBONE				
Griglia di valutazione Prima prova scritta				
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10		
	Coesione e coerenza testuale	100/100.../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura			
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10		
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Comprensione corretta della traccia	.../10		
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	.../10		
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	.../10		
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
Alunno/a		Punteggi **/100	.../20
			Voto finale in 10mi **	.../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

Tabella di conversione punteggio/voto

VOTI IN 10'	VOTI in 20'
10/10	20/20
9/10	17-19/20
8/10	15-16/20
7/10	13-14/20
6/10	12/20
5/10	10-11/20
4/10	8-9/20
3/10	6-7/20
1-2/10	2-5/20

GRIGLIA di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi - SECONDA PROVA Esame di Stato con i descrittori
(D.M. 769 del 26 novembre 2018)

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Punteggio Attribuito	Descrittori
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	3 2 1	Adeguate Parziale Scarsa
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	6/5 4/3 2/1	Adeguate Parziale Scarsa
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	8/7 6/5 4/3 2/1	Completa Adeguate Parziale Scarsa
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	3 2 1	Adeguate Parziale Scarsa

AS 2018/2019 – IPSEO TOR CARBONE

Griglia di valutazione Prima prova scritta

Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
		Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Comprensione corretta della traccia	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi **					
	Voto finale in 10mi **					