

Documento del Consiglio di classe

A. S. 2017/2018

CLASSE V

15 maggio 2018

Indice

1. Composizione del Consiglio di classe

2. Progetto educativo e didattico

3. Presentazione dell'Istituto

4. Presentazione del Consiglio di classe

5. Presentazione della classe

6. Piano didattico personalizzato

7. Attività realizzate

8. Criteri e strumenti di valutazione

9. Griglie di valutazione

9.1 Griglie di valutazione prova scritta

9.2 Griglia di valutazione prova orale

10. Simulazioni delle prove

11. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico e formativo

12. Relazioni finali dei docenti e programmi effettivamente svolti

13. Allegato A programmi svolti e sottoscritti

13.1 Allegato B terza simulazione

13.2 Allegato C Integrazione punto 7- attività realizzate

1. Composizione del Consiglio di classe

Classe V - a. s. 2017/2018

<i>Disciplina di insegnamento</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma</i>
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina	Cazzin Perangelo	
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Mancin Andrea	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Mastrapasqua Leonardo	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Apostolidis Emanuele	
Lingua e letteratura italiana	Negrato Claudio	
Storia	Negrato Claudio	
Matematica	Barone Maria	
Lingua inglese	Miraglies Claudia	
Lingua tedesca	Martelato Francesca	
Educazione alle attività motorie	Giulian Laura	
Insegnamento della religione cattolica	Faso Gianluca	

2.1 Lo scopo dell'esperienza scolastica: che cosa abbiamo a cuore nel guidare il cammino dei ragazzi.

L'impostazione didattica educativa dell'istituto scolastico può essere sintetizzata in queste parole:

EDUCAZIONE: Scopo di un percorso educativo è "tirar fuori" ciò che già esiste in potenza nel ragazzo. Non abbiamo in mente un "progetto uomo" o un Identikit dell'uomo che vogliamo formare, piuttosto ci importa aiutare ogni ragazzo a divenire se stesso.

RESPONSABILITÀ: Il cammino di un ragazzo verso il compimento di sé avviene nella concretezza dell'esperienza quotidiana, centro agli impegni, alle conquiste, alle sconfitte, alle provocazioni che l'esperienza di ogni giorno inevitabilmente propone ed impone. Perciò non esiste crescita umana e culturale senza assunzione di responsabilità chiare nel contenuto e nelle ragioni.

LIBERTÀ: Un ragazzo scopre di essere libero solo se persegue con chiarezza lo scopo di realizzare pienamente la propria umanità, assumendosi le responsabilità della vita reale. Perciò la libertà è una conquista: un ragazzo non è a priori capace di scelta, ma può maturare una capacità di scelta. Un ragazzo non diventa libero affermando a priori la propria autonomia, ma seguendo gli adulti e paragonandosi criticamente con loro.

TRADIZIONE: Gli adulti non guidano i ragazzi proponendo soggettivamente le proprie idee, le proprie conoscenze ed i propri giudizi ma proponendo il dato oggettivo della tradizione culturale e civile del nostro popolo; naturalmente questa tradizione non viene proposta in modo asettico - non sarebbe possibile - ma rivissuta e resa attuale nella personalità dei docenti.

La tradizione viene proposta ai ragazzi come ipotesi di lavoro da cui partire e in cui maturare lungo un cammino criticamente consapevole.

RAGIONE: La ragione è strumento di rapporto consapevole con la realtà, perciò saper utilizzare la propria ragione è condizione inevitabile per un rapporto non passivo con la tradizione, per ogni assunzione di responsabilità e per vivere realmente la propria libertà.

Nell'esperienza educativa e nel lavoro scolastico la ragione è la risorsa fondamentale di ogni ragazzo.

CRITICITÀ: La criticità è la capacità di valutare e manipolare la realtà affinché risponda alle esigenze dell'io; l'acquisizione di una capacità critica può essere indicata come scopo specifico di un'attività scolastica fondata sull'educazione della ragione.

2.2 SCUOLA E FAMIGLIA: UNA COMUNITÀ EDUCANTE

Il percorso scolastico del nostro Istituto è basato su un rapporto di fiducia tra allievo, genitore e docente così da favorire una piena condivisione di contenuti e metodi didattici, comportamenti disciplinari e valutazioni.

In ogni passo del percorso scolastico va tenuto conto che i ragazzi prima che della scuola sono della famiglia da cui provengono: un corretto rapporto scuola-famiglia non può che partire da questa evidenza. La famiglia è il luogo naturale della nascita e della crescita di ogni persona, la famiglia porta perciò la prima responsabilità di predisporre un percorso e guidare un cammino favorevole alla maturazione delle potenzialità di un nuovo essere che entra nella vita.

È altrettanto evidente che nessuna famiglia può pretendere di essere autosufficiente nell'opera di educazione dei figli, essa ha perciò bisogno di collaboratori, fra questi la scuola riveste un ruolo primario.

Scopo primario della scuola perciò è accompagnare ed integrare l'opera educativa della famiglia.

Ne consegue che dei genitori che scelgono una scuola e ci affidere il proprio figlio hanno il diritto-dovere di esigere dalla scuola la massima chiarezza sull'esperienza di vita e di lavoro che in essa i giovani compiono. Una scuola che si ponesse in atteggiamento di difesa nei confronti dei genitori, che difendesse il proprio "territorio", sbaglierebbe gravemente e precluderebbe il rapporto con il principale interlocutore educativo dei propri studenti.

La scuola è un luogo educativo particolarmente importante perché mette in gioco due fattori decisivi nella crescita di un giovane.

- a) Innanzitutto a scuola un giovane si mette stabilmente alla prova. La persona dell'allievo cresce in consapevolezza là dove la realtà si erge come problema. La scuola si propone come ambito privilegiato dove fare esperienza, a livello di metodo e di contenuto, di problemi interessanti e suggestivi da affrontare.
- b) In secondo luogo la scuola rappresenta per l'allievo una esperienza pienamente sociale, che è chiamato a condividere con altri allievi. Egli si trova dentro a un contesto caratterizzato da un ambiente e un percorso che lo limitano e lo valorizzano.

E' necessario tener presente che l'Istituto Scolastico viene scelto da famiglie caratterizzate dalle più diverse provenienze sociali, culturali, ideologiche e religiose. Del resto anche i docenti dell'Istituto, che pure sono accomunati da un'intensa attività collegiale, sono e rimangono diversi tra loro per impostazione umana, professionale e culturale.

La famiglia e la scuola sono chiamate ad interagire sul giovane mettendo in gioco prerogative diverse; essendo però il giovane una persona unica, non scomponibile, è indispensabile che la collaborazione fra questi due ambienti trovi un fattore unificante.

Tale fattore unificante è dato dal prevalere in entrambi i soggetti (famiglia e scuola) di uno scopo comune rappresentato dalla crescita positiva del giovane. Questo aiuto avviene lungo un percorso che può e deve essere programmato, ma che contiene inevitabilmente molti momenti e innumerevoli circostanze impreviste.

Per questo è nostra profonda convinzione che l'educazione non avviene per enunciazioni teoriche, ma passa nella quotidianità, nella presa di coscienza del Mistero in ciò che accade, istante dopo istante.

Per aiutare un giovane a crescere sono perciò indispensabili degli adulti disposti a mettere in gioco la propria persona fatta di competenza, passione, sacrificio. Così l'ambiente scolastico tende ad essere una vera e propria comunità educante.

3. Presentazione dell'Istituto

Ente gestore dell'Istituto è la Cooperativa Sociale Dieffe (di seguito Dieffe), una realtà impegnata da oltre 25 anni ad accompagnare persone e imprese nel percorso di crescita professionale ed organizzativa, trasferendo competenze e conoscenze adeguate alle esigenze di sviluppo di giovani e adulti.

L'esperienza formativa della Dieffe è l'alveo in cui è nato e si è sviluppato l'ISPE proprio per rispondere al bisogno formativo di un percorso scolastico/professionale che potesse accompagnare i giovani del territorio al conseguimento del Diploma di Maturità.

La coop. Dieffe è gestita da laici; è dotata di tutti gli strumenti e gli organi previsti dal Codice Civile per il raggiungimento delle proprie finalità, espresse nello statuto.

Suoi organismi principali sono l'Assemblea dei soci e il Consiglio di Amministrazione. A quest'ultimo compete garantire la nomina del Dirigente Societario e la continuità delle condizioni finanziarie, strutturali ed amministrative per un efficace funzionamento dell'Istituto.

Dieffe è presente con proprie sedi operative in varie regioni del Nord Italia e si rivolge a giovani e adulti con una ampia offerta formativa nel settore dell'istruzione e della formazione professionale, opera con certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 ed è soggetto accreditato presso la Regione Veneto come Organismo di Formazione (OdF) sui settori Orientamento, Formazione di base, Formazione superiore e Formazione continua e per i servizi al lavoro.

A partire dall'esperienza e dal know-how maturato Dieffe mette in atto un continuo lavoro di ricerca e innovazione per essere sempre all'avanguardia nei settori di sua pertinenza:

- Sociale/educativo: assolvimento Diritto/Dovere all'istruzione ed alla formazione professionale con rilascio di qualifica triennale nel settore della ristorazione e della trasformazione agroalimentare.
- Formazione ed aggiornamento professionale: percorsi formativi annuali per le qualifiche regionali 3° livello EQF di Cuoco, Operatore Pasticcere, Pizzaiolo, Gelatiere Artigiano, Birraio Artigiano, Bar manager, Casaro, Web graphic designer, Web marketing e Addetto alla contabilità;
- Abilitazione alla Somministrazione di Alimenti e Bevande (exRec);
- Addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande (Ex libretto sanitario).
- Consulenza e formazione aziendale.

Istituto Superiore Paritario di Enogastronomia.

A partire da settembre 2014 è attivo nella sede di Padova, l'Istituto paritario professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, nuova sfida che Dieffe ha accolto, ascoltando le esigenze del territorio. Infatti, da almeno tre anni, avevamo in animo di attivare un corso di studi di tipo professionale per dare risposta ad

Una pressante richiesta che ci viene dai territori: da una parte numerose realtà imprenditoriali, che apprezzano la capacità educativa e la qualità didattica dell'Istituto, ci chiedono di attivare corsi capaci di rispondere alla richiesta di figure professionali in grado di inserirsi nel mondo del lavoro con una formazione specifica e rispondente alla forte domanda di manodopera qualificata proveniente dal territorio.

4. Presentazione del Consiglio di classe

Classe III – a. s. 2015/2016

<i>Disciplina di insegnamento</i>	<i>Docente</i>
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina	Cazzin Pierangelo
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Mancin Andrea
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Diliberto Giancarlo
Scienze e cultura dell'alimentazione	Apostolidis Emanuele
Lingua e letteratura italiana	Segato Maria
Storia	Segato Maria dal 17/09/2015 al 15/02/2016
Storia	Favero Marco dal 15/02/2016 all'08/06/2016
Matematica	Di Nuzzo Fabio
Lingua inglese	Vassos Sarah
Lingua tedesca	Martellato Francesca
Educazione alle attività motorie	Giulian Laura
Insegnamento della religione cattolica	Fuso Gianluca

Classe IV – a. s. 2016/2017

<i>Disciplina di insegnamento</i>	<i>Docente</i>
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina	Cazzin Pierangelo
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Mancin Andrea
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Diliberto Giancarlo
Scienze e cultura dell'alimentazione	Apostolidis Emanuele
Lingua e letteratura italiana	Segato Maria
Storia	Segato Maria

Matematica	D' Nuzzo Fabio
Lingua Inglese	Vassos Sarah
Lingua tedesca	Martellato Francesca
Educazione alle attività motorie	Giulian Laura
Insegnamento della religione cattolica	Faso Gianluca

Classe V - a. s. 2017/2018

<i>Disciplina di insegnamento</i>	<i>Docente</i>
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina	Cazzin Pierangelo
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Mandini Andrea
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Mastrapasqua Leonardo
Scienze e cultura dell'alimentazione	Apostolidis Emanuele
Lingua e letteratura italiana	Negrato Claudio
Storia	Negrato Claudio
Matematica	Barone Maria
Lingua inglese	Miraglies Claudia
Lingua tedesca	Martellato Francesca
Educazione alle attività motorie	Giulian Laura
Insegnamento della religione cattolica	Faso Gianluca

5. Presentazione della classe

Anno scolastico 2015/2016

La classe è stata composta da alunni provenienti per la maggior parte dal secondo anno del percorso quinquennale, i restanti sono provenienti da un percorso di 3eFP. Pertanto, per questi ultimi, il Consiglio di classe ha accolto la richiesta di passaggio dalla formazione professionale alla classe 3^a dell'istruzione o la richiesta di cambio d'indirizzo, programmando attività di accompagnamento ed esami di idoneità o integrativi.

Nel corso del secondo biennio e del quinto anno la classe è stata così composta:

La classe è composta da 19 alunni, di cui quattro si sono ritirati in data 27/11/2015, 16/12/2015, 07/01/2016 e 8/04/2016 (fa fede la data del nulla osta).

Numero di alunni	Ritirati	Ammessi a Giugno	Ammessi a Settembre	Non ammessi a Giugno	Non ammessi a Settembre
19	4	7	7	0	1

Anno scolastico 2016/2017

La classe è composta da 19 alunni, di cui tre ritirati in data 12/10/2016, 21/12/2016, 03/02/2016, un inserimento il 26/01/2017

Numero di alunni	Ritirati	Ammessi a Giugno	Ammessi a Settembre	Non ammessi a Giugno	Non ammessi a Settembre
19	3	8	6	2	0

Anno scolastico 2017/2018

La classe è composta da 16 alunni

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni (11 ragazzi e 5 ragazze), di cui 9 nel settore Sefa e Vendita e 7 nel settore di Enogastronomia. Circa metà di loro (7 alunni) hanno frequentato l'intero percorso quinquennale presso il nostro Istituto, mentre gli altri ragazzi si sono inseriti successivamente nel gruppo classe durante il secondo, il terzo, il quarto e quinto anno, provenienti da percorsi differenti (altri Istituti professionali alberghieri e tecnici), mentre due di loro provengono dal liceo scientifico. All'interno del gruppo classe solo due alunni hanno avuto un

percorso scolastico regolare; di conseguenza la storia personale di questi alunni, ma anche nel complesso generale, ha portato il Consiglio di classe a decidere, già a partire dal terzo anno, di consolidare quelle competenze di base del primo biennio, che vengono ritenute prerequisiti indispensabili per affrontare in modo proficuo e soddisfacente il triennio del percorso di studi. Si è cercato di educare gli studenti a un lavoro e a un impegno più costanti.

Tali attività di rinforzo/recupero sono state svolte sia in orario curricolare (lezione d'ora) che extracurricolare (frequenza agli sportelli pomeridiani). Tali azioni hanno supportato e arricchito lo svolgimento regolare dei programmi, anche se hanno richiesto un intenso lavoro da parte dei docenti. Nel contempo va detto che alcuni alunni hanno evidenziato oggettive difficoltà, riconducibili a diagnosi di DSA e BES; di conseguenza i criteri valutativi adottati nei loro confronti, nelle relazioni intermedie, nelle interrogazioni, nelle verifiche e in sede di scrutinio finale, hanno sempre tenuto conto di tali diagnosi. Sono stati altresì adottati nel corso dell'attività didattica validi strumenti compensativi consolidati come schemi, mappe concettuali, lettura ad alta voce delle consegne, usati sia nelle verifiche scritte che nelle interrogazioni orali.

In generale il Consiglio di classe ha sempre avuto come orizzonte la storia della classe e il cammino personale svolto, i risultati conseguiti in relazione a ciò, avendo presente anche l'impegno individuale dimostrato, la disponibilità del singolo a seguire il lavoro proposto, la libertà individuale con cui ognuno di loro si è relazionato al lavoro richiesto dalle diverse discipline.

La storia particolare di alcuni studenti e di conseguenza della classe, portano, alla fine del percorso scolastico, a osservare che per alcuni di loro non tutte le lacune sono state completamente recuperate e sanate. Si veda in merito, per informazioni più dettagliate, le relazioni finali dei docenti.

Si può quindi affermare che, pur nella discontinuità del lavoro e nelle naturali fatiche che seguono il percorso scolastico in questa età, la graduale consapevolezza da parte dei ragazzi di aver doti, interessi e capacità, sono stati elementi che hanno contribuito in modo deciso a rendere il lavoro gratificante e appassionante per gli stessi insegnanti. Diverse sono state in questi anni le attività promosse dalla scuola in cui gli alunni hanno sperimentato come il lavoro scolastico possa essere al tempo fucina di saperi, conoscenze, scoperta, realizzazione di sé e quindi conoscenza della realtà totale.

La classe, nel corso degli anni, nonostante nuovi inserimenti, è riuscita a raggiungere un buon equilibrio relazionale, anche in presenza di alcune forti personalità.

In alcuni casi si è aperto tra i ragazzi un dialogo sincero che si è trasformato nel tempo in una decisa apertura, in uno scambio reciproco di "do ut des", in un sostegno e aiuto. Di conseguenza questa nuova unità li ha portati spesso a chiedere una sincera profondità in relazione alle singole discipline. Talvolta il buon rapporto con i docenti non ha sempre portato a significativi

cambiamenti nello studio e nell'impegno; il lavoro in classe e quello personale restano in alcuni casi ancora superficiali e incostanti.

L'impegno degli allievi è confermato dal fatto che molti di loro contribuiscono con il lavoro pomeridiano, a volte serale e nei week end, da una parte al budget delle rispettive famiglie e dall'altra allo sviluppo delle proprie competenze professionali.

Per quanto riguarda l'orientamento in uscita, e fronte di alcune importanti occasioni di contatto con il mondo universitario e il mondo delle professioni proposte dai comitati del Consiglio di classe, gli allievi presentano un quadro di interessi in via di maturazione, rivolti non solo alle materie d'indirizzo.

7 Attività realizzate: esperienze culturali e di alternanza scuola - lavoro

La scuola ha promosso attività didattiche e pratiche di alternanza scuola-lavoro per favorire il rapporto fra ogni studente e il mondo del lavoro. I periodi di stage, così come il progetto Erasmus+, Move e le differenti attività organizzate anche in sede, sono state l'occasione di confrontarsi con esperienze e professionisti che hanno motivato curiosità, desideri ed esperienze.

La promozione di tali attività formative persegue quindi i seguenti scopi:

- favorire un proficuo rapporto fra i giovani e il mondo del lavoro
- acquisire competenze teoriche, tecniche e professionali relative al settore enogastronomico
- esercitare e mobilitare le competenze in contesti lavorativi

Si presentano di seguito le esperienze e le attività che hanno completato il percorso formativo negli ultimi tre anni scolastici (secondo biennio e quinto anno):

Anno scolastico 2015/2016	
Periodo	Attività didattica e professionalizzante
Dicembre 2015 e Gennaio 2016	Open day: i ragazzi hanno realizzato attività culturali e ristorative
10 giugno 2016	Torneo di calcio A5 d'Istituto
Giugno - luglio 2016	"Erasmus +"

Anno scolastico 2016/2017	
Periodo	Attività didattica e professionalizzante
27 ottobre 2017	Corsa campestre d'Istituto
Dicembre 2016 e Gennaio 2017	Open day: i ragazzi hanno realizzato attività culturali e ristorative
3 marzo 2017	Torneo di Hockey d'Istituto
3-4-5 maggio 2017	Uscita didattica a Villach Visita di un rinomato albergo: Ternnerhotel Karawankenhof Visita del Castello di Landkron, visita guidata della città
9 giugno 2017	Torneo di calcio A5 d'Istituto
Giugno - Luglio 2017	Progetto "Move in alternanza" Germania (Lipsia) - Inghilterra (Cardif
Luglio - Agosto 2017	Progetto "Move in alternanza" Germania (Lipsia) - Inghilterra (Cardif

Anno scolastico 2017/2018	
Periodo	Attività didattica e professionalizzante
27 settembre 2017	Visita d'istruzione a Milano: i ragazzi hanno visitato i principali luoghi culturali della città, e alcuni locali interessanti sul piano culturale e didattico
23 ottobre 2017	Uscita didattica per visita alla mostra "Migranti, la sfida dell'incontro" a Padova
8 novembre 2017	Corse campestre - fase d'istituto
Dicembre 2017 e Gennaio 2018	Open day: i ragazzi hanno realizzato attività culturali e ricreative
22 dicembre 2017	Uscita didattica a Padova per visita alla Cappella degli Scrovegni
Dal 1 al 24 febbraio 2018	Partecipazione al corso "Tecniche di alta cucina- cucina molecolare"
Dall'8 febbraio al 3 maggio 2018	Partecipazione al corso "Tecniche di sommelier"
16 febbraio 2018	Tornei sportivi, tra Istituti paritari
16 marzo 2018	Cena letteraria
13 - 18 aprile 2018	Visita d'istruzione a Parigi: i ragazzi hanno visitato i principali luoghi culturali della città, hanno poi conosciuto i gestori di alcuni locali storici
Dal 21 aprile al 25 maggio 2018	Partecipazione al corso "tecniche di pasticceria"

8. Criteri e strumenti di valutazione

Misurare è quantificare l'esito di una prestazione con una determinata scala e relativi punteggi.

Valutare è attribuire un valore all'esito della misurazione. Chi valuta adotta anche altri criteri come: la finalità della prova, il livello di difficoltà, i tempi assegnati, il livello di partenza degli allievi. La valutazione, quindi, è la lettura dell'esperienza conoscitiva di un alunno, verificata in relazione a: dato oggettivo in cui essa si manifesta: prova scritta, interrogazione, esercitazione o altro. Essa è pertanto un atto sintetico e complesso e richiede che si faccia riferimento ai diversi aspetti che la compongono anche se l'esito finale non è scomponibile, perché ogni aspetto è legato all'altro. È misurabile, infatti, ciò che è divisibile, mentre la valutazione è un atto unitario perché gli indicatori, i misuratori e gli altri criteri adottati servono per esprimere un giudizio sulla capacità di uso della ragione messa in atto in quel momento e in quel determinato contesto proposto allo studente. Se è vero che valutazione non coincide con misurazione, ciò non toglie che un significativo indicatore per la valutazione è costituito da elementi misurabili.

La valutazione di una prova è l'attestazione della distanza - vicinanza rispetto al raggiungimento degli obiettivi indicati dal docente per quella specifica prova. Poiché una singola prova è uno dei momenti del processo di apprendimento messo in atto dallo studente, la valutazione è meglio espressa dallo studio dell'andamento delle sequenze di valutazione, che compongono insieme un trend di apprendimento. Pur conoscendo la possibilità di distinguere i criteri di misurazione in punteggi e livelli, essi vengono presentati in forma unitaria e si intendono modulati in rapporto alla diversa natura della prova (analitica o sintetica).

Nella definizione delle valutazioni assegnate agli alunni si adottano i seguenti indicatori:

- la quantità delle informazioni possedute
- le competenze strumentali e metodologiche
- l'organizzazione delle conoscenze
- la consapevolezza del percorso
- la pertinenza espressiva
- l'elaborazione critica

Nella valutazione dell'insieme delle prove si individuano questi ulteriori indicatori:

- la partecipazione dell'alunno all'itinerario culturale proposto dall'insegnante
- l'interesse promosso dallo studente nello svolgimento del suo lavoro
- la continuità e la sistematicità del lavoro

- la strutturazione organica e consapevole delle conoscenze in una preparazione culturale complessiva e articolata, documentata e persuasiva.

3.1 La scala valutativa

L'attribuzione dei voti nelle singole prove, anche nella valutazione complessiva in sede di scrutinio, viene stabilita seguendo questi criteri:

Voto 3	insufficienza con elementi di particolari gravità in presenza di diffusi errori che attestano un approccio disordinato e logicamente scorretto, per una chiara incapacità di utilizzare gli strumenti necessari a l'indagine disciplinare
Voto 4	chiara insufficienza, per una significativa carenza delle informazioni, aggravata da errori che compromettono seriamente la coerenza interna del lavoro presentato
Voto 5	insufficienza per la presenza di una conoscenza inadeguata delle informazioni, che tuttavia non compromette in maniera grave l'esito della prova; oppure insufficienza in quanto il possesso minimo, ma adeguato, delle conoscenze è condizionato da errori diffusi o circoscritti, che indeboliscono la coerenza del lavoro
Voto 6	sufficienza con fragilità, quando le conoscenze principali sono possedute e organizzate con qualche fragilità nell'utilizzo degli strumenti, senza però che la coerenza del lavoro presentato venga indebolita
Voto 7	sufficienza piena, quando si riscontra un adeguato possesso delle informazioni, organizzate con consapevolezza del percorso svolto in classe e corretto utilizzo degli strumenti fondamentali
Voto 8	evidente e sicura acquisizione dell'argomento, in presenza di un saldo possesso delle conoscenze e di una spiccata capacità di gestire con consapevolezza i percorsi sviluppati in classe; oppure, pur in presenza di lievi imperfezioni nella restituzione dell'argomento, rielaborazione personale e pertinente tale da introdurre accenti nuovi rispetto al lavoro comune
Voto 9	capacità di autonomi e significativi passi in avanti rispetto al lavoro comune, grazie al sicuro possesso delle conoscenze, elaborate in modo personale e coerente, documentate in modo rigoroso ed espresse con finezza e pertinenza linguistica
Voto 10	le conoscenze, competenze e capacità indicate nel punto precedente sono tali da permettere all'alunno il pieno dominio di percorsi culturali complessi, nel quadro di una sintesi efficace ed originale, elaborata criticamente e sistematicamente, alla luce di un'ipotesi convincente e adeguata, rigorosamente verificata ed espressa

La valutazione della singola prova consiste nel controllo in itinere della padronanza cognitiva acquisita dallo studente e ha lo scopo di fornire una informazione dettagliata circa il modo con cui il singolo alunno consegue una procedura di apprendimento. L'obiettivo è di nucleare i contenuti non appresi e le competenze non acquisite perché, attraverso il giudizio dell'insegnante, il discente possa comprendere a che punto del cammino si trova e possa ricevere indicazioni utili sul modo migliore con cui continuare o riprendere il percorso. La valutazione con il pentamestre permette la costruzione di un giudizio complessivo sul livello di apprendimento dello studente e ha la finalità di esprimere un giudizio sulla necessità di correggere la rotta oppure sulla possibilità di seguire con profitto il percorso disciplinare durante il prossimo trimestre/quadrimestre o durante il prossimo anno scolastico.

8.2 Criteri per la valutazione del comportamento e della condotta

Criteri di attribuzione

1. Il voto di condotta valuta l'atteggiamento complessivo dello studente nell'esperienza scolastica, dando rilievo preminente alla sua risposta alla proposta didattica della scuola.
2. Un comportamento di disturbo abituale del lavoro comune della Classe e della scuola ha significativa incidenza sul voto di condotta. Viceversa singoli episodi di Indisciplina vengono sanzionati con provvedimenti disciplinari specifici, commisurati alla gravità degli episodi medesimi e non hanno, in quanto tali, incidenza sul voto di condotta.
3. Il voto di condotta viene deliberato collegialmente dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio intermedio e finale.

Scala valutativa

- 10 - Si attribuisce il voto di dieci in presenza di una partecipazione positiva all'esperienza didattica, capace di fornire un contributo propositivo e critico al lavoro comune.
- 9 - Si attribuisce il voto di nove in presenza di una partecipazione prevalentemente positiva all'esperienza didattica, capace di fornire - anche se in forma parziale - un contributo propositivo e critico al lavoro comune.
- 8 - Si attribuisce il voto di otto in presenza di una partecipazione ordinata all'esperienza scolastica, sufficiente a garantire un positivo percorso di apprendimento personale, con un contributo al lavoro comune che deve ancora esprimersi con adeguata convinzione.
- 7 - Si attribuisce il voto di sette in presenza di una frequente distanza dal lavoro comune, tale da renderlo poco significativo nella guida dell'apprendimento personale.
- 6 - Si attribuisce il voto di sei in presenza di una sostanziale estraneità al lavoro comune.
- 5 - Si attribuisce il voto di cinque quando la presenza in classe ed in scuola costituisce intralcio evidente e costante al lavoro comune.

9 GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE
9.1 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Griglia per la valutazione delle prove scritte di Lingua e letteratura italiana

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL TEMA – TIPOLOGIA A

Indicatori	Descrittori	Punti
Analisi del testo Capacità di analisi e di interpretazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi esauriente, con adeguati collegamenti e giustificate interpretazioni personali; 	5
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi esauriente, con adeguati collegamenti e interpretazioni parzialmente giustificate; 	4
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi complessivamente adeguata, con qualche imprecisione e tratti descrittivi 	3
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi incompleta o solo parzialmente corretta, con imprecisioni e lacune e esercizi interpretativi non motivati e giustificati 	2
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi non corretta e lacunosa e/o con gravi errori analitici e interpretativi. 	1
Organizzazione / struttura Articolazione e coerenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personale, originale, efficace. 	3
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Precisa ed equilibrata. 	2
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limitata e imprecisa 	1
Correttezza Correttezza ortografica e morfosintattica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corretta (con poche imprecisioni). 	4
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corretta, con pochi errori 	3
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sostanzialmente corretta, con qualche errore. 	2
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Molti errori, forse e/o strutture sconette. 	1
Stile Espressione e lessico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appropriato, ricercato e corretto. 	3
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adeguato, con qualche errore. 	2
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inappropriato e/o con errori 	1
Valutazione complessiva		/ 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL TEMA – TIPOLOGIA E

Indicatori	Descrittori	Punti
<p>Saggio breve e articolo</p> <p>Elaborazione argomentata e discussione dei documenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzo della documentazione approfondito e critico, argomentazione originale e personale ▪ Motivato e esauriente utilizzo della documentazione, argomentazione supportata da un'abbastanza articolata discussione degli argomenti ▪ Sintetici riferimenti alla documentazione e/o argomentazione sufficientemente articolata attraverso una semplice, non sempre logica, esposizione degli argomenti. ▪ Brevi e sporadici riferimenti alla documentazione e/o argomentazione non sempre supportata da adeguate motivazioni e/o ragionamenti ▪ Rispetto della consegna scarso, riferimenti alla documentazione nulli ed errati, argomentazione non articolata logicamente. 	<p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Organizzazione / struttura</p> <p>Articolazione e logica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personale, originale, efficace. ▪ Precisa ed equilibrata. ▪ Limitata e imprecisa 	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Correttezza</p> <p>Correttezza ortografica e morfosintattica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corretta (con poche imprecisioni). ▪ Corretta, con pochi errori ▪ sostanzialmente corretta, con qualche errore. ▪ Molti errori, forme e strutture scorrette. 	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Stile</p> <p>Espressione e lessico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appropriato, ricercato e corretto. ▪ Adeguato, con qualche errore. ▪ Inappropriato e/o con errori 	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Valutazione complessiva</p>		<p>/ 15</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL TEMA – TIPOLOGIA C

Indicatori	Descrittori	Punti
Conoscenza degli eventi storici e sviluppo dell'esposizione e della discussione	▪ Esauriente conoscenza dell'argomento, ampia e moltiplicata esposizione dei fenomeni storici.	5
	▪ Adeguato e pertinente riferimento ai fatti storici, alle loro cause e al loro sviluppo.	4
	▪ Minima ed essenziale esposizione dei fatti storici.	3
	▪ Scarsa conoscenza degli avvenimenti storici e dei loro sviluppi.	2
	▪ Rispetto della consegna scorsa, errati riferimenti agli eventi.	1
Organizzazione / struttura	▪ Personale, originale, efficace.	3
	▪ Precisa ed equilibrata.	2
	▪ Limitata e imprecisa.	1
Articolazione e logicità		
Correttezza	▪ Corretta (con poche imprecisioni)	4
	▪ Corretta, con pochi errori	3
	▪ sostanzialmente corretta, con qualche errore.	2
	▪ Molti errori, forme e strutture scorrette.	1
Correttezza ortografica e morfosintattica		
Stile	▪ Appropriato, ricercato e corretto.	3
	▪ Adeguato, con qualche errore.	2
	▪ Inappropriato e/o con errori	1
Espressione e lessico		
Valutazione complessiva		/ 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL TEMA – TIPOLOGIA B

Indicatori	Descrittori	Punti
Conoscenza argomento Conoscenza degli eventi e sviluppo dell'esposizione e della discussione.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esauriente conoscenza dell'argomento, ampia e motivata esposizione del tema. ▪ Adeguato e pertinente riferimento ai fatti, alle loro cause e ai loro sviluppi. ▪ Minima ed essenziale esposizione dell'argomento. ▪ Scarsa conoscenza degli avvenimenti e dei loro sviluppi ▪ Rispetto della consegna scarso, errati riferimenti agli eventi. 	5
		4
		3
		2
		1
Organizzazione / struttura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personale, originale, efficace. ▪ Precisa ed equilibrata. ▪ Limitata e imprecisa 	3
		2
		1
Articolazione e logicità		
Correttezza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corretta (con poche imprecisioni). ▪ Corretta, con pochi errori. ▪ sostanzialmente corretta, con qualche errore. ▪ Molti errori, forme e strutture scorrette. 	4
Correttezza ortografica e morfosintattica		3
		2
		1
Stile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appropriato, ricercato e corretto. ▪ Adeguato, con qualche errore. ▪ Inappropriato e/o con errori 	3
Espressione e lessico		2
		1
Valutazione complessiva		/ 15

NB per gli allievi con BES, si tiene conto del PDP dell'alunno, quindi delle eventuali misure compensative o dispensative di cui ha diritto; inoltre, in sede di valutazione, si tiene in maggiore considerazione il contenuto rispetto alla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO: _____ DATA: _____ CLASSE 5^

			Prima parte	Quesito 1	Quesito 2
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completata ed approfondita	6			
	Adeguate e pertinenti	5			
	Parzialmente adeguate (livello sufficienza)	4			
	Frammentaria	3			
	Molto frammentaria	2			
	Grovemente insufficiente	1			
	Nulla	0			
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	6			
	Buona aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	5			
	Qualche difficoltà nella sintesi (livello sufficienza)	4			
	Gravi difficoltà di sintesi	3			
	esistenti difficoltà di sintesi	2			
	Non aderenza alla traccia	1			

	Nulla	0		
CORRETTINEZZA FORMALE	Piena correttezza formale	3		
	Completamente corretto (livello sufficiente)	2		
	Errori non gravi	1		
	Errori gravi	0		
Totale				

Formula per l'attribuzione del voto:

$(\text{Punteggio prima parte} \times 0,5) + (\text{punteggio Quesito 1} \times 0,25) + (\text{punteggio Quesito2} \times 0,25)$
 Risultato va approssimato all'intero superiore se maggiore o uguale a 0,50

NB per gli allievi con BES, si tiene conto del PDP dell'alunno, quindi delle eventuali misure compensative e dispensative di cui ha diritto; Inoltre, in sede di valutazione, si tiene in maggiore considerazione il contenuto rispetto alla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

STORIA

Indicatori	Descrittori	Punti	Quesito		
			1	2	3
Conoscenze	Quasi assenti o lacunose e non corrette	1			
	Minime e parziali	2			
	Essenziali e poco approfondite	3			
	Precise e approfondite	4			
	Complete e approfondite	5			
Elaborazione	Testo disarticolato	1			
	Generica e approssimativa	2			
	Semplice e chiara	3			
	Precisa e logicamente ben strutturata	4			
Argomentazioni	Minime e illogiche	1			
	Semplici e coerenti	2			
	Precise e documentate	3			
Correttezza formale e lessico	Testo parzialmente corretto e lessico impreciso	1			
	Testo parzialmente corretto e lessico adeguato	2			
	Testo corretto e lessico specifico	3			
Contenuti lacunosi		2			
Risposta assente		1			
Totale voto per quesito					
Voto finale (media dei singoli voti)					

NB per gli allievi con BES, si tiene conto del PDP dell'alunno, quindi delle eventuali misure compensative e dispensative di cui ha diritto; inoltre, in sede di valutazione, si tiene in maggiore considerazione il contenuto rispetto alla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

MATEMATICA

Candidato: _____

Classe V

A.S. 2017/2018

Indicatori di valutazione	Descrittori di misurazione	Punteggio Primo quesito	Punteggio Secondo quesito	Punteggio Terzo quesito
Conoscenze dei contenuti e loro rielaborazione	nulle o gravemente scorrette, non è in grado di dar conto delle nozioni assimilate e si limita ad elencarle	0	0	0
	limitate, corrette nonostante qualche errore; riconosce gli strumenti necessari a risolvere un problema ma non in tutti i casi riesce a portare a termine gli esercizi	1,5	1,5	1,5
	corrette ed approfondite, coglie con sicurezza i problemi e li porta a termine in modo completo efficace e organico	2,5	2,5	2,5
Capacità	è in grado di impostare i problemi ma non è in grado di risolverli	0	0	0
	affronta i problemi a volte in modo organico, argomentato e sufficientemente chiaro nonostante alcune imprecisioni	1	1	1
	affronta i problemi in modo completo e ben argomentato esprimendosi in modo corretto	1,5	1,5	1,5

Indicatori di valutazione	Descrittori di misurazione	Punteggio Primo quesito	Punteggio Secondo quesito	Punteggio Terzo quesito	
Correttezza linguistica e terminologia	conosce in modo estremamente approssimativo la terminologia specifica	0	0	0	
	conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo accettabile	0,5	0,5	0,5	
	usa in modo appropriato la terminologia specifica ed è corretto e accurato	1	1	1	
PUNTEGGIO ASSEGNAO					
PUNTEGGIO TOTALE		/15			
Gravemente insufficiente	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
1-7	8-9	10	11-12	13-14	15

MASSIMO PUNT: 15- SUFFICIENTE PUNTI 10

NB per gli allievi con DSA / BES si tiene conto del FDP dell'alunno, quindi delle eventuali misure compensative e dispensative di cui ha diritto; inoltre, in sede di valutazione, si tiene in maggiore considerazione il contenuto rispetto alla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

LINGUA STRANIERA

Indicatori	Descrittori	Punteggio primo quesito	Punteggio secondo quesito	Punteggio terzo quesito
1	Conoscenze nulle (la conoscenza dell'argomento risulta assente)	0,5	0,5	0,5
2	Conoscenze frammentarie e confuse (conoscenza è fortemente lacunosa e/o gravemente scorretta)	1	1	1
3	Conoscenze manualistiche e generiche (conoscenza lacunosa e/o superficiale e/o parzialmente errata; solo alcuni aspetti nodali sono stati individuati)	1,5	1,5	1,5
4	Conoscenze sufficienti (conoscenza essenziale, pur con qualche imprecisione, gli aspetti nodali sono stati individuati)	2	2	2
5	Conoscenze esaurienti (conoscenza ampia e corretta)	2,5	2,5	2,5
6	Conoscenze ampie e approfondite (conoscenza approfondita, rielaborata in modo efficace e personale)	3	3	3
1	Competenza linguistica scarsa (errori rilevanti di sintassi e/o grammatica)	1	1	1
	Competenza linguistica sufficiente (produzione linguistica che non	1,5	1,5	1,5

2	comparone della comprensione e il significato)			
3	Competenza linguistica approfondita (con pochi non rilevanti errori)	7	2	2
Totale:		15		

NB per gli allievi con BES, si tiene conto del PDP dell'alunno, quindi delle eventuali misure compensative e dispensative di cui ha diritto; inoltre, in sede di valutazione, si tiene in maggiore considerazione il contenuto rispetto alla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONI DELLA TERZA PROVA SCRITTA
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA					
Indicatori	Descrittori	Punteggio	Quesito		
			1	2	3
CONOSCENZA SPECIFICA DEGLI ARGOMENTI RICHIESTI	Risposta mancante	0			
	quasi assenti, lacunose e non corrette	1			
	minime e parziali	2			
	Essenziali e poco approfondite	3			
	Precise e approfondite	4			
	Complete e approfondite	5			
PADRONANZA DELLA LINGUA E PROPRIETA' DI LINGUAGGIO DISCIPLINARE	Risposta mancante	0			
	Disarmonico, confuso e/o del tutto scorretto nella forma	1			
	incerto ed a-tecnico nella forma	2			
	Semplice ma ordinato e corretto	3			
	Organico e appropriato	4			
	Organico, tecnico, specifico, appropriato e accurato anche nella forma	5			
ABILITA' DI ARGUMENTAZIONE, UTILIZZO DELLE CONOSCENZE MULTIDISCIPLINARI, SINTESI, CAPACITA' CRITICA	Risposta mancante	0			
	Abilità minima caratterizzato da contraddittorietà e assenza di logica, mancanza totale di aderenza alla traccia	1			
	presenza di gravi carenze nella coerenza e organicità delle argomentazioni	2			
	semplice e coerente	3			
	Argomentazioni ben articolate e critiche, svolgimento coerente, ottima capacità di sintesi	4			
	Argomentazioni ampiamente articolate e critiche, precise, giustificate, eccellente capacità di sintesi, ottimi nessi anche a livello pluridisciplinari	5			
totale voto per quesito					
Voto finale (media dei voti dei singoli quesiti)					

NB per gli allievi con BES, si tiene conto del PDP dell'alunno, quindi delle eventuali misure compensative e dispensative di cui ha diritto; inoltre, in sede di valutazione, si tiene in maggiore considerazione il contenuto rispetto alla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA DI ENOGASTRONOMIA

settoriale SAIA & VENDITA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
	<u>Completati, accettabili in modo estremo</u> (dimostrano ottime padronanze dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9
	<u>Particolarmente completi</u> (aderenti al testo, esposti in modo corretto e chiaro)	8
	<u>Buoni</u> (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	<u>Accettabili</u> (vengono fornite le informazioni più importanti)	6
	<u>Approssimativi</u> (mancano informazioni più importanti)	5
	<u>Generici</u> (non si estraggono l'argomento), <u>ripetitivi e/o parzialmente errati</u>	4
	<u>Superficiali e brevi</u>	3
	<u>Accennati</u>	2
	<u>Quasi nulli</u> (o incomprensione della domanda)	1
	<u>Appropriata e buona</u>	3
COMPETENZA LESSICALE	<u>Adeguate</u>	2
	<u>Limitate</u>	1
	<u>Corretto e complessivamente corretto</u>	3
CORRETTIZIONE	<u>Errata non gravi</u> (che non pregiudicano la comunicazione)	2
FORMALE	<u>Errata gravi</u> (che pregiudicano la comunicazione)	1
Totale		
Corrispondenza Medio Punteggio		

NB per gli allievi con BES, si tiene conto del PDP dell'anno, quindi delle eventuali misure compensative e dispensative di cui ha diritto; inoltre, in sede di valutazione, si tiene in maggiore considerazione il contenuto rispetto alla forma.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA DI ENOGASTRONOMIA

settore

CUCINA A.S. 2017/2018

Indicatori di valutazione	Descrittori di misurazione	Punteggio primo quesito	Punteggio secondo quesito	Punteggio terzo quesito
1	Conoscenze nulle <i>(la conoscenza dell'argomento risulta assente)</i>	0,5	0,5	0,5
2	Conoscenze frammentarie e confuse <i>(la conoscenza è fortemente lacunosa e/o gravemente scorretta)</i>	1	1	1
3	Conoscenze manualistiche e generiche <i>(la conoscenza pur se lacunosa e superficiale e/o parzialmente errata; alcuni aspetti sono stati individuati)</i>	1,5	1,5	1,5
4	Conoscenze sufficienti <i>(conoscenza essenziale, pur con qualche imprecisione, gli aspetti nodali sono stati individuati)</i>	2	2	2
5	Conoscenze esaurienti <i>(conoscenza ampia e corretta)</i>	2,5	2,5	2,5
6	Conoscenze attive e approfondite <i>(conoscenza approfondita, rielaborata in modo personale ed esauriente)</i>	3	3	3
0	Competenza del linguaggio nulla <i>(assenza di termini tecnici e gravi errori lessicali)</i>	0,5	0,5	0,5
1	Competenza del linguaggio scarsa <i>(errori rilevanti nell'uso di termini tecnici che rende difficile la comprensione e il significato)</i>	1	1	1
2	Competenza del linguaggio sufficiente <i>(la risposta risulta comprensibile)</i>	1,5	1,5	1,5
3	Competenza del linguaggio approfondite <i>(con pochi non rilevanti errori)</i>	2	2	2
Totale				
..... /15				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ENOGASTRONOMIA settore CUCINA
 PROVA **PRATICA** anno scolastico 2017/2018 CLASSE 5

Elementi valutati	Descrittori di misurazione	Preparazioni iniziali	Servizio e impiattamento	Riassetto e sistemazione finale	NOTE
DIVISIONE IGIENE PERSONALE	<i>Incompleto/inadeguata</i> 5 punti <i>sufficiente ma incompleta</i> 10 punti <i>adeguata</i> 15 punti <i>completa adeguata ottimale</i> 20 punti				
POSTAZIONE DI LAVORO	<i>Scelta delle attrezzature e spazi inadeguata</i> 5 <i>scelta delle attrezzature e spazi sufficiente</i> 10 <i>scelta delle attrezzature e spazi adeguata</i> 15 <i>scelta delle attrezzature e spazi ottimale</i> 20				
PRODOTTI	<i>Lavorazione lenta e inadeguata</i> 5 <i>lavorazione sufficiente</i> 10 <i>lavorazione adeguata</i> 15 <i>lavorazione adeguata veloce</i> 20				
IL PIATTO	<i>Non eseguito</i> 5 <i>eseguito con molti errori</i> 10 <i>eseguito in modo sufficiente</i> 15 <i>eseguito a regola d'arte</i> 20				
IGIENE e SICUREZZA	<i>Inapplicata</i> 5 <i>parziale</i> 10 <i>sufficiente</i> 15 <i>secondo la normativa</i> 20				
Totale		totale	totale	totale	
/100					

**9.2 GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL
COLLOQUIO
A.S. 2017/2018**

Candidato: _____ Data: ____/____/____ Classe V

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato
I Argomento proposto dal candidato	1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento interdisciplinare	Profonda, consapevole e personale	4	
		Adeguate e approfondite	3	
		Accettabile e onnicelta	2,5	
		Guidata e in parte approssimativa	2	
		Limitata e superficiale	1	
	2. Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica	Autonoma e articolata	4	
		Adeguate ed efficaci	3	
		Adeguate e accettabili	2,5	
	3. Capacità espressive e padronanza della lingua	Parzialmente adeguate o approssimative	2	
Disorganica e superficiale		1		
Corretta e fluente		2		
		Corretta e articolata	1,5	
		Sufficientemente chiara e scorrevole	1	
		Incerta e approssimativa	0,5	
			<u> </u> /10	
II Argomenti proposti dai condiscepolari	1. Conoscenza dei problemi	Ampie e approfondite	6	
		Corrette e in parte approfondite	5	
		Essenziali	4	
		Imprecise e frammentarie	3	
		Lacunose	1-2	
	2. Coerenza logico-tematica, capacità di argomentazione, di analisi/sintesi	Articolata ed eloquente	6	
		Adeguate ed efficaci	5	
		Accettabile	4	
	3. Capacità di rielaborazione critica e capacità di collegamento interdisciplinare	Approssimativa	3	
Disorganica e superficiale		1-2		
Consapevole e articolata		4		
		Efficace	3	
		Sufficiente	2	
		Incerta e approssimativa	1,5	
		Inefficace	1	
			<u> </u> /16	
III Discussione prove scritte	1. Capacità di autovalutazione e autocorrezione	I PROVA Adeguata	1	
		Inefficace	0,5	
		II PROVA Adeguata	1	
		Inefficace	0,5	
		III PROVA Adeguata	2	
		Inefficace	1	
			<u> </u> /4	
			<u> </u> /30	
			Punteggio TOTALE	

10. Simulazione delle prove

Sono state effettuate le seguenti simulazioni.

Prima prova

4 dicembre 2017

5 marzo 2018

21 maggio 2018

Seconda prova

5 dicembre 2017

6 marzo 2018

22 maggio 2018

Terza prova

7 dicembre 2017

8 marzo 2018

24 maggio 2018

Simulazioni colloquio orale

12 marzo 2018

28 maggio 2018

Il consiglio di classe ha ritenuto opportuno fissare un'ulteriore simulazione d'esame. Le prove verranno allegate e saranno presenti nella documentazione a disposizione della commissione d'esame.

PODO - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Eugenio Montale, *Ammazzare il tempo* (da *Auto da fé. Cronache in due tempi*, Il Saggiatore, Milano 1966)

Il problema più grave del nostro tempo non è tra quelli che si vedono denunciati a caratteri di scatola nelle prime pagine dei giornali; e non ha nulla in comune, per esempio, col futuro status di Berlino o con l'eventualità di una guerra atomica distruttrice di una metà del mondo. Problemi simili sono d'ordine storico e prima o poi giungono a una soluzione, sia pure con risultati spaventosi. Nessuna guerra impedirà all'umanità futura di vantare ulteriori magnifiche sorti nel quadro di una sempre più perfetta ed ecumenica civiltà industriale. Un mondo semidistrutto, che risorgesse domani dalle ceneri, in pochi decenni assumerebbe un volto non troppo diverso dal nostro mondo d'oggi. Anzi, oggi è lo spirito di conservazione che rallenta il progresso. Quando non ci fosse più nulla da conservare il progresso tecnico si farebbe molto più veloce. Anche l'uccisione su larga scala di uomini e di cose può rappresentare, a lunga scadenza, un buon investimento del capitale umano. Fin qui si resta nella storia. Ma c'è un'uccisione, quella del tempo, che non sembra possa dare frutto. Ammazzare il tempo è il problema sempre più preoccupante che si presenta all'uomo d'oggi e di domani.

Non penso all'autorazinne, che ridurrà sempre più le ore dedicate al lavoro. Può darsi che quando la settimana lavorativa sarà scesa da cinque a quattro o a tre si finisca per dare il bando alle macchine attualmente impiegate per sostituire l'uomo. Può darsi che allora si inventino nuovi tipi di lavoro inutili per non lasciare sul lastrico milioni o miliardi di disoccupati; ma si tratterà pur sempre di un lavoro che lascerà un ampio margine di ore libere, di ore in cui non si potrà eludere lo spettro del tempo.

Perché si lavora? Certo per produrre cose e servizi utili alla società umana, ma anche, e soprattutto, per accrescere i bisogni dell'uomo, cioè per ridurre al minimo le ore in cui è più facile che si presenti a noi questo odioso fantasma del tempo. Accrescendo i bisogni naturali, si tiene l'uomo occupato anche quando egli suppone di essere libero. "Passare il tempo" dinanzi al video o assistendo a una partita di calcio non è veramente un ozio, è uno svago, ossia un modo di divagare dal pericoloso mostro, di allontanarsene. Ammazzare il tempo non si può senza riempirlo di occupazioni che colmano quel vuoto. E poiché pochi sono gli uomini capaci di guardare con fermo ciglio in quel vuoto, ecco la necessità sociale di fare qualcosa, anche se questo qualcosa serve appena ad anestetizzare la vaga comprensione che quel vuoto si ripresenti in noi.

Eugenio Montale (Genova, 1896 - Milano, 1981) è noto soprattutto come poeta. Merita però di essere ricordato anche come prosatore. Lo stesso Montale raccoglie in *Farfalle di Dignard* (Prima ed. 1956) e *Auto da fé* (Prima ed. 1966) stacchi in

prosa apparsi in precedenza su giornali e riviste. Il brano che si propone è tratto da un testo pubblicato originariamente nel "Corriere della Sera" del 7 novembre 1951.

- **Comprensione del testo**

Riassumi tesi e argomenti principali del testo.

- **Analisi del testo**

2.1 Quali sono i problemi risolvibili secondo Montale?

2.2 Spiega il significato che Montale attribuisce all'espressione "amazzare il tempo".

2.3 Perché si accrescono i "bisogni inutili" e si inventeranno "nuovi tipi di lavoro inutile"?

2.4 Noti nel testo la presenza dell'ironia? Argomenta la tua risposta.

2.5 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

- **Interpretazione complessiva ed approfondimenti**

Sulla base dell'analisi condotta, ricerca la "visione del mondo" espressa nel testo e approfondisci la ricerca con opportuni collegamenti ad altri testi di Montale a te noti o di altri autori che toccano le medesime tematiche. Alternativamente, soffermati sul grado di attualità / inattualità dei ragionamenti di Montale sul lavoro e sul tempo.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE" (può scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

Svilupa l'argomento scelto o in forma di "saggio breve" o di "articolo di giornale", utilizzando i documenti e i dati che lo corredano.

Se scegli la forma del "saggio breve", interpreta e confronta i documenti e i dati forniti e su questa base svolgi, argomentandola, la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Da' al saggio un titolo coerente con la tua trattazione e ipotizza una destinazione editoriale (rivista specialistica, fascicolo scolastico di ricerca e documentazione, rassegna di argomento culturale, altro).

Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo.

Se scegli la forma dell' "articolo di giornale", individua nei documenti e nei dati forniti uno o più elementi che ti sembrano rilevanti e costruisci su di essi il tuo "pezzo".

Da' all'articolo un titolo appropriato ed indica il tipo di giornale sul quale ne ipotizzi la pubblicazione (quotidiano, rivista divulgativa, giornale scolastico, altro).

Per attualizzare l'argomento, puoi riferirti a circostanze immaginarie o reali (paese, università, convegni o eventi di rilievo).

Per entrambe le forme di scrittura non superare le quattro o cinque colonne di metà di foglio protocollo.

1. — AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO —

ARGOMENTO: La percezione dello straniero nella letteratura e nell'arte.

"Non lederei il diritto dello straniero o dell'orfano e non prenderai in pegno la veste della vedova; ma ti ricorderai che se' stato schiavo in Egitto e che di là ti ha redento l'Eterno, il tuo Dio; perciò ti comandò di fare questo. Quando fai la mietitura nel tuo campo e dimentichi nel campo un covone, non tornerai indietro a prenderlo; sarà per lo straniero, per l'orfano e per la vedova, affinché l'Eterno, il tuo Dio, ti benedica in tutta l'opera delle tue mani. Quando bacierai i tuoi ulivi, non tornerai a ripassare sui rami; le olive rimaste saranno per lo straniero, per l'orfano e per la vedova. Quando vendemmierai la tua vigna, non ripasserai una seconda volta; i grappoli rimasti saranno per lo straniero, per l'orfano e per la vedova. E ti ricorderai che se' stato schiavo nel paese d'Egitto; perciò ti comando di fare questo."

DELFERONDI, O, 24, 17-22

"Così Odisseo stava per venire in mezzo a fanciulle dalla bella Clione, pur nudo com'era: la dura necessità lo spingeva. Terribile apparve loro, era tutto imbrattato di salsedine. E fuggirono via, chi qua chi là, sulle spiagge dove più spongevano dentro il mare. Sola restava la figlia di Alcino: Atena le mise in cuore ardimento e tolse dalle membra la paura. Rimase ferma di fronte a lui, si tratteneva. Ed egli fu incerto, Odisseo, se supplicare la bella fanciulla e abbracciarle le ginocchia, oppure così di lontano pregarla, con dolci parole, che gli indicasse la città e gli cesse vesti. Questa gli parve, a pensarci, la cosa migliore, pregarla con dolci parole di lontano. Temeva che a toccarle i ginocchi si sdegrasse, la fanciulla. Subito le rivolse la parola: «E a lui rispondeva Nausicaa dalle bianche braccia: «Straniero, non sembri uomo stolto o malvagio, ma Zeus Olimpio, che divide la fortuna tra gli uomini, buoni e cattivi, a ciascuno come lui vuole, a te diede questa sorte, e tu lo devi ad ogni modo supportare.»...Così disse, e diede ordini alle ancelle dalle belle chiome: «Facciatevi, ancelle, per favore. Dove fuggite al veder un uomo? Pensate forse che sia un nemico? Non c'è tra i mortali viventi, né mai ci sarà, un uomo che venga alla terra dei Feaci a portar la guerra: perché noi siamo molto cari agli dei. Abitiamo in disparte, tra le onde del mare, al confine del mondo: e nessun altro del mortali viene a contatto con noi. Ma questi è un infelice, giunge qui ramingo. Bisogna prendersi cura di lui, ora: ché vengono tutti da Zeus, forestieri e mendicchi, e un dono anche piccolo è caro. Sì, ancelle, date all'ospite da mangiare e da bere, e lavatelo prima nel fiume, dove c'è un riparo dal vento.»

OMERO, *Odissea*, VI, vv. 135-148 e vv. 186-209

"Affitto de la nuova, e arrabbiato della maniera, Renzo afferrò ancora il martello, e, così appoggiato alla porta, andava stringendolo e storcendolo, l'alzava per picchiar di nuovo alla disperata, poi lo teneva sospeso. In quest'agitazione, si voltò per vedere se mai ci fosse d'intorno qualche vicino, da cui potesse forse aver qualche informazione più precisa, qualche indizio, qualche lume. Ma la prima, l'unica persona che vide, fu un'altra donna, distante forse un venti passi; la quale, con un viso ch'esponeva terrore, odio, impazienza e malizia, con cert'occhi stravolti che volevano insieme guardar lui, e guardar lontano, spalancando la bocca come in atto di gridare a più non posso, ma ritenendo anche il respiro, alzando due braccia scarno, allungando e ritirando due mani grinzose e piegate a gusa d'artigli, come se cercasse d'acchiappare qualcosa, si vedeva che voleva chiamar gente, in modo che qualcheduno non se n'accorgesse. Quando s'incontrarono a guardarsi, colei, fattasi ancor più brutta, si riscosse come persona sorpresa...lasciò scappare il grido che aveva ritenuto fin allora: «l'untore, dagli! dagli! dagli all'untore!» Allo stillar della vecchia, accorreva gente di qua e di là: «abbastanza per poter fare d'un uomo solo quel che volessero.»

A. MANZONI, *I Promessi Sposi*, XXXIV, 1842

A chi vuol p ù bene, enigmatico uomo, di? A tuo padre, a tua madre, a tua sorella o a tuo fratello?"

"Nor ho né padre, né madre, né sorella, né fratello "

"Ai tuoi amici?"

"Aduperate una paro'la di nul fino a oggi ho ignorato il senso."

"Alfa tua patria?"

"Nor so sotto quale latitudine si trovi." "Alfa bellezza?"

"L'amerel vo'entieri, ma dea e immortale." "All'oru?"

"Lo odlo come voi odlate Dio."

"Ma allora che cosa ami, straordinario uomo?" "Amo le nuvole...le nuvole che vanno...laggiù,

laggiù ,le meravigliose nuvole:"

C. Baudelaire, *Poemetti in prosa*, 1869

L'infermo teneva gli occhi chiusi: pareva un Cristo di cera, depresso da la croce. Dormiva o era morto? Si fecero un po' più avanti; ma al lieve rumore, l'infermo schiuse gli occhi, quei grandi occhi celesti, attoniti. Le due donne si strinsero vlepplù tra loro, poi, vedendogli sollevare una mano e far cenno di parlare, scapparono via con un grido, a richiudersi in cucina. Sul tardi, sentendo il campanello della porta, corsero ad aprire; ma, invece di Gian Pietro, si videro davanti quel giovane straniero della mattina. La zitellona corse ranta ranca a rintanarsi di nuovo; ma Venerina, coraggiosamente, lo accompagnò nella camera dell'infermo già quasi al bujo, accese una candela e la porse allo straniero, che la ringraziò chinando il capo con un mesto sorriso; poi stette a guardare, afflitta: vide che egli si chinava su quel letto e posava lieve una mano su la fronte dell'infermo, santi che lo chiamava con dolcezza: - *Cleen...Cleen...*Ma era il nome, que lo, o una paro'la affettuosa? L'infermo guardava negli occhi il compagno, come se non lo riconoscesse; e allora ella vide il capo gigantesco di quel giovane marinaro sussultare, lo sentì piangere, curvo sul letto, e parlare angosciosamente, tra il pianto, in una lingua ignota. Vennero anche a lei le lagrime agli occhi. Poi lo straniero, voltandosi, le fece segno che voleva scrivere qualcosa. L'ella chinò il capo per significargli che aveva compreso e corse a prendergli l'acquerante. Quando egli ebbe finito, le consegnò la lettera e una borsetta. Venerina non comprese le parole ch'egli le disse, ma comprese bene dai gesti e da l'espressione del volto, che le raccomandava il povero compagno. Lo vide poi chinarsi di nuovo sul letto e baciare più volte in fronte l'infermo, poi andar via in fretta con un fazzoletto su la bocca per soffocare i singhiozzi irrimpentiti."

I. PIRANDELLO, *L'ottimo*, in "Novelle per un anno", 1908

“Un giorno di gennaio dell'anno 1941, un soldato tedesco di passaggio, guidando di un parrucchiere di libertà, si trovava, solo, a girovagare nel quartiere di San Lorenzo, a Roma. Erano circa le due del dopopranzo, e a quell'ora, come d'uso, poca gente circolava per le strade...S'era scordato dell'uniforme; per un buffo interregno sopravvenuto nel mondo,

l'estremo arbitrio dei bambini adesso usurpava la legge militare del Reich! Questa legge è una commedia, e Gunther se ne infischia. In quel momento, qualsiasi creatura femminile capitata per prima su quel portone, che lo avesse guardato con occhio appena umano, lui, sarebbe stato capace di abbracciarla di prepotenza, magari buttato al piedi come un innamorato, chiamandola: *meine mutter!* E affinché ci li e un istante vide arrivare dall'angolo un'inquilina del caseggiato, donnetta d'apparenza d'innocenza ma civile, cui in quel punto rincasava, carica di borse e di sporte, non esitò a gridarle: «Signorina! Signorina!» (era una delle 4 parole italiane che conosceva). E con un salto le si parò davanti risoluto, benché non sapesse, nemmeno lui, cosa pretendere. Colui però, al vedersi affrontata da lui, lo fissò con occhio assolutamente disumano, come davanti all'apparizione propria e riconoscibile dell'orrore.”

L. MORANTE, *La Storia*, Einaudi, 1974

“Risate e grida si levarono. «Fuor! Fuori della femina! Fuori!» Erano anche voci di uomini. La gente, poco prima intorpidita e molle, si era tutta eccitata. Gioia di umiliare quella ragazza spavalda che dalla faccia e dall'accento si capiva ch'era forestiera. «Vigliacchi!» gridò Anna, voltandosi d'un balzo. E con un fazzolettino cercava di togliersi di dosso la fanghiglia. Ma lo scherzo era placato. Un altro schizzo la raggiunse a una spalla, un terzo al collo, all'orlo dell'abito. Era diventata una gara...Qui Antonio intervenne, facendosi largo...Antonio era forestiero e tutti, là, parlavano in

dialetto. Le sue parole ebbero un suono curioso, quasi ridicolo...Niente ormai tratteneva il buttar fuori il fondo dell'animo: il sozzo carico di male che si tiene dentro per anni e nessuno si accorge di avere.”

D. BUZZATI, *Non aspettavamo altro*, in: “Sessanta racconti”, Mondadori, 1958

“Era bagnato fradicio e coperto di fango e avevo fame e freddo ed era lontano cinquantamila anni-luce da casa... Il primo contatto era avvenuto vicino al centro della Galassia, dopo la lenta e difficile colonizzazione di qualche migliaio di pianeti; ed era stata la guerra, subito...Stava all'erta, il fucile pronto. Lontano cinquantamila anni-luce dalla patria, a combattere su un mondo straniero e a chiedersi se ce l'avrebbe mai fatta a riportare a casa la pelle. E allora vide uno di loro strisciare verso di lui. Prese la mira e fece fuoco. Il nemico emise quel verso strano, agghiacciante, che tutti loro facevano, poi non si mosse più. Il verso e la vista del cadavere lo fecero rabbrivire. Molti, col passare del tempo, s'erano abituati, non ci facevano più caso; ma lui no. Erano creature troppo schifose, con solo due braccia e due gambe, quella pelle d'un bianco nauseante, e senza squame.”

G. BROWN, *Sen'Urdia*, in “Tutti i racconti”, Mondadori, 1992

Tempo verrà

e dirà: Siedi qui. Mangia.

in cui, con esultanza,

Amorai di nuovo lo straniero che era il tuo io.

saluterai lo stesso arrivato

Offri vino. Offri pane. Rendi il cuore

alla tua porta, nel tuo proprio specchio,
e ognuno sorriderà al benvenuto
dell'altro,

a se stesso, allo straniero che ti ha
amato per tutta la vita, che hai
ignorato...

D. WALCOTT, *Amore dopo amore*, in "Mappa de nuovo Munda", trad. it., Adelphi, Milano, 1992



una scultura romana del I secolo a.C., che raffigura un soldato galata morente. Il guerriero, straniero ai Romani, è colto in punto di morte mentre il corpo si accascia sullo scudo, con il quale i Celti si opponevano al nemico celando il corpo nudo. Dallo scudo si staglia il combattente con il torso flesso e ruotato verso destra a far risultare l'incisione della ferita.

Galata morente (I secolo a.C.)

1. ... AMBITO SOCIO-ECONOMICO

A RESOINFA 90: Il lavoro tra sicurezza e produttività.

DOCUMENTI

"Il lavoro nell'antichità non aveva il valore morale che gli è stato attribuito da venti secoli di cristianesimo e dalla nascita del movimento operaio. Il disprezzo per il lavoro manuale è apparso a molti come contropartita della schiavitù e, nel contempo, causa del ristagno delle tecniche. Dell'esistenza di questo disprezzo si potrebbero dare molteplici prove. Nella *Politica* Aristotele esalta il fatto che i cittadini abbiano tutto il tempo libero «per far nascere la virtù nella loro anima e perché possano adempiere i loro doveri civili». È la stessa nozione dell'*otium cum dignitate* che appare come l'ideale di vita degli scrittori romani alla fine della Repubblica e all'inizio dell'Impero. Ciò significa affermare anche che il lavoro è un ostacolo a questo tipo di vita e, quindi, una degradazione."

C. MOSSE, *Il lavoro in Grecia e a Roma*, trad. it. di F. Gianì Cecchini, Firenze, 1973

"Nella produzione moderna il lavoro ha assunto un'importanza crescente tanto da essere considerato il soggetto e non più l'oggetto di qualsiasi attività produttiva. Per il codice civile (libro V, artt. 2050 e sgg.), che regola il lavoro nell'impresa come elemento soggettivo e dinamico, oltre che fattore primario della

produzione, il lavoro consiste nella prestazione di energie lavorative effettuata, contro il corrispettivo di una retribuzione, da una persona fisica (lavoratore) a favore di un'altra persona fisica o giuridica (datore di lavoro); il lavoro può concorrere alla produzione in modo subordinato o autonomo."

ENCICLOPEDIA UNIVERSALE, vol. 13°, a cura di G. Cecchi S. Calzini-R. Guizzetti, Ed. "Il SOLE 24 ORE", Milano, 2006

"L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro." (art. 1)

"La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto. Ogni cittadino ha il dovere di svolgere, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società." (art. 4)

COSTITUZIONE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

"Dal Rapporto [ISFOL 2007] emerge una discrasia tra domanda e offerta di lavoro, soprattutto in quei segmenti della popolazione - donne e over 55 anni in primis - per i quali, anche in linea con gli obiettivi di Lisbona, si auspicherebbe un incremento del tasso di attività. Sul fronte della qualità della crescita economica del Belpaese, il rapporto sottolinea come i lavori siano sempre più meno conformi alle aspettative degli individui, sia per la qualità del lavoro disponibile per i nuovi entrati sia per le prassi selettive. Le scarse prospettive di carriera rappresentano il principale fattore di scoraggiamento sul fronte lavorativo....Fa riflettere il dato che quasi il 20% degli occupati ritiene di svolgere mansioni

che utilizzano solo parzialmente le loro competenze professionali....Tra le iniziative da intraprendere per contrastare le

criticità del nostro mercato del lavoro, la ricetta dell'Isfol è migliorare la coerenza e l'adattabilità reciproca tra domanda e offerta di lavoro. Soprattutto sfruttando al meglio le potenzialità del sistema dei servizi per l'impiego. Inoltre, un funzionamento più fluido e trasparente del nostro mercato del lavoro passa anche attraverso la conciliazione fra competitività e merit e l'equità dell'accesso alle opportunità. Ma su tutti, prioritario, è investire nella sicurezza del lavoro e nel contrasto del lavoro irregolare."

C. TUCCI, *Rapporto Isfol: lavoro precario per 10 lavoratori su 100*, 23 novembre 2007

"L'ambiente di lavoro, non rappresenta soltanto un'eccezione più ristretta della nozione di ambiente, ma si caratterizza in termini assai diversi. Anche esso costituisce infatti l'oggetto di una normativa amministrativa e penale diretta a garantire la salute dei lavoratori addetti ad attività particolarmente rischiose, e che in taluni ordinamenti impone alle imprese l'adozione di sistemi generali di controllo preventivo;...ma sovente è dato riscontrare disposizioni che, attraverso la garanzia della salute a livello di rapporto individuale, attuano una vera e propria tutela dell'ambiente di lavoro come oggetto di una situazione soggettiva specifica del prestatore di lavoro, autonomamente tutelata e...Cos'è delineata, la

tutela dell'ambiente di lavoro si prospetta, più che come tutela d'un luogo (e cioè dell'ambiente in genere), come garanzia della salute (e quindi della persona) del lavoratore."

... RICCA, *La tutela dell'ambiente di lavoro nel quadro del sistema dei diritti sociali*, in "Previdenza dei diritti sociali e prevenzione degli infortuni sul lavoro nel quadro dei diritti de l'uomo lavoratore", Ed. Giuffrè, Milano, 1988

"Il fattore tecnologico è stato nelle ricerche più recenti piuttosto trascurato a vantaggio di una impostazione che accentuava l'influenza delle variabili psico-sociologiche nel complesso fenomeno dell'infortunio. Non si può negare però che un processo produttivo deve essere analizzato sotto l'aspetto tecnologico per poter rilevare di quanto il comportamento umano venga condizionato dalla velocità e dalle caratteristiche della produzione. L'infortunio nella sua apparente obiettività si è rivelato quale fenomeno la cui ricostruzione futuristica non è riconducibile a un meccanismo casualistico."

1. DI NARO-M. NOVAGA G. COLETTI-S. COLLU, *Sicurezza e produttività: influenza delle variabili tecnologiche sul comportamento lavorativo*, in "Securitas", n° 7, anno 58, 1973

"Tutto il tempo perduto a causa degli infortuni rappresenta ore-lavoro o ore-macchina aggiunte al tempo richiesto per produrre una data quantità di beni o di servizi e, di conseguenza, *riduce la produttività ostendibile....A parte le perdite*

dirette di tempo, allorché il lavoro viene interrotto a causa di un infortunio, condizioni pericolose di lavoro comportano un rallentamento delle lavorazioni stesse, poiché gli operai devono stare in guardia e muoversi e lavorare con maggiore attenzione e prudenza di ciò che sarebbe invece necessario se non esistesse il pericolo stesso. Di particolare importanza, a questo riguardo, sono ad esempio, le trasmissioni dei motori, le cinghie di trasmissione e le parti mobili delle macchine nelle cui vicinanze gli operai sono costretti a lavorare oppure a passare."

A. BERRA-T. PRESTIPINO, *Lo studio del lavoro e la psicologia della sicurezza lavorativa*, Ed. Angeli, Milano 1983

"A tale principio dei rischi professionali si ispirò, fin da l'inizio, la nostra legislazione per gli infortuni sul lavoro; la quale per la protezione del rischio stesso impose al datore d'opera l'obbligo dell'assicurazione. Con ciò, da un lato, si volle meglio garantire agli infortunati il pagamento delle indennità sostituendo l'istituto assicuratore (ente finanziariamente più solido) a l'imprenditore, soggetto all'insolubilità; dall'altro lato si volle salvare l'imprenditore da oneri eccessivi rispetto alla sua potenzialità economica, nei casi di infortuni gravi, ripetuti o collettivi."

G. MIRALDI, *Gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali*, Cedam, Padova, 1979

4. AMBITO STORICO-POLITICO

ARGOMENTO: Democrazia e nazione, unità d'Italia e d'Europa, libertà e fratellanza sono i cardini del pensiero politico di Giuseppe Mazzini (1805-1872).

DOCUMENTI

«V'è nella mente di tanti italiani un Mazzini immaginario. V'è un Mazzini patriota, il più ardente patriota: uno dei "quattro fattori d'Italia" bene accostato, nelle poetiche sintesi e nelle narrazioni usuali, a Garibaldi, come a Cavour e a Vittorio Emanuele II;...V'è un Mazzini cospiratore...V'è un Mazzini pensatore sprofondato a dettare comandamenti, precetti morali, a formulare una dottrina morale, non solo per la politica ma per l'economia sociale...V'è un Mazzini quasi quasi ancora interessante, eclettatore di meditazioni, di elucubrazioni sul fatale andare dell'evoluzione sociale, sui guai che essa conduce seco; c'è un Mazzini morto per il tempo nostro, cinè superato, e non in grado di rispondere alle imperiose domande dell'attualità...Vorrei di meglio: che sia giunto il momento dell'inizio di un serio studio del pensiero mazziniano, per il quale siano bandite la predica delle formule, la ripetizione delle frasi fatte, la retorica di inconcludenti cosiddetti cultori delle dottrine del (iniziale maiuscola) Maestro, o siano seguite indicazioni e ispirazioni per un'azione feconda di tutti coloro i quali sono impegnati nella politica, nel movimento sociale?»

G. CONTI, *Alle fiamme il manichino*, in G. Mazzini, *L'uomo e le idee*, Roma, Edizioni Nuova Repubblica, 1998

Dal *Manifesto* del triumvirato della Repubblica Romana (Armiellini, Mazzini, Saffi), 5 aprile 1849:

«...Noi non siamo Governo d'un partito, ma Governo della Nazione...Né intolleranza né debolezza. La Repubblica è conciliatrice ed energica...La Nazione ha vinto...Il suo Governo deve avere la calma generosa e serena, e non deve conoscere gli abusi della vittoria, inesorabile quanto al principio, tollerante e imparziale con gli individui; né cedere né provocare: tale dev'essere un Governo per essere degno dell'istituzione repubblicana. Economia negli impieghi; moralità nella scelta degli impiegati; capacità, accertata dovunque si può per concorso, messa a capo d'ogni ufficio, nella sfera amministrativa. Ordine e severità di verificaione e censura nella sfera finanziaria; limitazione di spese, guerra ad ogni prodigalità...Non guerra di classi, non ostilità alle ricchezze acquistate, non violazioni improvide o ingiuste di proprietà, ma tendenza continua al miglioramento materiale dei meno favoriti dalla fortuna, e volontà ferma di ristabilire il credito dello Stato, e freno a qualunque egoismo colpevole di monopolio, d'artificio, o di resistenza passiva...Poche e caute leggi, ma vigilanza decisa sull'esecuzione...Sono queste le basi generali del nostro programma».

G. MAZZINI, *Scritti*, Roma, 1877, vol. VII

«La tendenza democratica dei nostri tempi, il moto di ascesa delle classi popolari desiderose di prender parte alla vita politica -- finora riservata a una cerchia di privilegiati -- non è più un sogno utopico, né un'incerta previsione: è un fatto, un grande fatto europeo che occupa ogni mente, incide sugli indirizzi dei governi, sfida ogni disposizione...Le idee che hanno agitato per lungo tempo il campo della Democrazia, quando vengono ponderatamente esaminate, possono essere raggruppate in due grandi dottrine; le quali, a loro volta, potrebbero essere riassunte in due parole: *Diritti* e *Doveri*. Dietro queste due grandi dottrine ci sono certo numerose varietà, e le varietà apparenti sono ancora di più...la Democrazia è soprattutto un

problema educativo, e poiché il valore dell'educazione dipende dalla verità del principio su cui si basa, l'intero futuro della Democrazia è condizionato da tale questione».

G. MAZZINI, in "People's Journal", n. 35, 28/8/1846 e n. 40, 3/10/1846,
ora in *Pensieri sulla Democrazia in Europa*, a cura di S. Mastellone,
Milano, Feltrinelli, 1997

«Dubito che, nella sua generazione, ci sia stato nessuno che abbia esercitato sui destini dell'Europa un'influenza altrettanto profonda. La carta dell'Europa quale la vediamo oggi è quella di Giuseppe Mazzini. Mazzini è stato il profeta della l'bera nazionalità...Lo splendido edificio innalzato da Bismarck è miseramente disfatto, ma i sogni di quel giovane, venuto in Inghilterra come esule e vissuto qui anni e anni in povertà, vivendo della carità degli amici e armato soltanto della sua penna, sono ora diventati stupefacenti realtà in tutto il continente...Non ci ha insegnato soltanto i diritti di una nazione: ci ha insegnato i diritti delle altre...Mazzini è il padre dell'idea della Lega delle Nazioni».

LLOYD GEORGE, in "The Times", 29/6/1922, riportato in Denis MACK SMITH, *Mazzini*, Milano, Rizzoli, 1993

«Non si può ricordare degnamente Mazzini senza mettere in rilievo il fondamento etico-religioso del suo pensiero politico, che tendeva ad un laicismo che non fosse privo di spiritualità, e ad una politica che non mancasse di moralità».

L. STURZO, *Dio e popolo* (12 maggio 1949), in G. Mazzini, *L'uomo e le Idee*, Roma, Edizioni Nuova Repubblica, 1998

~~AMBITO TECNICO-SCIENTIFICO~~

ARGOMENTO: Finalità e limiti della conoscenza scientifica: che cosa ci dice la scienza sul mondo che ci circonda, su noi stessi e sul senso della vita?

DOCUMENTI

«Noi sentiamo che, anche una volta che tutte le possibili domande scientifiche hanno avuto risposta, i nostri problemi vitali non sono ancora neppure toccati. Certo allora non resta più domanda alcuna; e appunto questa è la risposta».

L. WITTGENSTEIN, *Tractatus logico-philosophicus*,
1921, 6.52

«Viviamo in un mondo che ci disorienta con la sua complessità. Vogliamo comprendere ciò che vediamo attorno a noi e chiederci: Qual è la natura dell'universo? Qual è il nostro posto in esso? Da che cosa ha avuto origine l'universo e da dove veniamo noi?...quando anche ci fosse una sola teoria unificata possibile, essa sarebbe solo un insieme di regole e di equazioni. Che cos'è che infonde vita nelle equazioni e che costruisce un universo che possa essere descritto da esse? L'apriorismo consueto della scienza, consistente nel costruire un modello matematico, non può rispondere alle domande del perché dovrebbe esserci un universo reale descrivibile da quel modello. Perché l'universo si dà la pena di esistere?...Se però perverremo a scoprire una teoria completa, essa dovrebbe essere col tempo comprensibile a tutti nei suoi principi generali, e non solo a pochi scienziati. Noi tutti - filosofi, scienziati e gente comune - dovremmo allora essere in grado di partecipare alla discussione del problema del perché noi e l'universo esistiamo. Se riusciamo a trovare la risposta a questa domanda, creteremo il trionfo definitivo della ragione umana: giacché allora conosceremo la mente di Dio»

S. HAWKING, *Dal Big Bang ai buchi neri*, 1988

«Come l'arte, anche la scienza non è affatto semplicemente una attività culturale dell'uomo. La scienza è un modo, e un modo decisivo, in cui si presenta a noi tutto ciò che è. Per questo dobbiamo dire che la realtà, entro la quale l'uomo odierno si muove e si sforza di mantenersi, è codeterminata in misura crescente nei suoi tratti fondamentali da ciò che si usa chiamare la scienza occidentale o la scienza europea. Se riflettiamo su questo processo, vediamo che la scienza, nel mondo occidentale e nelle varie epoche della storia di questo, ha sviluppato una potenza mai prima conosciuta sulla terra ed è sul punto di estendersi conclusivamente questa potenza su tutto il globo terrestre. Si può dire che la scienza sia solo un prodotto dell'uomo sviluppatosi fino a questo livello di dominio, così che ci si potrebbe aspettare che un giorno...sia anche possibile rovesciare questo suo dominio? Oppure qui domina un destino di più ampia portata? Forse nella scienza c'è qualcos'altro che domina, oltre al puro voler sapere dell'uomo? In effetti è proprio così. C'è qualcos'altro che qui domina. Ma questo altro lì si nasconde, fino a che rimantiamo attaccati alle rappresentazioni correnti della scienza»

M. HEIDEGGER, *Scienza e meditazione*, Conferenza tenuta a Monaco il 4/8/1953, ora in *Saggi e discorsi*, 1957

«I progressi della scienza sono un capitolo tra i più affascinanti nella storia del nostro tempo. I suoi enormi successi sono stati raggiunti, peraltro, attraverso una delimitazione metodica. Ci si è limitati strettamente e del tutto consapevolmente a ricercare soltanto ciò che poteva essere misurato e contato. Ma ogni tale limitazione comporta anche dei confini e dunque sono "rimaste fuori" tutte le questioni che riguardano il perché dell'esistenza, da dove veniamo, dove andiamo». Quindi? «Se gli scienziati affermassero che quanto hanno scoperto esaurisce tutta la realtà, si avrebbe un superamento del finito. E allora si deve replicare, non tanto per motivi di fede ma per motivi di ragione: "Questo è troppo poco". L'intelligenza umana va oltre il misurabile e l'enumerabile. Arriva anche alle grandi questioni metafisiche, alla domanda di senso»

Da un'intervista a C. Schoenburn, in M. POLITI, *C'è un Disegno nell'universo*, LA REPUBBLICA, 6/11/2005

«Ogni volta che un filosofo vi dirà di aver scoperta la verità definitiva non credetegli; e non credetegli neppure se vi dirà di aver individuato il bene supremo. Egli, infatti, si limiterebbe a ripetere gli errori commessi dai suoi predecessori per duemila anni. Si pretenda dal Filosofo che sia modesto come lo

scienziato; allora egli potrà avere il successo dell'uomo di scienza. Ma non gli si chiede che cosa dobbiamo fare. Ascoltiamo piuttosto la nostra volontà e cerchiamo di unirla a quella degli altri. Il mondo non ha alcuno scopo o significato all'infuori di quello che vi introduciamo noi»

F. REICHENBACH, *La nascita della filosofia scientifica*, 1951,
trac. it. 1961

«La scienza, che cominciò come ricerca della verità, sta divenendo incompatibile con la veridicità, poiché la completa veridicità tende sempre più al completo scetticismo scientifico. Quando la scienza è considerata contemplativamente, non praticamente, ci si accorge che ciò che crediamo lo crediamo per la nostra fede animale, e che alla scienza dobbiamo solo i nostri disinganni. Quando, d'altro canto, la scienza si considera come una tecnica per la trasformazione di noi stessi: e di quanto ci sta attorno, vediamo che ci dà un potere del tutto indipendente dalla sua validità metafisica. Ma noi possiamo solo usare questa potenza, cessando di rivolgerci delle domande metafisiche sulla natura della realtà. Eppure queste domande sono la testimonianza dell'atteggiamento di amore verso il mondo. Così, solo in quanto noi rinunciamo al mondo come amanti, possiamo conquistarlo da tecnici. Ma questa divisione dell'anima è fatale a ciò che vi è di meglio nell'uomo. Non appena si comprende l'insuccesso della scienza considerata come metafisica, il potere conferito dalla scienza come tecnica si ottiene solo da qualcosa di analogo alla adorazione di Satana, cioè, dalla rinuncia dell'amore...La sfera dei valori sta al di fuori della scienza, salvo nel tratto in cui la scienza consiste nella ricerca del sapere. La scienza, come ricerca del potere, non deve ostacolare la sfera dei valori, e la tecnica scientifica, se vuole arricchire la vita umana, non deve superare i fini a cui dovrebbe servire»

B. RUSSELL, *La visione scientifica del mondo*,
cap. XVII, 1931

«Le mere scienze di fatti creano meri uomini di fatto. Nella miseria della nostra vita – si sente dire – questa scienza non ha niente da dirci. Essa esclude di principio proprio quei problemi che sono i più scottanti per l'uomo. Il quale, nei nostri tempi tormentati, si sente in balia del destino; i problemi del senso o del non-senso dell'esistenza umana nel suo complesso...concernono l'uomo nel suo comportamento di fronte al mondo circostante umano ed extra-umano, l'uomo che deve liberamente scegliere, l'uomo che è libero di plasmare razionalmente se stesso e il mondo che lo circonda. Che cos'ha da dire questa scienza sulla ragione e sulla non-ragione, che cos'ha da dire su noi uomini in quanto soggetti di questa libertà?...La verità scientifica obiettiva è esclusivamente una constatazione di ciò che il mondo, sia il mondo psichico sia il mondo spirituale, di fatto è. Ma in realtà, il mondo e l'esistenza umana possono avere un senso se le scienze ammettono come valida e come vero soltanto ciò che è obiettivamente constatabile, se la storia non ha altro da insegnare se non che tutte le forme del mondo spirituale, tutti i legami di vita, gli ideali, le norme che volta per volta hanno fornito una direzione agli uomini, si formano e poi si dissolvono come onde fuggenti, che così è sempre stato e sempre sarà, che la ragione è destinata a trasformarsi sempre di nuovo in non-senso, gli atti providi in flagelli? Possiamo accontentarci di ciò, possiamo vivere in questo mondo in cui il divenire storico non è altro che una catena incessante di slanci illusuri e di amare delusioni?»

F. RUSSELL, *La crisi delle scienze europee*, no post.
1959, § 2, *passim*

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

La fine del colonialismo moderno e l'avvento del neocolonialismo tra le cause del fenomeno dell'immigrazione nei Paesi europei.

Illustra le conseguenze della colonizzazione nel cosiddetto Terzo Mondo, soffermandoti sulle ragioni degli imponenti flussi di immigrati nell'odierna Europa e sui nuovi scenari che si aprono nei rapporti tra i popoli.

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

Comunicare le emozioni: un tempo per farlo si scriveva una lettera, oggi un sms o una e-mail. Così idee e sentimenti viaggiano attraverso abbreviazioni e acronimi, in maniera veloce e funzionale. Non è possibile definire questo cambiamento in termini qualitativi, si può però prendere atto della differenza delle modalità di impatto che questa nuova forma di comunicazione ha sulle relazioni tra gli uomini: quanto quella di ieri era una comunicazione anche fisica, fatta di scrittura, odori, impronte e attesa, tanto quella di oggi è incorporea, impersonale e immediata.

Discuti la questione proposta, illustrandone, sulla base delle tue conoscenze ed esperienze personali, gli aspetti che ritieni più significativi.

Durata massima della prova: 6 ore. È consentito soltanto l'uso del dizionario italiano. Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

Prima prova – Seconda simulazione

PODD - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

{per tutti gli indirizzi di ordinamento e sperimentali}

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giovanni Pascoli, *Il tuono* (da *Myricae*, sezione *Tristezze*, Giuls., Livorno 1900)

E nella notte nera come il tu la,

a un tratto, col fragor d'arduo rirupo
che frana, il tuono rimbombò di schianto:
rimbombò, rimbalzò, rotolò a pio,
e tacque, e poi rimareggiò infranto,
e poi vari. Soave allora un canto
s'ucò di madre, e il moto di una culla.

Giovanni Pascoli (San Mauro di Romagna, 1855 - Bologna, 1912) è sul podio della poesia italiana moderna. Egli è il nostro maggiore poeta simbolista. Il brano che si propone è tratto dalla prima raccolta di poesie del poeta romagnolo (*Myricine*, 1891), seppur aggiunta solamente per l'edizione del 1900.

1. Comprensione del testo

- 1.1 Individua le immagini che compongono il testo.
- 1.2 Quali sono i due eventi sonori che il poeta descrive?

2. Analisi del testo

- 2.1 Quale potrebbe essere la motivazione che spinge il poeta a cominciare il brano con la congiunzione "E"?
- 2.2 Con quali espressioni formali il poeta costruisce la rappresentazione acustica del tuono?
- 2.3 A quali immagini di catastrofici fenomeni naturali viene associato il tuono?
- 2.4 Individua nel testo i vocaboli appartenenti alla sfera semantica del suono e del movimento e osserva come sono combinati fra loro.
- 2.5 Individua le figure retoriche del testo.
- 2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, ricerca la visione espressa nel testo del "nido" pascoliano, anche in questa poesia messo a tema dal poeta romagnolo. Approfondisci la ricerca con opportuni

collegamenti ad altri testi di Pascoli o te noti o di altri autori che toccano le medesime tematiche. Alternativamente, soffermati sul grado di attualità / inattualità dei ragionamenti di Pascoli sul tema della funzione protettiva del nido e dell'amore materno.

TIPOLOGIA B = REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"
(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di "saggio breve" o di "articolo di giornale", utilizzando i documenti e i dati che lo corredano.

Se scegli la forma del "saggio breve", interpreta e confronta i documenti e i dati forniti e su questa base svolgi, argomentandolo, la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Da' al saggio un titolo coerente con la tua trattazione e ipotizza una destinazione editoriale (rivista specialistica, fascicolo scolastico di ricerca e documentazione, rassegna di argomento culturale, altro).

Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo.

Se scegli la forma dell' "articolo di giornale", individua nei documenti e nei dati forniti uno o più elementi che ti sembrano rilevanti e costruisci su di essi il tuo "pezzo".

Da' all'articolo un titolo appropriato ed indica il tipo di giornale sul quale ne ipotizzi la pubblicazione (quotidiano, rivista divulgativa, giornale scolastico, altro).

Per attualizzare l'argomento, puoi riferirti a circostanze immaginarie o reali (notte, anniversari, convegni o eventi di rilievo).

Per entrambe le forme di scrittura non superare le quattro o cinque colonne di metà di foglio protocollo.

1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: La rappresentazione dello scrittore nella letteratura italiana del Novecento.

DOCUMENTI

«- La forza e la fragilità sono in voi, Stelio – disse la donna, quasi umilmente, senza sollevare gli occhi. Egli lacque, intento, poiché nel suo spirito si generavano immagini e musiche impetuose come per virtù d'una fecondazione subitanea ed egli gioiva sotto il flutto inaspettato di quell'abondanza».

G. D'ANNUNZIO, *Il fuoco* (1900), in *Prosa di romanzi*, vol. II, Mondadori, Milano, 1989

«Chi questa vita sterile, di sogno
Meglio la vita ruvida concreta
di buon mercante inteso alla moneta,
meglio andare sferzati dal bisogno,
ma vivere di vital fo mi vergogno,
sì, mi vergogno d'essere un poeta!»

G. GOZZANO, *La signorina Felicità ovvero la Felicità*, versi 302-307, in *I colloqui* (1916); Einaudi, Torino, 1993

«Io penso che la vita è una molto triste buffoneria, poiché abbiamo in noi, senza poter sapere né come né perché né da chi, la necessità di ingannare di continuo noi stessi con la spontanea creazione di una realtà (una per ciascuno e non mai la stessa per tutti) la quale di tratto in tratto si scopre vana e illusoria. Chi ha capito il gioco, non riesce più a ingannarsi; ma chi non riesce più a ingannarsi non può più prendere né gusto né piacere alla vita. Così è. La mia arte è piena di compassione amara per tutti quelli che si ingannano; ma questa compassione non può non essere seguita dalla feroce irrisione del destino, una condanna l'uomo all'inganno. Questa, in succinto, la ragione dell'amarezza della mia arte, e anche della mia vita».

L. PIRANDELLO, *Lettera autobiografica* (1924), in *Saggi, poesia, scritti vari*, Mondadori, Milano, 1993

«Raccomando ai miei posteri (se ne saranno) in sede letteraria, il che resta improbabile, di fare un bel falò di tutto che riguarda la mia vita, i miei fatti, i miei nonfatti. Non sono un Leopardi, lascio poco da ardere ed è già troppo vivere in percentuale. Viss' al cinque per cento, non aumentate la dose. Troppo spesso invece piove sul bagnato».

E. MONTALE, *Per Enrica*, in *Diario del '71 e del '72* (1973); edizione *L'opera in versi*, Einaudi, Torino, 1980.

«Il io dell'autore nello scrivere si dissolve: la cosiddetta "personalità" dello scrittore è interna all'atto dello scrivere, è un prodotto e un modo della scrittura. Anche una macchina scrivente, in cui sia stata immessa un'istruzione confacente al caso, potrà elaborare sulla pagina una "personalità" di scrittore spiccata e inconfondibile, oppure potrà essere regolata in modo di evolvere o cambiare "personalità" a ogni opera che compone. Lo scrittore quale è stato finora, già è macchina scrivente, ossia è tale quando funziona bene: quello che la terminologia romantica chiamava genio o talento o ispirazione o intuizione non è altro che il trovar la strada empiricamente, a naso, tagliando per scorciatoie, là dove la macchina seguirebbe un cammino sistematico e coscienzioso, ancorché velocissimo e simultaneamente plurimo».

I. CALVINO, *Cibernetica e fantasmi* (1967), in *Una pietra sopra. Discorsi di letteratura e società*, Einaudi, Torino, 1980.

2. AMBITO SOCIO-ECONOMICO

ARGOMENTO: *Cibo e futuro.*

DOCUMENTI

«La Cina è ancora in fase di crescita demografica, le aree agricole cedono laggiù alle strutture urbane e quindi si può solo ipotizzare un faticoso equilibrio tra produzione e consumo nazionali. L'Africa è invece vicina ad una classica crisi malthusiana, dove la popolazione cresce in proporzione geometrica e la disponibilità dei raccolti, per gli alimenti, se cresce, va in proporzione aritmetica. L'Ue protegge ancora i suoi prodotti agricoli, con un risultato evidente e positivo per la garanzia della qualità ma con un evidentissimo costo aggiuntivo per il fisco dei vari Paesi membri. Anche questa sarà una sfida a carattere ecologico: adattare le produzioni agricole di base dei Paesi terzi per poi poterli inserire nella filiera produttiva dell'agroalimentare Ue, al fine di consentire al sistema agricolo dell'Unione di divenire un vettore dell'esportazione del globo, oltre che un mercato protetto interno.»

S. E. VALORI, *Il futuro è già qui. Gli scenari che determineranno le vicende del nostro pianeta*, Rizzoli, Milano 2009

«'Cibo' e 'libertà' sono due parole che mai come oggi vanno accoppiate con orgoglio. Penso per esempio alla questione della dignità del lavoro contadino e della terra, una lotta secolare. La rivoluzione messicana del primo Novecento fu sostenuta "terra e libertà" e ancora oggi molti processi di pace (come in Colombia) o di netto cambiamento si giocano nel nome della terra. Tuttavia qualcosa è mutato profondamente nel panorama globalizzato: viviamo una dimensione schizofrenica in cui proprio il mondo contadino e l'uso della terra, i due elementi fondamentali per fornire nutrimento agli uomini, sono alle prese con un sistema in cui il cibo ha perso i suoi molteplici e complessi valori, per diventare una commodity che ha senso solo in funzione del suo prezzo. Una merce soggetta a speculazione di ogni tipo e che, nonostante gli aumenti nella produzione, invece di eliminare i problemi della maggioranza della popolazione mondiale li ha acuiti, generandone perfino altri, inediti. La fame e malnutrizione non sono scomparse, tanto per citare il caso più clamoroso, ma gli inquinamenti e l'impoverimento delle risorse si moltiplicano, e i contadini continuano – tranne rare eccezioni – a essere l'ultima ruota del carro, anche se possiedono la terra che coltivano.»

C. PETRINI, *Cibo e libertà*, Giunti, Firenze 2013

«Per cogliere l'effettiva potenzialità delle biotecnologie nell'azione diretta intesa ad eliminare fame e malnutrizione nel mondo, credo sia anzitutto necessario indicare i limiti che oggettivamente si pongono ad un loro specifico impiego in questo settore. Come si è detto, genericamente, spesso si parla di effetti positivi e negativi, magari legandoli a singole posizioni 'dottrinali', tecniche e non da ultimo ideologiche, che rischiano di far precipitare il dibattito fuori del suo contesto 'naturale', che è quello della scienza, della ricerca, e in parallelo dell'etica. [...] Lo sguardo sull'oggi richiede [...] il miglioramento della produttività agricola a deficit alimentare mediante le nuove biotecnologie, tenendo presente le esigenze degli ecosistemi -- e quindi delle coltivazioni e delle risorse naturali -- e delle persone, al fine di raggiungere livelli di sostenibilità, sia quanto alla produzione di alimenti che alla loro qualità. In ogni caso è evidente che di fronte ad enormi potenzialità nel settore agricolo resta aperto l'interrogativo fondamentale su quali potranno essere i concreti vantaggi e i reali beneficiari.»

A. MARCHETTO, *Biotecnologie: una speranza per combattere la fame nel mondo?*, in M. L. Di Pietro, F. Sgreccia, *Biotecnologie e futuro dell'uomo*, Vita e Pensiero, Milano 2003

«I conquistatori di oggi sono grandi multinazionali e fondi comuni di investimento che hanno azionisti, proprietari, investitori transnazionali, che hanno poco a che fare con ragioni e interessi geopolitici. Soggetti col non è possibile chiedere o imporre risarcimenti di guerra, che non hanno sottoscritto alcuna convenzione di Ginevra né hanno obblighi di rispetto di diritti umani: o sono interessati a ricostruzioni di qualsiasi tipo. Rispondono solo ed esclusivamente a logiche di profitto. [...] Gli analisti hanno definito questo fenomeno come land grabbing, più o meno "accaparramento di terra", ovvero l'acquisto o la locazione a lungo termine di estensioni terriere da parte di investitori stranieri.»

M. D' SALVO, *Senza Stati e senza bandiere: Id., Il braccio finanziario dell'operazione*, in Repubblica – L'Espresso, *Le inchieste. La battaglia per il cibo del futuro*, 30/06/2014

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: La tragedia, il lutto e la memoria collettiva della Grande Guerra.

DOCUMENTI

«La guerra di massa produsse una morte di massa e, di conseguenza, un lutto di massa in milioni di famiglie. Mai, nel corso della sua storia, l'umanità aveva vissuto contemporaneamente una così vasta esperienza collettiva del lutto per la perdita in guerra di un marito, di un padre, di un fratello, di uno o più figli. Un dolore incommensurabile fu il marchio indelebile che la Grande Guerra impresso nella coscienza di milioni di famiglie: un dolore che si perpetuò nella memoria personale e collettiva, e forse ebbe un labile conforto dalla trasfigurazione mitica dei congiunti caduti in nuovi martiri, che avevano sacrificato la vita per la salvezza della propria patria e della propria famiglia. Il cordoglio di massa per la morte di massa generò un culto di massa, il culto dei caduti, comuni a tutti i paesi e a tutte le popolazioni che avevano preso parte alla guerra».

E. GENTILE, *Due colpi di pistola, dieci milioni di morti, la fine di un mondo* Storia illustrata della Grande Guerra, Laterza, Roma-Bari 2014

«La ricerca di un "senso" della Grande Guerra ebbe inizio con la guerra stessa. Per alcuni, quella ricerca non è ancora finita. Manifestazioni visibili di quell'anelito sono rintracciabili in città grandi e piccole di ogni angolo d'Europa, e praticamente in ciascuna di esse si trovano monumenti ai caduti: sculture, targhe, o opere d'altro genere che rammentano la guerra del 1914-18 e i sacrifici che comportò. [...] Dall'Acropoli all'Arc de Triomphe, i monumenti ispirati alla guerra hanno avuto un ruolo centrale nella storia dell'architettura e della statuaria pubblica europea, e sono stati simboli importanti delle glorie nazionali. Tuttavia ne quanto forte sia stato il messaggio estetico o politico da essi veicolato o richiamato, per la generazione che era passata per il trauma della guerra possedevano un altro significato. Esso era tanto esistenziale quanto politico o artistico, legato ai momenti della perdita individuale e del lutto come alle forme artistiche o alle rappresentazioni collettive, alle aspirazioni e ai destini nazionali. I monumenti dedicati ai caduti in guerra erano luoghi dove le persone manifestavano il proprio dolore, in forme individuali e in cerimonie collettive. Le modalità in cui ciò avveniva non sono mai state documentate come si conviene. Per chiunque risieda in Europa, questi "documenti" fanno parte del paesaggio: per trovarli basta guardarsi intorno. I segni ancora visibili di questo momento di lutto collettivo sono quelle opere, al tempo stesso utili e decorative, prosaiche e sacrali, collocate nei mercati cittadini, agli incroci, sui sagrati delle chiese, e sugli edifici pubblici o nelle loro vicinanze a partire dal 1914. Alcune furono costruite all'epoca del conflitto, la maggior parte nel decennio successivo. Posseggono ciascuna una propria biografia, e come altri monumenti hanno perso una parte del proprio significato ma, al contempo, ne hanno acquistati di nuovi col passare degli anni».

J. WINTER, *Il lutto e la memoria. La grande guerra nella storia culturale europea*, Il Mulino, Bologna 1993

«All'indomani del primo conflitto mondiale, le nazioni vittoriose (Francia e Gran Bretagna nel 1920, Italia e Stati Uniti nel 1921, successivamente le altre) resero "onori sovrani" ad un simbolo nuovo che subito s'impose come oggetto di culto: l'Eroe ignoto. A distanza di due o tre anni dalla conclusione della guerra, dunque, si tornò sui luoghi delle battaglie, là dove giaceva "l'esercito dei morti", per dissepellire alcuni corpi di combattenti non identificati e per "scegliere" tra questi la Salma del soldato ignoto. L'Eroe ignoto viaggiò quindi accompagnato con solenne e solenne rito funebre, verso un nuovo luogo di sepoltura: l'Arco di trionfo a Parigi, Westminster a Londra, l'Altare della patria a Roma, il cimitero nazionale di Arlington a Washington. È stato scritto (Vovelle 1986) che il nuovo personaggio del soldato ignoto sorge in seguito ai perfezionamenti dei mezzi di sterminio che moltiplicano enormemente il numero dei caduti non identificati. Cause ed effetto, infrastruttura o sovrastruttura? Indubbiamente, questa particolare dimensione della morte di massa nella prima guerra mondiale costituì un gigantesco fatto sociale ed un trauma difficile da esprimere con i tradizionali culti mortuari [...]»

V. IARITA, "Il Milite ignoto. Dalle trincee all'Altare della patria" in Gli occhi di Alessandro. Potere sovrano e sacralità del corpo da Alessandro Magno a Ceausescu, Firenze, PONTE ALLE GRAZIE, 1990.

4. -- AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO --

ARGOMENTO: Finalità e limiti della conoscenza scientifica: che cosa ci dice la scienza sul mondo che ci circonda, su noi stessi e sul senso della vita?

DOCUMENTI

«Immagino che qualcuno potrebbe dire: "Perché non mi lasciate da solo? Non voglio far parte della vostra internet, della vostra civiltà tecnologica, o della vostra società in rete! Voglio solo vivere la mia vita!" Bene, se questa è la vostra posizione, ho delle brutte notizie per voi. Se non vi occuperete delle reti, in ogni caso saranno le reti ad occuparsi di voi.

Se avete intenzione di vivere nella società, in questa epoca e in questo posto, dovrete fare i conti con la società in rete.

Perché viviamo nella Galassia Internet.»

M. CASTELL, *Galassia Internet*, trad. it., Milano 20072

«C'è una mutazione in atto ed ha a che fare con la componente "partecipativa" che passa attraverso i media. Quelli nuovi caratterizzati dai linguaggi dell'interattività, da dinamiche immersive e grammatiche connettive [...] Questa mutazione sta mettendo in discussione i rapporti consolidati tra produzione e consumo, con ricadute quindi sulle forme e i linguaggi dell'abitare il nostro tempo. Questo processo incide infatti non solo sulle produzioni culturali, ma anche sulle forme della politica, sulle dinamiche di mercato, sui processi educativi, ecc. [...] D'altra parte la crescita esponenziale di adesione al social network ha

consentito di sperimentare le forme partecipative attorno a condivisione di informazioni e pratiche di inattivamento, moltiplicando ed innovando le occasioni di produzione e riproduzione del capitale sociale.»

G. BOCCIA ARTIERI, *Le culture partecipative del media. Una introduzione a Henry Jenkins*, Prefazione a H. JENKINS, *Fan, Blogger e Videogamers. L'emergere delle culture partecipative nell'era digitale*, Milano 2008

«Siamo in uno stato di connessione permanente e questo è terribilmente interessante e affascinante. È una specie di riedizione del mito di Zeus Panopticon che sapeva in ogni momento dove era nel mondo, ma ha insito in sé un grande problema che cela un grave pericolo: dove inizia il nostro potere di connessione inizia il pericolo sulla nostra libertà individuale. Oggi con la tecnologia cellulare è possibile controllare chiunque, sapere con chi parla, dove si trova, come si sposta. Mi viene in mente Victor Hugo che chiamava tomba l'occhio di Dio da cui Caino il grande peccatore non poteva fuggire. Fino a questo è il grande pericolo insito nella tecnologia, quello di creare un grande occhio che seppellisca l'uomo e la sua creatività sotto il suo controllo. [...] Come Zeus disse a Narciso "guardati da te stesso!" questa frase suona bene in questa fase della storia dell'uomo.»

D. DE KERCKHOVE, *Aja ricerca dell'intelligenza connettiva*, Intervento tenuto nel Convegno Internazionale "Professione Giornalista: Nuovi Media, Nuova Informazione" – Novembre 2001

TIPOLOGIA C. ----- TEMA DI ARGOMENTO STORICO -----

La Prima guerra mondiale costituisce un evento decisivo nella storia moderna, tanto che molti studiosi la ritengono il momento di passaggio alla storia contemporanea. Il mondo che esce dalla guerra, infatti, non è più quello di prima a causa sia dei mutamenti geopolitici sia degli sconvolgimenti sociali ed economici. Analizza questi aspetti, mettendo in evidenza i mutamenti e le loro cause.

TIPOLOGIA D. ----- TEMA DI ORDINE GENERALE -----

«La nostra cultura è arrivata a un punto in cui ogni antica forma di saggezza riguardo al modo di nutrirsi sembra svanita, rimpiazzata da incertezze e ansie di vario genere. La più naturale delle attività umane, scegliere cosa mangiare, è diventata in qualche modo un'impresa che richiede un notevole aiuto da parte degli esperti. Come siamo arrivati a questo punto? Perché abbiamo bisogno di un'inchiesta giornalistica per sapere da dove arriva ciò che mangiamo e del dietologo per decidere cosa ordinare al ristorante?»

M. POLIAN, *Il dilemma dell'anello*, Adelphi, Milano, 2008

La questione della qualità dei cibi che mangiamo, il problema degli OGM, il dilagare di diete di ogni tipo, il progressivo diffondersi di disturbi nell'alimentazione soprattutto tra i giovani non riguardano solo la cultura e la società americana, cui Polian fa riferimento nel suo libro. Il candidato rifletta criticamente sulle domande contenute nel brano esponendo le sue motivate considerazioni al riguardo.

Durata massima della prova: 6 ore. È consentito soltanto l'uso del dizionario italiano. Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

M073 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA-ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA- ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti

nella seconda parte.

**Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela PRIMA
PARTE**

Documento n.1

Diabete di tipo 2, anche tra gli adolescenti

Se si parla di diabete in età infantile generalmente ci si riferisce a quello di tipo 1, cioè legato a un difetto genetico. Invece, secondo uno studio statunitense coordinato dalla George Washington University, sempre più bambini americani sono affetti da diabete di tipo 2, cioè quello che di solito insorge con l'età. Secondo i dati raccolti in diverse grandi città statunitensi, infatti, negli ultimi anni il numero dei bambini con la forma non giovanile della malattia sarebbe triplicato.

Una problema sanitario che richiede un adattamento anche delle terapie. Infatti, i trattamenti farmacologici disponibili e previsti dalle linee guida per la

cura del diabete di tipo 2 sono meno efficaci in bambini e adolescenti rispetto agli adulti. Un aumento dei casi, sostengono gli esperti, deve essere

fronteggiato dalla predisposizione di nuove terapie. Secondo i dati emersi, nello studio che ha coinvolto oltre 600 bambini nell'arco di tempo di quattro anni, la combinazione di terapia orale e somministrazioni di insulina potrebbe essere uno spunto per l'attuazione di piani terapeutici ad hoc per il diabete di tipo 2 nei più giovani.

L'aumento del numero di bambini diabetici rientra nell'allarme sanitario lanciato riguardo gli stili di vita scorretti che sono sempre più diffusi anche in età pediatrica. Diabete e obesità infantile, infatti, sono diventati due principali minacce sanitarie da affrontare con piani preventivi adeguati che promuovano l'attività fisica e l'alimentazione salutare.

Cinzia Pozzi

3 aprile 2012 [FONTE: New England Journal of Medicine]

Documento n.2

dalla "CARTA di MILANO" Siamo consapevoli che [...] il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota o dà valore a un territorio e ai suoi abitanti;

una corretta educazione alimentare, a partire dall'infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita; [...]

Poiché sappiamo di essere responsabili di lasciare un mondo più sano, equo e sostenibile alle generazioni future in quanto cittadine e cittadini, noi ci impegniamo a

avere cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo ai suoi ingredienti, alla loro origine e al come e dove è prodotto, al fine di compiere scelte responsabili;

promuovere l'educazione alimentare e ambientale in ambito familiare per una crescita consapevole delle nuove generazioni; [...] In quanto imprese, noi ci impegniamo a [...] migliorare la produzione, la conservazione e la logistica, in modo da evitare (o eliminare) la contaminazione e da minimizzare lo spreco, anche dell'acqua, in tutte le fasi della **filiera** produttiva;

produrre e commercializzare alimenti sani e sicuri, informando i consumatori su contenuti nutrizionali, impatti ambientali e implicazioni sociali del prodotto; [...]

Quindi noi, donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscrivendo questa Carta di Milano, chiediamo con forza a governi, istituzioni e organizzazioni internazionali di impegnarsi a: [...] considerare il cibo un patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo da contraffazioni e frodi, proteggerlo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzarne origine e originalità con processi normativi trasparenti;

formulare e implementare regole e norme giuridiche riguardanti il cibo e la sicurezza alimentare e ambientale che siano comprensibili e facilmente applicabili;

sostenere e diffondere la cultura della sana alimentazione come strumento di salute globale; [...] sviluppare misure e politiche nei sistemi sanitari che promuovano diete sane e sostenibili e riducano il disequilibrio alimentare, con attenzione prioritaria alle esigenze speciali di nutrizione, di corretta idratazione e di igiene, in particolare anziani, donne in gravidanza, neonati, bambini e malati;

TEMA

La cultura dell'alimentazione e lo sviluppo dell'enogastronomia pongono sempre più al centro della ricerca in ambito alimentare e del management degli eventi enogastronomici la figura del cliente – consumatore. Appare oggi definitivamente

acquisito il profilo del cliente, come soggetto che si presenta con una identità culturale, con esigenze legate all'età biologica e a particolari condizioni fisiologiche e/o patologiche. Ciò che costituisce la nutrizione di una persona si configura, ad un tempo, come scelte alimentari individuali (la "dieta"), come comportamento di rispetto per il proprio corpo e come manifestazione di sensibilità per il proprio benessere.

Il candidato proponga una trattazione del tema del DIABETE DI TIPO 2.

Nello specifico:

-Definisca cosa si intende per Diabete di tipo 2 e analizzi le possibili cause dell'aumento della patologia;

-Fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura della malattia, specificando gli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare;

-Spieghi perché gli adolescenti colpiti da diabete sono in aumento e specifichi informazioni dietetiche necessarie nella dieta dell'adolescente al fine di evitare la probabilità di contrarre la patologia

-Descriva il proprio ruolo nella lotta al diabete, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:

1. Il candidato spieghi il ruolo del latte materno nell'alimentazione del neonato, facendo riferimento alla sua composizione.

2. Gli alimenti possono contenere, oltre a sostanze responsabili di manifestazioni allergiche e intolleranze alimentari in individui sensibili. Il candidato riferisca le sue conoscenze sull'argomento, citando almeno due esemplificazioni.
3. Il candidato descriva l'intossicazione botulinica, specificando i principali alimenti che possono essere coinvolti, eziologia, metodi di prevenzione e breve sintomatologia.
4. In base al Reg. (CE) 853/2004, gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP. Il secondo principio del sistema HACCP prevede l'identificazione dei "punti critici di controllo" (CCP). Il candidato spieghi cosa rappresenta un CCP e riporti tre esempi specifici, riferendo il motivo della sua scelta.

NOME COGNOME _____ DATA / /

1. DESCRIVERE IL CICLO DI VITA DELLA DESTINAZIONE TURISTICA [/4]

2. DESCRIVERE IL SIGNIFICATO DI "MOLTIPLICATORE TURISTICO" [/3]

3. DESCRIVERE LE FUNZIONI DELL'ANALISI SWOT

(/3)

Terza prova – Seconda simulazione

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE V-ISE

NOME COGNOME _____ DATA ____/____/2018

1. DESCRIVERE COME VIENE COSTRUITO UN PIANO DI AMMORTAMENTO (___/4)

2. DESCRIVERE LE MOTIVAZIONI DEL TURISTA ENOGASTRONOMICO (___/3)

3. DESCRIVERE GLI OBIETTIVI DEL TUO SVO ENOGASTRONOMICO

(_/3)

Terza prova - Prima simulazione

NOME e COGNOME _____ DATA _____/_____/2018

Matematica

1) Specifica se i seguenti limiti sono finiti o infiniti e verifica se sono corretti

$$\lim_{x \rightarrow -3} \sqrt{x+7} = 2$$

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x+5}{4x} = \frac{1}{4}$$

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) Specifica se i seguenti limiti sono finiti o infiniti e verifica se sono corretti

$$\lim_{x \rightarrow 5} \frac{3}{x-5} = -\infty$$

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{x+2}{2} = \infty$$

3) Specifica quando una funzione è continua in un punto e verifica la continuità delle seguenti funzioni

$$f(x) = \sqrt{2x+3}$$

$$f(x) = \frac{1}{x+2}$$

in $(X=3)$

Matematica

- 1) Definisci quando una funzione è continua in un punto e verifica la continuità delle seguenti funzioni

$$f(x) = 2x^3 - 3x + 5$$

$$f(x) = \frac{\sqrt{x^2 - 2x}}{3x - 1} \quad \text{in} \left(x = \frac{1}{3} \right)$$

in $(x = 3)$

.....

- 2) Calcola il valore dei seguenti limiti specificando se risultano forme indeterminate

$$\lim_{x \rightarrow 1} \frac{(x-1)^3}{x^4 - 6x + 4} =$$

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{-x^2 + 6x^4 + 3x + 3}{2x^3 - 7x^2 + 8}$$

3) Risolvi i seguenti limiti specificando a quale limite notevole fanno riferimento

$$\lim_{x \rightarrow 0} \frac{e^{5x} - 1}{x} =$$

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \left(1 + \frac{3}{5x}\right)^x =$$

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 DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

ESEMPIO PROVA

Simulare eventi di banqueting

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

PRIMA PARTE

Documento

Nella lingua inglese *to cater* (da cui deriva il sostantivo invariabile *catering*) significa "provvedere cibi e bevande per un numero elevato di persone, in occasione di cerimonie e ricorrenze" [...] Il termine *to banquet* (da cui "banqueting") significa "offrire banchetti", ma anche "banchettare" [...]

Con il termine *catering* intendiamo dunque il servizio di fornitura di cibi e bevande in particolare a mensa aziendali, strutture scolastiche, enti istituzionali; con il termine *banqueting*, invece, l'organizzazione di ricevimenti, di qualsiasi livello e dimensione, presso palazzi storici, ville, fiere, aziende e appartamenti privati [...]

Le principali attività di banqueting possono essere:

- organizzazione di ricevimenti e colazioni di lavoro in occasione di convegni, meeting e congressi;
- organizzazione di ricevimenti nei locali della società o in diverse location (ville, castelli, parchi), in occasione di ricorrenze familiari;
- allestimento di degustazioni, in concomitanza di fiere, festival, messe e rassegne;
- consegna a domicilio di singole pietanze o pasti completi, con relativo servizio.

G. Ferro, Banqueting Management Strumenti di gestione e linee guida operative. Milano, 16-epi, 2014, in: www.cimac.it/Banqueting-Management...management/. 18

Il candidato consideri, anche in riferimento al documento sopra riportato, che negli ultimi decenni la ristorazione tradizionale si è evoluta sia in rapporto alla domanda del cliente che ha modificato le proprie abitudini alimentari e la richiesta gastronomica, sia per offrire una risposta di qualità in un mercato turistico sempre più ampio e agguerrito. La strada che molte strutture ristorative – alberghiere hanno scelta è stata quella di ampliare l'offerta ristorativa, accompagnandola con attività di banqueting o/o catering.

Alunno/a _____

Data _____

settore CUCINA

SIMULAZIONE TERZA PROVA 2017/2018

*Il candidato risponde ai seguenti quesiti rispettando lo spazio massimo a disposizione
(otto righe)*

- 1) Cosa si intende per enogastronomia? Illustra brevemente una tipologia di offerta ristorativa che possa meglio di altre valorizzare i prodotti del proprio territorio.

- 2) Descrivi alcuni dei prodotti enogastronomici in Veneto, cita le zone ed i prodotti collegandoli ove possibile con i paesaggi dove sono inseriti.

- 3) Quali sono le motivazioni che spingono oggi anche i piccoli ristoratori a monitorare i costi delle materie prime e quali sono le variabili in campo da analizzare?

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 "SALA E VENDITA"

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

ESEMPIO PROVA

PROVA TIPOLOGIA B - CASO AZIENDALE

Apertura di un Bar Multiproposta

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

PRIMA PARTE

Documento

<Il bar multiproposta è un format che si contraddistingue per il fatto di "cambiare vestito" a seconda dell'occasione di consumo del cliente: caffetteria durante la mattina, lunch bar nella pausa pranzo ed evening bar durante la sera. Ciò si rispecchia anche nella composizione media dei ricavi: dalla vendita dei prodotti di caffetteria proviene il 18% dei ricavi, i prodotti del lunch pesano per quasi la metà del fatturato (47%), tra cui spicca il cibo cucinato (20%); spesso nei locali di bar multiproposta è infatti presente la cucina. La somministrazione di bevande alcoliche raggiunge il 20% e quella di analcolici l'11%. Può essere ritenuto un format emergente che va diffondendosi soprattutto nelle aree in cui si manifestano tendenze di consumo evolute. Rispetto agli altri format di bar in media esso dà occupazione ad un numero più elevato di addetti (4-5) anche per la necessità di soddisfare in modo efficace una gamma assai estesa di servizi. L'orario di apertura giornaliera, infatti, copre in media 17 ore, lo spazio dei locali è attorno a 99 mq. e i posti a sedere 65-66.>

(Fonte: IL BAR - Cultura La Bussole - CONSUMMERCIO - FIPR - Gennaio 2013)

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunge la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, in qualità di **Esercente di un bar multiproposta**, tenendo conto che il "concept" di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

- A) Predisporre una lista di 3 cocktail aperitivi, comprensivi delle ricette, che possano soddisfare molteplici richieste. Inoltre tenendo presente i momenti della giornata sceglia dei distillati da poter utilizzare anche "non miscelati" e dando una piccola spiegazione di ognuno.

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 DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**

Candidato _____

Data _____

Il candidato svolga i seguenti quesiti utilizzando per ciascuno non più di otto righe.

A) Dia una breve descrizione del PROSECCO DOCG e ne spieghi il metodo di spumantizzazione:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

B) Spieghi la distillazione parlando dei due principali metodi di produzione:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

C) Spieghi come trovare il costo di un AMERICANO COCKTAIL, sapendo che una bottiglia di Vermut Rosso costa 13,00€ (100cl) una di Bitter Campari 14,00€ (70cl) e una di seltz 3,80€ (1,00cl); e provi a fare una valutazione sul prezzo di vendita finale:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

11. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

A' fine di promuovere una valutazione volta a riconoscere il valore del percorso compiuto da ogni studente nell'arco del secondo biennio e del quinto anno, si attribuisce a ciascun alunno un punteggio secondo la seguente tabella che fa riferimento ai decreto ministeriale n.99 del 16 dicembre 2009, tiene conto del complesso degli elementi valutativi, di cui all'articolo 11, comma 2, del D.P.R. n. 323/1998 .

Il credito scolastico risulterà dalla somma dei punti attribuiti nel corso degli ultimi tre anni e andrà a determinare il punteggio finale dell'Esame di Stato.

Il Collegio dei docenti stabilisce che verrà attribuito il punteggio più basso nella corrispondente fascia qualora la media sia inferiore allo 0.5 e in presenza di un comportamento che porti a una valutazione negativa (6) in condotta.

CREDITO SCOLASTICO Candidati interni

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	I anno	II anno	VI anno
$M \leq 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-6	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

Come previsto dalle Linee guida per gli esami di Stato a. s. 2017/2018, all'articolo 8 comma 7, si prevede in fase di scrutinio, la possibilità di incrementare il credito scolastico, in considerazione del particolare impegno e merito scolastico dimostrati nei ricapere di situazioni di svantaggio, presentatesi negli anni precedenti in relazioni a situazioni familiari o personali dell'alunno stesso, che hanno determinato un minor rendimento.

Crediti formativi

Come stabilito da DPR giugno 2009, n. 112, art. 6, comma 2 e precedenti e dal decreto ministeriale 24 febbraio 2000, n.49 è possibile ottenere crediti formativi ad integrazione dei crediti scolastici a seguito della presentazione di attestati che accertino la frequenza e lo svolgimento di attività extrascolastiche quali:

- attività certificabili svolte presso l'Istituto
- corsi di lingua
- corsi di Informatica
- attività musicali
- attività sportive
- frequenza a corsi di formazione professionale
- pubblicazione di testi, disegni, opere su periodici registrati regolarmente presso il Tribunale di competenza
- esperienze lavorative attinenti al percorso di studi
- attività continuative di volontariato presso enti/associazioni

12 Relazioni finali dei docenti e programmi effettivamente svolti

Disciplina	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Classe	Quinta
Docente	Claudio Negrate

Presentazione della classe

La classe è composta da 16 alunni (11 maschi e 5 femmine) e, in particolare, consta di due nuovi inserimenti. Essendo il primo anno che insegno nell'Istituto Superiore, non conoscevo gli allievi. In linea generale ho trovato comunque una classe ben preparata dalla collega che mi ha preceduto, la prof.ssa Maria Segato, la quale ha probabilmente svolto un buon lavoro sul piano umano e culturale.

In linea generale, non è un gruppo di allievi dedito allo studio quotidiano e allo svolgimento continuo dei compiti per casa (tranne, ovviamente, alcune buone eccezioni) e alcuni di loro mostrano alcune carenze di scrittura. Nonostante il lavoro in aula è sempre stato costruttivo ed edificante: gran parte di loro prende assiduamente appunti, vengono richieste delucidazioni e approfondimenti nel corso delle spiegazioni e sono capaci di collegamenti interdisciplinari.

Come anticipato, la carenza del gruppo classe è legata all'incostanza nello studio personale a casa, nonostante, soprattutto negli ultimi mesi scolastici, sentendo l'approssimarsi delle giornate dell'esame di maturità, si siano organizzati in più occasioni per studiare o ripassare assieme le mie materie.

La grossa difficoltà riscontrata dall'inizio dell'anno è sul piano della scrittura, soprattutto a livello sintattico, con lo sviluppo di periodi costruiti attorno a giustapposizioni e la mancanza di consapevolezza nell'uso della punteggiatura. Ovviamente, anche in questo caso, al contrario si riscontrano esiti totalmente positivi dovuti al raggiungimento di parte degli allievi delle competenze di scrittura necessarie per affrontare con serenità l'esame di maturità.

Tra gli alunni, come già sottolineato nella relazione iniziale del profilo della classe quinta, tre di loro presentano difficoltà legate a diagnosi di DSA. Anche nella materia di Lingua e Letteratura Italiana si è tenuto conto delle loro difficoltà durante le prove scritte e orali. A loro è stata consentita la programmazione delle verifiche orali o l'utilizzo di schemi precedentemente controllati e firmati.

Attualmente il rendimento risulta essere positivo con 3 allievi che ottengono risultati eccellenti, pari o superiori al 9, 5 allievi con risultati buoni, 3 con risultati discreti, e 5 con risultati sufficienti, seppur questi ultimi raggiungano gli obiettivi minimi con difficoltà.

Concludendo, il lavoro svolto con questi allievi durante il corso di questo anno scolastico è stato nel complesso positivo, soprattutto grazie alla genuinità di gran parte degli allievi, capaci anche di instaurare un rapporto positivo con l'insegnante permettendo un lavoro costruttivo in aula.

Obiettivi formativi – competenze

Gli obiettivi formativi sono formulati seguendo il profilo delle competenze fissate da Miur attraverso le *Indicazioni Nazionali*.

La scuola ha lo scopo di formare professionalmente, culturalmente e umanamente gli allievi affinché possano divenire ottimi professionisti e corretti cittadini nell'alveo della Comunità europea.

Il docente di Lingua e Letteratura Italiana dovrà intervenire attraverso l'attività didattica affinché ciascun allievo, al termine del percorso scolastico, sia a conoscenza del sistema e delle strutture fondamentali della lingua italiana, sul piano fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e del lessico; delle strutture della comunicazione orale; delle modalità di produzione del testo e delle tecniche relative alla competenza testuale; delle strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, argomentativi e regolativi; degli aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio; delle metodologie essenziali di analisi del testo letterario; infine, delle opere e degli autori significativi della tradizione letteraria italiana ed europea.

Pertanto sono stati perseguiti tali risultati di apprendimento:

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti nel corso del ciclo di studi per comunicare oralmente e in forma scritta con pensiero critico e razionale;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo i contesti comunicativi;

- conoscere e riconoscere e saper collocare nella linea temporale della storia delle idee i movimenti culturali, letterari e filosofici che caratterizzano la storia italiana, europea e mondiale;
- riconoscere il valore dei beni artistici;
- redigere, anche attraverso l'impiego di strumenti digitali, relazioni circa attività lavorative svolte;
- redigere, anche attraverso l'impiego di strumenti digitali, elaborati personali o di gruppo circa la conoscenza di opere e autori del programma annuale.

Il programma di Lingua e Letteratura Italiana proposto ha avuto l'obiettivo di formare l'allievo a raggiungere le abilità e le conoscenze necessarie per superare degnamente l'esame di stato, proponendo un itinerario didattico in linea con le *Indicazioni Nazionali* ma che al contempo abbia potuto permettere all'allievo la graduale scoperta dell'autore e delle sue opere, concentrando l'attività didattica soprattutto sulla lettura dei testi. Si è ritenuto infatti necessario lavorare concentrando la didattica sull'allievo affinché potesse essere lui a carpire la genialità dell'autore proposto, dimostrando anche una propria maturità nella lettura e nella interpretazione dei testi.

Di ogni autore affrontato sono stati approfonditi il profilo biografico e la sua contestualizzazione storico geografica, le tipicità del suo pensiero e i suoi legami a eventuali movimenti culturali e letterari, l'analisi di alcune opere scelte, la poetica e lo stile.

Programma effettivamente svolto

Si dichiara che i numeri di pagine inclusi nella seguente tabella si riferiscono al volume di adozione (G. Langella – P. Frare – P. Grati – U. Motta, *Letteratura.it. Storia e testi della Letteratura italiana*, Pearson, 2012, voll. 3a e 3b); i titoli riportati sono quelli proposti dal testo.

Programma effettivamente svolto		
Argomento	Contenuti	Pagine
Scopo della letteratura e della poesia.	Per conoscere la nuova classe, si è discusso assieme sullo scopo della letteratura e letto assieme poesie e testi narrativi la cui lettura li ha particolarmente commossi e impressionati negli anni precedenti.	Schede e appunti vari degli studenti.
Romanticismo italiano ed europeo	Origine del concetto, sviluppo e caratteristiche. Differenze dal classicismo e dal pensiero illuminista. Leopardi e il Romanticismo. C.D. Friedrich.	Keynote.
Giacomo Leopardi	La vita Le costanti letterarie Le opere <i>Canti</i> <i>Le oporette morali</i>	G 384 – G 391 G 391 – G 392 G 392 – G 394 G 395 – G 403 G 404 – G 407
	Testi	
	<i>L'infinito</i> <i>La sera del dì di festa</i> <i>Canto notturno di un pastore errante dell'Asia</i> <i>Dialogo di Tristano e di un suo amico</i> <i>Dialogo di Cristoforo Colombo e di Pietro Gutierrez</i>	G 418 G 422 G 434 G 474 Fotocopia
Il Positivismo	Introduzione al Positivismo. Contestualizzazione. Il trionfo delle macchine. Lo spirito prometeico e il Positivismo Il clima postunitario Scienza e letteratura Verso l'unificazione linguistica e culturale dell'Italia Il Positivismo, il Naturalismo e il Verismo.	Keynote H4 – H7 H8 – H10 H11 – H13 H14 – H16 H17 – H18, Keynote
	Testi	Keynote
	Massimo D'Azzeglio, <i>Formare gli Italiani, da i miei ricordi</i>	H35
Giosuè Carducci	Vita e opere Carducci giardiniere	Keynote, fotocopia H39 – H40
	Testi	
	<i>Per Vincenzo Caldesi otto mesi dopo la sua morte</i> <i>Pioppo antico</i>	H41 fotocopia

La scapigliatura e il decadentismo europeo: il modello Charles Baudelaire	Le radici risorgimentali, la prima avanguardia, il modello Baudelaire e <i>I fiori del male</i> , i temi, Al crocevia delle poetiche ottocentesche, lo sperimentalismo linguistico, <i>Lo spleen di Parigi</i> e l'Urbio di Murch.	H45 - H51 Keynote
	Testi	
	C. Baudelaire, <i>Al lettore</i> Id., <i>La maschera</i> Id., <i>Lo spleen di Parigi</i> Id., <i>L'olbuto</i> Id., <i>La peralta dell'aureola</i> Id., <i>Corrispondenze</i> Paul Verlaine, <i>L'antologia dei Poeti maledetti</i>	fotocopia fotocopia fotocopia H52 fotocopia H55 fotocopia
Il Naturalismo e il Verismo	Da la Scapigliatura al Verismo Il Naturalismo francese (Honoré de Balzac, Gustave Flaubert, Hippolyte Taine, Émile Zola). Gli autori veristi (Giovanni Verga, Luigi Capuana) Naturalismo e Verismo	H82 - H83 H83 - H88 H88 - H90 Keynote
	Testi	
	Gustave Flaubert, <i>Emma a teatro da Madame Bovary</i>	H91 e visione di spezzani di <i>Luvia di</i> <i>Lammermoor</i> di Gaetano Donizetti.
Il verismo minore	Un'editoria nazionalpopolare La letteratura per ragazzi (Carlo Collodi, Emilio Salgari)	H108 - H109 H109 - H110
	Testi	
	Carlo Collodi, <i>Il Paese dei balocchi</i> Intervista a card. Giacomo Biffi, <i>Il Catechismo secondo Pinocchio</i>	H125 fotocopia
Giovanni Verga e il Verismo	Caratteristiche linguistiche e stilistiche del Verismo Le novità del Verismo in ambito sociale La vita Le costanti letterarie I romanzi patriottici I romanzi mondani La poetica verista Il ciclo dei Vinti I <i>Malavoglia</i>	Keynote Keynote H196 - H202 H202 - H203 H203 - H204 H204 - H206 H206 - H211 H211 - H216

	<i>Maestro-non Gesualdo</i>	H216 – H222
	Le novelle	H223 – H226 H227 – H231
	Testi	
	<i>Lettera prefatoria a Salvatore Farina</i>	H236
	<i>Rasse Malpelo</i>	H245
	<i>Prefazione al ciclo dei Vinti</i>	H263
	<i>Libertà</i>	H288
Decadentismo Estetismo	ed	
	La disfatta della scienza	H134
	Il sentimento della fine e il Decadentismo	H134 – H135
	L'Estetismo	H135 – H137
		Keynote
Il Simbolismo		
	I tratti della poesia simbolista	Keynote
	Il sentimento del mistero	H143
	Rimbaud e il poeta veggente	H146
	La poesia come la musica	H146 – H147
	Il linguaggio simbolico e l'oscurità	H147 – 150
	I maestri francesi: Verlaine e Mallarmé	H150
	In Italia: Pascoli e D'Annunzio	H150
	Testi	
	Arthur Rimbaud, <i>il poeta veggente</i>	H151
	Id., <i>Canzone d'autunno</i>	H154
Giovanni Pascoli		
	La vita.	H330 – H333
	Le costanti letterarie.	H334
	<i>Il fanciullino</i>	H335 – H342
	<i>Myricae</i>	H342 – H347
	<i>I Canti al Castelvecchio</i>	H347 – H351
	<i>Primi poemetti</i>	H351
	Testi	
	<i>La poetica del fanciullino</i>	H362; visione del film <i>Spiacuto dal passato per</i> il tema dello stupore.
	Da <i>Myricae</i>	H369
	<i>Il tuono.</i>	H372
	<i>A agosto</i>	H375

	<p><i>L'ossifuro</i></p> <p>Da <i>Conti di Castelvecchio</i> <i>Il fringuello cieco</i></p> <p>Da <i>Primi poemetti</i> <i>Il libro</i> <i>La vertigine</i></p>	<p>H386</p> <p>H395 fotocopia</p>
Gabriele D'Annunzio	<p>La vita</p> <p>Le costanti letterarie</p> <p><i>Il piacere</i>. Tematiche e novità stilistiche (il leitmotiv)</p> <p>Il ciclo degli assassini</p> <p>I romanzi del giglio</p> <p>Il superomismo e Nietzsche (<i>Ai di là del bene e del male</i>)</p> <p>Le <i>Laudi</i></p>	<p>H432 – H437</p> <p>H438 – H439</p> <p>H442 – H444</p> <p>H444 – H446</p> <p>H447 – H449</p> <p>H448 e fotocopia</p> <p>H453 – H459</p>
	Testi	
	<p><i>La vita come un'opera d'arte da il piacere</i></p> <p><i>La sera fiesolana</i> da <i>Laudi, Alcione</i></p>	<p>H466</p> <p>H484</p>
Il Novecento: il secolo più lungo	<p>Quadro storico del Novecento</p> <p>La crisi dell'uomo novecentesco; l'esistenzialismo</p> <p>La crisi della scienza e la scoperta dell'inconscio</p> <p>I riflessi letterari della crisi</p> <p>Il ruolo delle riviste (accenno)</p> <p>Lingua e Letteratura: Il trionfo dell'italiano</p>	<p>14 – 118</p> <p>119 – 121</p> <p>122 – 124</p> <p>125 – 130</p> <p>131</p> <p>135 – 137</p>
I crepuscolari	<p>I funerali della tradizione</p> <p>Liberare la poesia dalla retorica</p> <p>Tra prosa e poesia: le forme ibride</p> <p>I crepuscolari; Implicazioni di un'etichetta; I modelli</p> <p>Le <i>piccole cose di pessimo gusto</i>: Il kitsch; La provincia, dimensione dell'anima</p> <p>L'innaturalità del poeta vate; i "punitori di se stessi"</p>	<p>14</p> <p>14 – 15</p> <p>15</p> <p>15 – 15</p> <p>16</p> <p>17</p>
	Testi	
	Sergio Corazzini, <i>Desolazione del povero poeta</i>	18

	<i>sentimentale</i>	
Gli anarchici e i futuristi	Gli anarchici La poesia impura Il verso libero I futuristi; l'atto di nascita del Futurismo; Le linee guida; <i>Le parole in libertà</i> ; <i>L'osmosi tra le arti</i>	L16 - L17 L17 - L18 L18 - L19 L19 - L22
	Testi	
	Aldo Palazzeschi, <i>E lasciatemi divertire</i> Id. <i>La passeggiata</i> Filippo Tommaso Marinetti, <i>Fondazione e Manifesto del Futurismo</i> Id., <i>Zang Tumb Tumb</i>	L23 L27 L31 fotocopia
Vladimir Majakovski	La vita e il Futurismo russo. Legame con la Rivoluzione russa	Appunti
	Testi	
	<i>Ascoltate</i> <i>Ordine n°2</i> <i>Congedo</i>	fotocopia fotocopia fotocopia
Umberto Saba	Trieste nel Novecento e la psicanalisi La vita. Costanti letterarie Due articoli imprescindibili <i>Il Canzoniere</i> Saba prosatore (Ernesto) La fortuna critica	Appunti L102 - L106 L107 - L109 L110 - L111 L111 - L116 L116 - L118 L118 - L119
	Testi	
	<i>La capra</i> <i>Ma padre è stato per me "l'assassino"</i> <i>Goli</i>	L124 L128 L133
Italo Svevo	La vita Le costanti letterarie I primi racconti (e il darwinismo) <i>Una vita</i> <i>La coscienza di Zeno</i> Testi	M108 - M113 M114 - M115 M115 - M117 M118 - M119 M120 - M126
	<i>L'ultima sigaretta da La coscienza di Zeno</i>	M172

	<i>La morte del padre da La coscienza di Zeno</i>	M176
Luigi Pirandello	La vita	M212 – M217
	Le costanti letterarie	M217 – M219
	L'umorismo	M219 – M223
	Le Novelle per un anno	M223 – M224
	Le prime prove romanzesche	M226 – M229
	<i>Il fu Mattia Pascal</i>	M229 – M233
	<i>Uno, nessuno e centomila</i>	M239 – M242
	<i>Il teatro</i>	M242 – M249
	Testi	
Giuseppe Ungaretti	<i>La patente da Novelle per un anno</i>	M254
	<i>Ciula scopre la luna da Novelle per un anno</i>	fotocopia
	<i>Una "babilonia di libri" da Il fu Mattia Pascal</i>	M272
	La vita	M397 – M401
	Le costanti letterarie	M402 – M404
	<i>Il porto sepolto</i>	M404 – M407
	<i>L'allegria</i>	M408 – M411
	<i>Sentimento del tempo</i>	M412 – M416
	Testi	
	<i>Il porto sepolto</i>	M421
	<i>Veglie</i>	M423
	<i>San Martino del Carso</i>	M425
	<i>Soldati</i>	M433
	<i>Mattina</i>	fotocopia
	<i>Dannazione</i>	fotocopia
Dante Alighieri Paradiso	<i>Il numero del Poeta al centro di Charles S. Singleton</i>	fotocopia
	Introuzione al Paradiso	Appunti
	Testi	
	<i>Canzo I</i>	fotocopia
	<i>Canzo XXXIII</i>	fotocopia

Al programma svolto si aggiunge la presentazione di come si sostiene il tema storico (presentazione in keynote).

Si è poi svolto un approfondimento sulla differenza tra stile e registro, a partire dagli *Esercizi di stile* di Raymond Queneau, tradotti da Umberto Eco (materiale fornito in fotocopia), con conseguente esercitazione pratica degli allievi.

I ragazzi hanno poi partecipato a due attività interdisciplinari: *I continenti*, attività laboratoriale alla quale sono state dedicate 12 ore per la materia di Italiano, e la *Cena letteraria*, per la quale sono state spese 6 ore. La prima attività, svolta nei mesi di settembre e ottobre 2017, utilizzando una didattica induttiva attraverso lo smembramento delle classi e lezioni laboratoriali, aveva lo scopo di far conoscere agli allievi la cultura, non solamente enogastronomica, del mondo. La seconda attività, invece, mettendo in collaborazione la disciplina di Italiano con quella di Enogastronomia, aveva lo scopo di organizzare e inventare una cena a partire dalla lettura di alcuni brani inediti a carattere conviviale di un autore padovano, Marco Bonetti. La realizzazione dell'evento, avvenuto a marzo, ha comportato in fase preparatoria la lettura dei brani, un'analisi dei testi, l'estrapolazione di un menù e la progettazione della sala, nonché la recitazione di un brano.

Obiettivi minimi

Si elencano gli obiettivi minimi ritenuti necessari per l'ammissione all'esame di Stato e al conseguente ottenimento di un esito positivo.

- saper prendere appunti, sintetizzare e schematizzare;
- saper organizzare una scaletta o una mappa concettuale per poter elaborare un testo scritto coerente;
- saper comprendere e riassumere un testo;
- comprendere gli interrogativi essenziali proposti da una traccia assegnata;
- produrre un testo argomentativo semplice, logico e coerente;
- saper sviluppare in modo semplice, coerente e rispondente alla consegna la tipologia testuale dell'analisi del testo;
- saper sviluppare in modo semplice, coerente e rispondente alla consegna la tipologia testuale del saggio breve;
- saper sviluppare in modo semplice, coerente e rispondente alla consegna la tipologia testuale dell'articolo di giornale;

- sapersi esprimere, a livello orale o scritto, in modo corretto;
- esporre oralmente con un lessico appropriato coinvolgendo tutti gli aspetti della comunicazione non verbale;
- saper comprendere, parafrasare e riassumere un testo letterario;
- saper analizzare nei suoi elementi retorici essenziali un testo letterario;
- conoscere e contestualizzare autori e fenomeni letterari proponendo i tratti fondamentali degli argomenti considerati.

Modalità di insegnamento e strumenti didattici

La modalità di insegnamento principale è stata sviluppata sulla classica lezione frontale. Allo stesso tempo, però, erano previste metodologie di *brainstorming* all'inizio delle lezioni, partendo da conoscenze pregresse dell'argomento o cercando di partire dall'analisi e interpretazione di un testo. La lezione frontale è stata inoltre rafforzata da una modalità espositiva partecipativa e interrogativa, nel tentativo di coinvolgere gli allievi in un paragone continuo con il testo e con l'autore.

Grazie all'utilizzo dell'iPad si è ricorso anche alla modalità laboratoriale e alla richiesta di elaborazione di contenuti multimediali.

Le attività didattiche hanno richiesto il supporto del quaderno cartaceo e di quello multimediale, dei libri di testo (G. Langella - P. Frare - P. Gresti - U. Motta, *Letteratura.it. Storia e testi della Letteratura italiana*, Pearson, Milano - Torino, 2012, 3a e 3b) o dell'iPad.

Tipologia e numero di verifiche

Tipologia di verifiche

Produzione scritta:

- Test su porzioni limitate del programma
- Tema argomentativo
- Analisi testuale.
- Saggio breve.

- Tema storico.
- Tema di attualità.

Produzione orale:

- Colloqui su porzioni del programma.
- Singole domande e interventi durante le lezioni e verifica delle attività di studio svolte a casa.

Numero di verifiche:

I Periodo Due prove scritte (temi), una prova orale, un test scritto.

II Periodo Tre prove scritte (temi), una prova orale, due test scritti.

Valutazione

La valutazione è stata effettuata a partire dall'analisi delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite dallo studente.

Per la valutazione delle conoscenze e delle abilità verificate nelle prove scritte sono state utilizzate griglie di valutazione diversificate per tipologia testuale.

Per la valutazione delle conoscenze e delle abilità orali è stata impiegata una griglia di valutazione messa a disposizione degli allievi affinché potessero apprendere le dinamiche della valutazione per promuovere una riflessione personale sulle proprie capacità.

La valutazione complessiva è stata effettuata valutando l'impegno complessivo nel corso dell'intero anno scolastico, la continuità del lavoro svolto a casa e a scuola, l'intensità del dialogo con l'insegnante e con i compagni, i risultati ottenuti nelle singole prove e, infine, dopo un raffronto della situazione personale dall'inizio alla fine dell'anno.

Relazione finale

Disciplina	Storia
Classe	Quinta
Docente	Claudio Negrato

Descrizione della classe

La classe è composta da 16 alunni (11 maschi e 5 femmine) e, in particolare, consta di due nuovi inserimenti.

In linea generale, non è un gruppo di allievi dedito allo studio quotidiano e allo svolgimento continuo dei compiti per casa (tranne, ovviamente, alcune buone eccezioni) e alcuni di loro mostrano alcune carenze di scrittura. Nonostante il lavoro in aula è sempre stato costruttivo ed edificante: gran parte di loro prende assiduamente appunti, vengono richieste delucidazioni e approfondimenti nel corso delle spiegazioni e sono capaci di collegamenti interdisciplinari. Inoltre molti allievi faticano a mantenere una costanza nella presenza scolastica, spesso a causa di impegni lavorativi.

Tra gli alunni, come già sottolineato nella relazione iniziale del profilo della classe quinta, tre di loro presentano difficoltà legate a diagnosi di DSA. Anche nella materia di Lingua e letteratura italiana si è tenuto conto delle loro difficoltà durante le prove scritte e orali. A loro è stata consentita la programmazione delle verifiche orali e l'utilizzo di schemi precedentemente controllati e firmati.

Le competenze di scrittura sono deficitarie per circa metà degli allievi, per una difficoltà nella costruzione di un pensiero logico utilizzando le giuste forme morfo-sintattiche. 5 allievi riescono comunque a raggiungere l'eccellenza con voti pari o superiori a 9. 4 ragazzi raggiungono risultati buoni, 3 una piena sufficienza, mentre in 3 la raggiungono con fatica e 1 ha ancora grosse carenze.

Obiettivi formativi – competenze .

Gli obiettivi formativi sono formulati seguendo il profilo delle competenze fissate dal MUR attraverso le *Indicazioni Nazionali*.

La scuola ha lo scopo di formare professionalmente, culturalmente e umanamente gli allievi affinché possano divenire ottimi professionisti e corretti cittadini nell'alveo della Comunità europea.

Il docente di *Storia* è intervenuto attraverso l'attività didattica affinché ciascun allievo, al termine del percorso scolastico, fosse a conoscenza del sistema e delle strutture fondamentali della Storia, in particolare sviluppando un pensiero critico e una consapevolezza della complessità della linea temporale.

La scuola ha quindi l'esigenza di promuovere attraverso l'attività didattica:

- la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani nella prospettiva di un sapere unitario plasmato dal dialogo tra le sfere culturali proprie della disciplina e il settore pratico-laboratoriale di studi;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio, da maturarsi attraverso una progressiva educazione al paragone con gli oggetti/temi/problemi proposti nel continuo confronto tra la realtà e l'individualità della singola persona;
- l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

L'allievo dovrà pertanto raggiungere nel corso del quinto anno i seguenti risultati di apprendimento:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Il programma di *Storia* proposto ha avuto l'obiettivo di formare l'allievo a raggiungere le abilità e le conoscenze necessarie per superare degnamente l'anno in corso ed essere ammesso all'esame di maturità per superarlo positivamente, proponendo un itinerario didattico in linea con le *Indicazioni Nazionali* ma che al contempo possa permettere all'allievo la graduale scoperta del processo storico, concentrando l'attività didattica soprattutto sulla lettura e l'interpretazione delle fonti. Si ritiene infatti necessario lavorare concentrando la didattica sull'allievo affinché possa essere lui a cernere e concatenare gli episodi storici, dimostrando anche una propria maturità nella lettura e nella interpretazione delle fonti.

Problematizzare i dati storici sarà necessario per conoscere e contestualizzare anche fatti di attualità comprensibili grazie allo sviluppo di una chiave di lettura sugli sviluppi politici, economici e sociali della storia mondiale.

Programma effettivamente svolto		
Argomento	Contenuti	Pagine
Fra Ottocento e Novecento: persistenze e trasformazioni	Il tramonto del progetto bismarckiano La crisi dell'Europa centro-orientale La Gran Bretagna post-vittoriana La Francia della Terza Repubblica (e il revanchismo) La situazione coloniale: l'imperialismo L'industrializzazione Il pensiero di Stalin	6-8 8-9 9-10 10-11 12-14 14-16 Keynote e mappe
Le trasformazioni sociali e culturali	La Belle Époque: un nuovo secolo pieno di speranze. La questione religiosa e la morte di Dio (F. Nietzsche) Le novità scientifiche e artistiche. La società europea di inizio secolo. Alfabetizzazione e democrazia. Progresso economico e associazioni sindacali. La nascita dei movimenti nazionalisti L'idea di nazione (Federico Chabod)	17-18 fotocopie 18-20 21-23 23-24 25-26 26-27 fotocopia
L'Italia giolittiana	Giolitti alla guida del Paese. Il fenomeno migratorio e la questione meridionale. La società italiana d'inizio secolo	28-31 32-33 37-39
La genesi del conflitto mondiale	Un'Europa priva d'equilibrio. La situazione prima della guerra. La guerra ha inizio.	50 50-52 53
La Grande Guerra	Il primo anno di guerra (1914). Il dibattito italiano tra interventisti e neutralisti. In trincea (1915-1916). L'anno cruciale (1917). La fine del conflitto (1918). La nuova Europa nei trattati di pace. Il bilancio politico della guerra. Il bilancio umano e sociale. Il ruolo delle donne durante la Grande Guerra.	54-55 56-57 58-60 61-62 62-63 64-65 66-67 67-68 69 Visione in filmati da Youtube; mappe; Keynote; Timeline.
La Russia di Lenin	La rivoluzione di febbraio e il crollo del regime zarista. Lenin e le Tesi di aprile. La rivoluzione d'ottobre. La guerra civile. L'edificazione del socialismo. La nascita dell'URSS e l'internazionalismo. I Balcani: un problema geopolitico.	80-82 82 83-84 85-86 87-89 90-93 114-117 Keynote
Europa e Stati Uniti fra le due guerre	Il nuovo volto dell'Europa. L' dopoguerra nelle democrazie europee. Gli Stati Uniti: crescita economica e fenomeni speculativi. La crisi del '29 e il crollo di Wall Street.	124-125 126-127 127-129 129-133

Il fascismo alla conquista del potere	L'Italia in crisi.	132-134
	Il ritorno di Giolitti e la crisi del liberalismo.	135-136
	I Fasci di combattimento.	137-139
	La marcia su Roma e la conquista del potere.	140-142
	Verso il Regime.	141-143
	Il delitto Matteotti e l'instaurazione del Regime.	143-144
Il fascismo Regime	Lo Stato fascista e l'organizzazione del consenso.	145-148
	La scuola: un potente mezzo di controllo.	148-149
	Il lessico fascista e la conquista dell'egemonia culturale.	150
	I rapporti con la Chiesa: i Patti lateranensi.	151-153
	L'opposizione al fascismo.	153-155
	La costruzione dello Stato fascista: le scelte economiche.	155-156
	La politica estera.	156-158
	Le leggi razziali.	158-159
Il nazismo	La Repubblica di Weimar	170-171
	La Germania nella seconda metà degli anni Venti.	172
	La fine della Repubblica di Weimar.	173-174
	Il nazismo al potere.	174-175
	La Germania nazista.	176-177
	Lo Stato totalitario.	177-179
	La politica economica ed estera.	180
	La politica razziale.	180-183
Altri totalitarismi	Lo stalinismo in Unione Sovietica.	184-185
	Il nuovo assetto istituzionale dell'Urss.	186-187
	L'avanzata del fascismo in Europa.	188
	I Fronti popolari: il caso della Francia.	189
	La guerra tra repubblicani e fascisti in Spagna.	189-191
La tragedia della guerra	Verso il conflitto.	230-232
	La guerra lampo (1939-1940).	233-234
	La guerra parallela dell'Italia.	235-236
	Il conflitto si allarga: l'intervento americano (1941).	236-238
	La crisi ce l'Asse e la riscossa degli Alleati (1942-1943).	239-240
	Gli Alleati in Italia e la caduta del fascismo (1943).	239-240
	La Resistenza in Europa (1943-1944).	241-242
	La sconfitta del Nazismo e la fine della guerra (1944-1945).	241-242
	La conclusione del conflitto nel Pacifico.	242-243
	La Shoah.	244-246
	La conferenza di Potsdam e l'assetto postbellico.	246
	Le due guerre mondiali: un confronto e un bilancio	247-249
		250-252
	253-254	
L'Italia dalla caduta del fascismo alla liberazione	L'Italia divisa: il Regno del Sud fra il 1943 e il 1944.	255-257
	Il Centro-Nord: l'occupazione nazifascista e la Resistenza.	257-260
	L'Italia liberata.	260-261
La guerra fredda divide il mondo	L'Europa del blocco	272-275
	La divisione della Germania	276

Dalla contrintra Truman a piano Marshall	276-277
L'Unione Sovietica negli anni Cinquanta	278-279
L'Europa centro-orientale e i satelliti dell'URSS	279-280

Obiettivi minimi

Si elencano gli obiettivi minimi ritenuti necessari per l'ammissione all'esame di Stato e al conseguente ottenimento di un esito positivo.

- Saper fare confronti tra passato e presente relativamente ai concetti o ai contesti affrontati.
- Saper fare l'analisi guidata di fonti, documenti e testi storiografici di varia complessità.
- Utilizzare le capacità analitiche acquisite per indagare le strutture complesse dei processi storici al fine di imparare a riconoscere le determinazioni (istituzionali, politiche, sociali, economiche, culturali, religiose) di cui sono intrecciati.
- Individuare peculiari aspetti socio-economici e culturali della storia e utilizzarli come strumento per cogliere relazioni/differenze fra passato e presente.
- Acquisire una progressiva consapevolezza civica nello studio dei caratteri sociali e istituzionali del tempo passato.
- saper distinguere le diverse interpretazioni storiografiche e utilizzare tali interpretazioni per ricostruire autonomamente un fatto storico.
- saper prendere appunti, sintetizzare e schematizzare;
- saper organizzare una scaletta o una mappa concettuale per poter elaborare un testo scritto coerente;
- saper comprendere e riassumere il contenuto di una fonte;
- sapersi esprimere a livello orale in modo corretto.
- esporre oralmente con un lessico appropriato coinvolgendo tutti gli aspetti della comunicazione non verbale;

Modalità di insegnamento e strumenti didattici

La modalità di insegnamento principale è sviluppata sulla classica lezione frontale. Allo stesso tempo, però, sono previste metodologie di *brainstorming* all'inizio delle lezioni, partendo da conoscenze pregresse dell'argomento o cercando di partire dall'analisi e interpretazione di una fonte. La lezione frontale è inoltre rafforzata da una modalità espositiva partecipativa e interrogativa, nel tentativo di coinvolgere gli allievi in un paragone continuo con l'evento studiato.

Grazie all'utilizzo dell'iPad si ricorre anche alla modalità laboratoriale e alla richiesta di elaborazione di contenuti multimediali.

Le attività didattiche richiedono il supporto del quaderno cartaceo e di quello multimediale, dei libri di testo e dell'iPad.

Il libro di testo utilizzato è stato Franco Bertini, *Alla ricerca del presente*, Mursia Scuola, Milano, 2012, 3 vol.

Tipologia e numero di verifiche

Tipologia di verifiche

Produzione scritta:

- Test su porzioni limitate del programma con domande aperte.

Produzione orale:

- Colloqui su porzioni del programma.
- Singole domande e interventi durante le lezioni e verifica delle attività di studio svolte a casa.

Numero di verifiche:

I Periodo Due prove scritte, una prova orale.

II Periodo Due prove scritte, una prova orale

Valutazione

La valutazione sarà effettuata a partire dall'analisi delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite dallo studente.

Per la valutazione delle conoscenze e delle abilità verificate nelle prove scritte saranno sommati i punti di ogni quesito; il punteggio è determinato dalla completezza della risposta.

Per la valutazione delle conoscenze e delle abilità orali sarà impiegata una griglia di valutazione messa a disposizione degli allievi affinché possano apprendere le dinamiche della valutazione per promuovere una riflessione personale sulle proprie capacità.

La valutazione complessiva sarà effettuata valutando l'impegno complessivo nel corso dell'intero anno scolastico, la continuità del lavoro svolto a casa e a scuola, l'intensità del dialogo con l'insegnante e con i compagni, i risultati ottenuti nelle singole prove e, infine, nel raffronto e nel rapporto della situazione personale dall'inizio alla fine dell'anno.

DOCUMENTO DI LAVORO DISCIPLINARE - LINGUA INGLESE

a. s. 2017-2018

CLASSE QUINTA ISE

Prof.ssa: MIRACELIES CLAUDIA

Disciplina: INGLESE

1 - SITUAZIONE DI ARRIVO

La classe è composta da 16 studenti che conosco dall'inizio di quest'anno scolastico. Quest'anno ci sono stati due nuovi inserimenti, mentre gli altri studenti provengono da percorsi diversi. A molti mancano solide basi linguistiche che si ripercuotono tutt'ora nelle produzioni orali e scritte di micro lingua – il livello linguistico B2 è realmente raggiunto da un paio di studenti, mentre il livello generale si aggira attorno ad un B1 non pienamente raggiunto.

Nonostante la classe sia in generale collaborativa e partecipativa, lo studio generale risulta incostante, il lavoro individuale a casa quasi inesistente e la motivazione non sempre sufficiente. La classe risulta eterogenea e suddivisa, generalmente, in due gruppi: un gruppo è composto principalmente dagli studenti che hanno dimostrato un impegno e interesse pressoché sempre costante, spesso approfondito in modo personale e positivo; un secondo gruppo non è sempre motivato all'apprendimento e linguisticamente possiede un livello basso. Tuttavia, si può dire che la quasi totalità della classe si è dimostrata molto collaborativa e interessata alla disciplina.

Totale numero allievi	N° allievi con risultati elevati (17,5)	Allievi con risultati elevati (%)	N°allievi con risultati soddisfacenti	Allievi con risultati soddisfacenti (%)	N° allievi con risultati insufficienti	Allievi con risultati insufficienti (%)
16	5/16	31%	0/16	56%	2/16	13%

2 - OBIETTIVI DIDATTICI

Generali educativi relativi alla lingua straniera:

- padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio o il coordinamento con i colleghi - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Generali della disciplina

Gli studenti dovrebbero sapere:

- Comprendere le informazioni di testi articolati di tipo informativo, descrittivo e narrativo su argomenti di interesse quotidiano, personale e di attualità anche riferiti agli interessi specifici di indirizzo
- Comprendere gran parte delle informazioni di un discorso in lingua standard in ambito personale quotidiano, di attualità e professionale
- Interagire in situazioni comunicative di tipo quotidiano, personale e professionale a livello formale e informale, esporre su argomenti noti anche di indirizzo, narrare e descrivere esperienze fornendo opinioni personali
- Procurare testi scritti su argomenti di tipo personale, quotidiano e di indirizzo

Moduli interdisciplinari:

- UdA sul vino (Modulo: "Vinification" nel programma disciplinare), discipline coinvolte: sala, scienza degli alimenti, lingua inglese;
- UdA sulla letteratura (Modulo: "A taste of literature" nel programma disciplinare), discipline coinvolte: sala e cucina, storia, letteratura italiana, lingua e letteratura inglese.

3 - IL METODO UTILIZZATO

Nel corso dell'anno, il potenziamento delle quattro abilità linguistiche è stato sviluppato attraverso un approccio comunicativo-funzionale, nozionale, lessicale, grammaticale, cercando di valorizzare i diversi stili cognitivi di apprendimento degli alunni.

Le lezioni si sono articolate nell'introduzione di situazioni comunicative o di tematiche di indirizzo, analisi di lessico e strutture linguistiche relative attraverso una riflessione comparativa L1-L2, esercitazione orale e scritta, approfondimento tramite comprensione e produzione di testi scritti e orali.

Si è dato particolare rilievo all'interazione in lingua inglese, stimolando gli alunni ad una partecipazione attiva. Gli allievi sono stati guidati all'ascolto di dialoghi e brani per lo sviluppo della comprensione orale e alla lettura su diversi argomenti, in particolare su argomenti di indirizzo.

Il corso di lingua adottato, *Total First Language Maximiser*, possiede argomenti di interesse per gli studenti e li aiuta a prendere coscienza del proprio processo e stile di apprendimento; in termini di competenze linguistiche mira all'acquisizione del livello B2, così come stabilito dalle Indicazioni Nazionali. Il percorso è di natura modulare e suddiviso in unità di apprendimento che mirano al raggiungimento di obiettivi specifici e successivamente all'acquisizione di un macro-obiettivo.

Il corso per l'acquisizione di competenze linguistiche è stato affiancato da un manuale di micro-lingua del settore, *Let's Cook! Skills, Duties and Culture in the Kitchen*. Gli argomenti di micro-lingua sono stati concordati con i docenti di indirizzo. Alcune unità sono state integrate da dispense fornite dall'insegnante e/o prodotte in collaborazione con gli studenti e i colleghi di settore.

3.1 - GLI STRUMENTI DELLA DIDATTICA

Sono stati usati i seguenti strumenti:

- libri di testo: *Total First New Edition Language Maximiser*, Hampton, Black Cat; *Let's Cook! Skills, Duties and Culture in the Kitchen*, Caminada, Grotto. Hogg, Meo & Peretto, Hoepli;
- materiale da Internet
- video in lingua
- canzoni in lingua
- corso su I-tunes
- dispense
- CD audio dei libri di testo

3.2 - IL TIPO E IL NUMERO DI PROVE

Al termine di ogni micro-unità di apprendimento è stato svolto un test semistrutturato. Inoltre, sono state fatte prove aperte guidate e simulazioni della parte in lingua della terza prova. Le verifiche orali si sono basate sull'interazione e brevi esposizioni su descrizioni di immagini, esperienze personali e argomenti relativi al settore di indirizzo.

In totale, si sono effettuate 10 valutazioni (di cui 6 scritte e 4 orali); si prevedono ancora una prova orale e una prova scritta, oltre all'ultima simulazione di terza prova.

3.3 - CRITERI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI

Tutte le verifiche scritte e orali sono state valutate assegnando un punteggio ad ogni item o ad ogni richiesta/esercizio, secondo le griglie di valutazione in allegato.

4 - PROGRAMMA SVOLTO

4.1. Articolazione UdA del programma effettivamente svolto nel corso dell'anno scolastico

N	Titolo	Periodo	Durata (ore)
1	Unit 1: Grammar revision	settembre 2017 - dicembre 2017	30
2	Unit 2: Tea	dicembre - gennaio 2018	16
3	Unit 3: Virification	febbraio - marzo 2018	20
4	Unit 4: A taste of literature	aprile - maggio 2018	16
5	Unit 5: Food, religion and health	maggio - giugno 2018	12

4.2 Programma effettivamente svolto alla data: 27/04/2018:

Learning Unit 1	
Total First: units 12-16	
Tempo: 30 ore circa	
Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)	
CONOSCENZE	ABILITÀ
Funzioni linguistico-comunicative Communicate on personal experience	Listening B1/B2 ascoltare i dialoghi per ricavarne informazioni B1/B2 ascoltare una conversazione per ricavare informazioni su eventi
Lessico Young people Family and friends Travel Health	B1/B2 ascoltare una conversazione per ricavare informazioni su aspetti che esprimono possibilità o probabilità B1/B2 ascolto di canzoni B1/B2 ascolto e comprensione di brevi video B1/B2 ascolto persone che si trovano in diverse situazioni
Grammatica della frase e del testo Used to Be/get used to If clauses Wish/if only The passive	B1/B2 ascoltare persone che danno consigli Reading B1/B2 leggere un testo contenente opinioni diverse sul cibo B1 leggere e completare un testo

<p>Indirect speech Indirect questions Orders and requests in indirect speech Modal verbs of certainty/probability Noun + noun expressions</p>	<p>B1/B2 leggere un articolo relativo a un festival B1 leggere il testo di un'inchiesta pubblicata su una rivista relativamente alla globalizzazione</p> <p>Speaking</p> <p>B1/B2 descrivere vignette e immagini B1/B2 chiedere e concedere o negare permesso B1/B2 fare, accettare o rifiutare un'offerta B1/B2 dare consigli B1/B2 parlare dei likes and dislikes B1/B2 riportare qualcosa che è già stato detto</p> <p>Writing</p> <p>B1/B2 scrivere un articolo di giornale B1/B2 scrivere un essay B1/B2 scrivere un articolo sulle festività nazionali B1/B2 scrivere un testo narrativo B1/B2 riscrivere un dialogo riportando un discorso diretto</p>
---	---

Learning Unit 2:

Dispensa - Tea time

Tempo: 16 ore circa

Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

CONOSCENZE

Lessico

Tea

kinds of tea

Tea brewing techniques

tea service

Grammatica

ABILITÀ

Listening

B1/B2 ascoltare un esperto della cerimonia del tè giapponese

B1/B2 ascoltare informazioni sulle tecniche di infusione

B1/B2 ascoltare la storia e leggende sul tè

<p>Have to</p> <p>Comparatives and Superlatives</p> <p>Content</p> <p>The history of tea</p> <p>The Boston tea party</p> <p>Legends about tea</p> <p>Tea brewing techniques</p> <p>High tea and low tea</p> <p>Tea all around the world</p> <p>Tea ceremonies</p>	<p>Reading</p> <p>B1/B2 ricercare e leggere la storia e le leggende sul tè</p> <p>B1/B2 leggere testi sul tè nel mondo</p> <p>B1/B2 leggere informazioni sulle tecniche di infusione</p> <p>Speaking</p> <p>B1/B2 parlare delle tecniche di infusione</p> <p>B1/B2 descrivere la storia e le leggende del tè</p> <p>B1/B2 parlare e confrontare i diversi tipi di tè</p>
<p>Funzioni comunicative</p> <p>Saper parlare delle origini e leggende del tè</p> <p>Saper identificare i principali tipi di tè</p> <p>Saper descrivere le principali caratteristiche di alcuni tè nel mondo</p> <p>Saper descrivere le tecniche di preparazione del tè</p> <p>Saper parlare delle cerimonie del tè cinese e giapponese</p>	<p>Writing</p> <p>B1/B2 creare una presentazione sul tè</p> <p>B1/B2 descrivere le proprietà del tè</p> <p>B1/B2 scrivere e confrontare i diversi tipi di tè nel mondo</p> <p>B1/B2 scrivere e confrontare i diversi tipi di preparazione del tè</p>
<p>Cultura e intercultura</p> <p>Diverse varietà di tè nel mondo</p> <p>Le cerimonie del tè in Giappone e in Russia</p>	

<p>Learning Unit 3:</p> <p>Dispensa e Let's Cook pp. 132-137 - Vinification</p>	
<p>Tempo: circa 20 ore</p>	
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)</p>	
<p>CONOSCENZE</p> <p>Lessico</p> <p>Food and wine</p>	<p>ABILITÀ</p> <p>Listening</p>

<p>Wine making</p> <p>Kinds of wine</p> <p>Wine labelling</p> <p>Grammatica</p> <p>Passive</p> <p>Adjectives</p> <p>Contenuti</p> <p>The history of wine</p> <p>Red wine making process</p> <p>White wine making process</p> <p>The different kinds of wine</p> <p>The characteristics of wine</p> <p>Wine appellation and labelling</p> <p>Funzioni comunicative</p> <p>Saper parlare delle origini e evoluzione del vino</p> <p>Saper identificare i principali step nella produzione del vino bianco</p> <p>Saper identificare i principali step nella produzione del vino rosso</p> <p>Saper individuare le differenze nelle due produzioni</p> <p>Saper trattare la questione del colore</p> <p>Saper parlare della storia e delle caratteristiche del Marsala</p> <p>Saper parlare di alcuni vini veneti e siciliani</p> <p>Cultura e Intercultura</p> <p><i>I vini del nostro territorio</i></p>	<p>U1/U2 ascoltare le diverse modalità di produzione del vino</p> <p>B1/B2 ascoltare la storia della produzione del vino</p> <p>B1/B2 ascoltare informazioni sulle caratteristiche del vino</p> <p>B1/B2 ascoltare una canzone sul vino</p> <p>Reading</p> <p>B1/U2 leggere la storia del vino e alcune micro-storie</p> <p>B1/B2 leggere testi relativi alla scelta del vino</p> <p>B1/B2 leggere le fasi della produzione del vino</p> <p>B1/B2 leggere e tradurre le etichette del vino</p> <p>Speaking</p> <p>B1/B2 parlare della storia del vino</p> <p>B1/B2 parlare della produzione del vino</p> <p>B1/B2 descrivere le caratteristiche di un vino</p> <p>Writing</p> <p>B1/B2 scrivere un breve testo sulla storia del vino</p> <p>B1/B2 completare un testo descrittivo sui vini bianchi e rossi</p> <p>B1/B2 scrivere e tradurre etichette di vini</p> <p>B1/B2 scrivere un breve testo sulla produzione del vino</p>
---	---

Learning Unit 4:

Dispensa - A Taste of Literature

Tempo: circa 16 ore

Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

CONOSCENZE	ABILITÀ
Lessico Basic literary terms	Listening B1/B2 ascoltare informazioni sulla vita dell'autore B1/B2 ascoltare e comprendere brevi testi letterari
Grammatica Past tenses	Reading B1/B2 leggere testi relativi al contesto storico dell'autore B1/B2 leggere un testo relativo alla vita dell'autore B1/B2 leggere brevi testi sui romanzi analizzati
Contenuti Oscar Wilde - biografia L'Estetismo The Picture of Dorian Gray - un estratto (cap.2) Ernest Hemingway - biografia A Farewell to Arms - brevi cenni Across the River and Into the Sea - un estratto (cap.6)	Speaking B1/B2 parlare dei personaggi, dei temi e della trama di un romanzo B1/B2 parlare di un autore e delle sue opere B1/B2 descrivere il contesto storico e culturale di un'opera
Funzioni comunicative Saper parlare di un autore Saper contestualizzare una citazione letteraria Saper descrivere un evento storico, un movimento letterario e culturale Saper identificare i principali temi e simboli in un'opera letteraria	Writing B1/B2 scrivere un riassunto B1/B2 descrivere un'opera letteraria nel suo complesso B1/B2 scrivere un breve testo riguardo un autore, un movimento letterario, un romanzo

4.3 Programma che si intende svolgere:

Learning Unit 5: Let's Cook pp. 331-345 - Food, Religion and Health
Tempo: circa 14 ore
Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

<p>CONOSCENZE</p> <p>Lessico</p> <p>Eating habits</p> <p>Religions</p> <p>Vegetarianism</p> <p>Health and fitness</p> <p>Diets</p> <p>Intolerances</p> <p>Disorders</p> <p>Grammatica</p> <p>Passive</p> <p>Contenuti</p> <p>Religioni e festività</p> <p>Le abitudini alimentari</p> <p>La piramide alimentare, secondo le diverse diete</p> <p>Le intolleranze alimentari</p> <p>I disturbi alimentari</p> <p>Funzioni comunicative</p> <p>Saper parlare delle abitudini alimentari e religioni</p> <p>Saper descrivere alcool e tabacco nell'Islam</p> <p>Saper spiegare le origini del Vegetarianismo: Veda</p> <p>Saper parlare del cibo, della salute e del fitness</p> <p>Saper descrivere le diete</p> <p>Saper spiegare le intolleranze e i disturbi alimentari</p> <p>Cultura e intercultura</p> <p><i>Islam</i></p> <p><i>India</i></p> <p><i>Mediterranean diet</i></p>	<p>ABILITÀ</p> <p>Listening</p> <p>B2 ascoltare un esperto di Islam e enogastronomia</p> <p>B2 ascoltare informazioni riguardo la dieta Mediterranea</p> <p>B2 ascoltare ricette</p> <p>B2 ascoltare un video sui Vegetarianism in India</p> <p>Reading</p> <p>B2 leggere testi sulle abitudini alimentari legate alle religioni</p> <p>B2 leggere testi sulle abitudini alimentari legate alla salute</p> <p>B2 leggere e comprendere testi relativi ad alcune diete alimentari</p> <p>B2 leggere e comprendere le più importanti caratteristiche delle intolleranze e dei disturbi alimentari</p> <p>Speaking</p> <p>B2 parlare della relazione tra cibo e religione</p> <p>B2 discutere sul Vegetarianismo</p> <p>B2 parlare dei disturbi alimentari</p> <p>B2 parlare delle abitudini alimentari legate alla salute e al fitness</p> <p>Writing</p> <p>B2 completare la piramide alimentare</p> <p>B2 scrivere un testo sulle intolleranze e le allergie alimentari</p> <p>B2 descrivere le tradizioni collegate al cibo e all'alcool per l'Islam</p> <p>B2 descrivere le abitudini alimentari in India</p>
--	--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE LINGUA STRANIERA

ORALE - TRIENNIO

Voto	Comprensione orale	Competenza grammaticale	Competenza funzioni comunicative	Competenza lessicale e fonologica	Competenza contenuti
10	È in grado di comprendere nel dettaglio discorsi su argomenti astratti e complessi in lingua standard. Riconosce molte espressioni idiomatiche e colloquiali e coglie i cambiamenti di registro.	Mantiene costantemente il controllo grammaticale e di forme linguistiche anche complesse; gli errori sono rari e poco rilevanti.	È in grado di fare un discorso chiaro, fluente e ben organizzato con una struttura logica efficace. Fornisce descrizioni precise di argomenti complessi, anche con validi apporti interdisciplinari e sintesi personali.	Padronanza di un vasto repertorio lessicale che comprende espressioni idiomatiche. È in grado di esprimersi con pronuncia ed intonazione corretta.	Eccellente conoscenza dei contenuti che esprime in maniera disinvolta e articolata, con osservazioni critiche pertinenti. La competenza è personale, ampia e completa.
9	È in grado di comprendere nel dettaglio discorsi su argomenti astratti e complessi in lingua standard. Riconosce alcune espressioni idiomatiche e colloquiali.	Mantiene il controllo grammaticale di forme linguistiche anche complesse, gli errori sono poco rilevanti.	È in grado di fare un discorso chiaro e ben organizzato. Fornisce descrizioni abbastanza precise di argomenti complessi, inquadrando i contenuti in un contesto di collegamenti anche	Padronanza di un vasto repertorio lessicale. È in grado di esprimersi con pronuncia e intonazione corretta.	Ottima conoscenza dei contenuti che esprime in maniera articolata. La competenza è personale e completa.

			Interdisciplinari.		
8	È in grado di comprendere i concetti fondamentali di discorsi formulati in lingua standard su argomenti concreti e astratti anche concettualmente e linguisticamente complessi.	Mantiene costantemente un buon livello di correttezza grammaticale; non commette errori che possano provocare fraintendimenti. Gli errori sono pochi e spesso corretti a posteriori.	È in grado di produrre descrizioni ed esposizioni chiare e ben strutturate di svariati argomenti mettendo opportunamente in evidenza gli aspetti significativi o esempi pertinenti.	Buona padronanza di un vasto repertorio lessicale; alcune lacune lessicali sono superate dall'uso di circonlocuzioni. Pronuncia chiara e naturale.	Buona conoscenza dei contenuti, espressi in maniera chiara e fluida. La competenza è completa.
7	È in grado di comprendere le informazioni chiave di discorsi formulati in lingua standard su argomenti concreti e astratti	Mantiene un discreto livello di correttezza grammaticale; non commette errori che possano provocare fraintendimenti.	È in grado di produrre descrizioni ed esposizioni chiare di svariati argomenti, talvolta mettendo in evidenza gli aspetti significativi.	Padronanza di un discreto repertorio lessicale; alcune lacune lessicali sono superate dall'uso di circonlocuzioni. Pronuncia chiara.	Discreta conoscenza dei contenuti, espressi in maniera corretta.
6	È in grado di comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni, riconoscendone il significato generale purché il discorso sia pronunciato con chiarezza	Comunica con accettabile correttezza in contesti familiari, la padronanza grammaticale è generalmente buona per le strutture di uso frequente e le situazioni di routine.	È in grado di produrre, in modo ragionevolmente scorrevole, una descrizione semplice strutturandola in una sequenza lineare di punti	Dispone di lessico sufficiente per esprimersi in forme semplici ma adeguate al contesto. Pronuncia comprensibile anche se con errori occasionali e accento straniero.	Conoscenza accettabile, globale ma non approfondita.
5	Conoscenza dei contenuti accettabile, globale ma non approfondita.	Usa solo alcune strutture semplici, ma continua sistematicamente a commettere errori di base che talvolta creano fraintendimenti nella comunicazione in	Utilizza un repertorio molto elementare, fatto di espressioni semplici, memorizzate ma con errori ripetuti.	Dispone di un repertorio lessico e di base fatto di singole parole ed espressioni riferibili a situazioni di routine. Frequenti errori di	Conoscenza frammentaria e superficiale, con alcune imprecisioni.

		un repertorio memorizzato.		pronuncia e forte accento straniero.	
4	Conoscenza dei contenuti inadeguata.	Commette gravi errori grammaticali, che talvolta impediscono la comprensione del messaggio.	Utilizza alcune semplici funzioni linguistiche riferite alla routine quotidiana.	Dispone di un repertorio lessicale molto ridotto, fatto di singole parole riferibili a situazioni note. Frequenti errori di pronuncia e forte accento straniero.	Conoscenza limitata e superficiale, con numerose imprecisioni.
3	Comprende solo singoli vocaboli e non il senso complessivo del discorso anche in contesto semplice.	Commette sistematicamente errori nell'applicazione di strutture grammaticali di base.	Non è in grado di utilizzare semplici funzioni linguistiche pertinenti alla routine quotidiana.	Povera conoscenza lessicale che impedisce la comunicazione. Pronuncia scorretta, talvolta incomprensibile.	Conoscenza lacunosa e limitata.
2	Comprensione nulla di informazioni esplicite.	Competenza nulla delle strutture grammaticali di base.	Padronanza nulla delle funzioni linguistiche elementari.	Conoscenza lessicale quasi nulla. Scorretta la pronuncia.	Conoscenza nulla dei contenuti.
1	Rifiuto formale di sostenere la prova orale.				

CLASSE QUINTA ISL

Prof.ssa: MARTELLATO FRANCESCA

Disciplina: LINGUA TEDESCA

La classe è composta da 16 studenti, alcuni dei quali seguono dalla classe prima, altri che si sono iscritti negli anni successivi; quasi tutti i ragazzi provenienti da altri Istituti non hanno la lingua tedesca presente nel loro percorso scolastico. In particolare gli studenti provenienti dalla formazione professionale, un percorso più pratico che punta sulle abilità tecnico-professionali tralasciando la preparazione teorica delle materie, anche delle lingue straniere, in entrata possedevano infatti una conoscenza limitata alla micro lingua dell'area professionalizzante. Di conseguenza per loro sono venute a mancare delle solide basi linguistiche; per altri studenti, nel cui percorso scolastico progressivo la materia non era presente, sono state organizzate in entrata lezioni extracurricolari, atte ad introdurre la nuova lingua. L'accompagnamento è seguito anche durante l'anno scolastico durante l'attività di sportello.

Negli anni scolastici 2015-2016 e 2016-2017 gli alunni hanno parzialmente recuperato le principali conoscenze grammaticali, lessicali e morfosintattiche. Alcune carenze si riflettono ancor oggi nelle produzioni orali e scritte di lingua e microlingua.

Rispetto al quadro europeo di riferimento per le lingue straniere (QCER) solo pochi alunni raggiungono il livello linguistico B2, la maggior parte è a livello A2 / B1.

Nel corso dell'anno la partecipazione è stata in generale collaborativa e partecipata e la frequenza degli alunni è stata generalmente costante. Lo studio personale a casa è stato talvolta superficiale e incostante e la motivazione non sempre sufficiente.

La classe risulta eterogenea e si possono individuare tre gruppi: il primo è composto principalmente da studenti che, pur avendo inizia i difficoltà nell'acquisizione di una lingua straniera, hanno dimostrato buon impegno e interesse costante; il secondo, poco motivato all'apprendimento e senza un metodo di studio efficace, è linguisticamente scarso; il terzo gruppo è generalmente collaborativo e positivo, con discrete competenze linguistiche.

Il monte ore totale non ha raggiunto le 99 ore previste. Nella classe sono presenti 7 alunni ad indirizzo Cucina e 9 alunni ad indirizzo Sala e Vendita.

Totale numero allievi	N° allievi con risultati elevati (+7,5)	Allievi con risultati elevati (%)	N°allievi con risultati soddisfacenti	Allievi con risultati soddisfacenti (%)	N° allievi con risultati insuff.	Allievi con risultati insuff (%)
16	4/15	25%	8/15	50%	4/16	25%

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER:

- unità didattiche
- moduli
- percorsi formativi
- approfondimenti

<i>Unità didattiche – Moduli – Percorso formativo – Approfondimenti</i>	<i>Periodo - ore</i>	
Le interrogative indirette e ripasso delle principali strutture grammaticali: Auskünfte nach dem Weg fragen	Settembre – Ottobre	2017
Il Präteritum e ripasso delle principali strutture grammaticali Sich in einer Stadt orientieren:	Ottobre – Novembre - Dicembre	2017
Gli aggettivi attributivi e ripasso comparativi e superlativi Allergien und Intoleranzen Deutschland zwischen 1945 und 1961	Dicembre - Gennaio	2017/2018
Comparativi e superlativi Glutenfreie, laktosefreie Menus planen. Lebensmittel konservieren	Febbraio – Marzo	2018
D.D.R. und B.R.D., Besatzungszonen nach dem zweiten Weltkrieg, der Marshallplan. Flüchte aus der D.D.R. Der Berliner Mauer: Aufbau und Fall	Aprile	2018

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Al termine di ogni singola unità di apprendimento è stato svolto un test semi strutturato e a turnativamente prove aperte guidate. Le verifiche orali si sono basate sull'interrogazione e brevi esposizioni su descrizioni di

immagini, esperienze personali e lavorative e argomenti relativi al settore di indirizzo. Per ogni unità è stata effettuata una prova orale e una prova scritta, inoltre sono state effettuate anche delle verifiche di competenze specifiche, per un totale di 10 valutazioni effettuate (di cui 7 scritte e 3 orali); si prevedono ancora una prova orale e una prova scritta.

COMPETENZE

Le competenze raggiunte nelle seguenti attività sono sufficienti per tutti gli alunni, sebbene a livelli diversi: sanno leggere ed analizzare varie tipologie di testi che riguardano argomenti trattati nei singoli moduli. Si tratta di materiale autentico, di alcuni testi informativi tratti da internet, da app. Sanno rispondere a semplici domande sul testo e formulare semplici e brevi commenti personali, sanno fare una sintesi orale dell'argomento svolto sul testo, anche se spesso fa sintesi si basa su un apprendimento mnemonico.

Le competenze riguardanti la composizione di testi scritti relativi alla propria esperienza o agli argomenti trattati in classe sono diverse, soprattutto di base, e comunque variano a seconda dell'impegno, della motivazione e della costanza. Ad esempio le esercitazioni scritte a casa non sono sempre state eseguite da tutti; l'esecuzione è poi spesso superficiale.

Per quanto riguarda la pronuncia, la correttezza e la scorrevolezza nell'esposizione orale gli alunni riflettono a livelli diversi: in generale gli studenti sanno esprimere il proprio pensiero attraverso frasi semplici e comprensibili, mentre alcuni faticano ancora ad elaborare brevi enunciati e non senza errori; qualcuno presenta una buona proprietà linguistica e si esprime con discreta scioltezza.

CAPACITA'

Gli studenti dimostrano generalmente discreta capacità di collegare ciò che viene appreso in tedesco con le altre materie, in particolare con ciò che riguarda il loro ambito lavorativo. In generale gli alunni possiedono capacità mnemoniche nella media e quindi riconoscono il lessico noto. Sanno applicare in modo semplice le regole che compongono il sintagma tedesco: alcuni possiedono una discreta capacità di autocorrezione che attuano in autonomia o su richiamo del docente, altri necessitano di guida da parte del docente. Una buona parte del gruppo sa attuare collegamenti tra gli argomenti noti e dare brevi commenti su quanto letto.

OBIETTIVI DIDATTICI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Sono stati trattati i seguenti argomenti: chiedere e fornire informazioni stradali. Attraverso la conoscenza di queste strutture gli alunni hanno fatto un tour virtuale in alcune città tedesche e hanno individuato alcune mete di grande importanza turistica e storica; in particolare gli alunni sanno muoversi nella città austriaca di Salzburg.

Il modulo svolto sulle allergie e intolleranze alimentari ha permesso loro di saper individuare e gestire la presenza di clienti con tali patologie, di saper stendere e proporre un menu che pur tenendo conto di questi fattori limitanti, sia comunque vario ed equilibrato. La lettura di menu collaudati dai ristoratori e gli approfondimenti personali degli alunni sull'argomento hanno permesso all'intera classe di ampliare l'offerta dei piatti, di conoscere e saper preparare anche alcune specialità italiane, con attenzione particolare al nostro territorio.

Sono stati visionati insieme e commentati siti e blogger tedeschi che parlano di come sostituire alimenti vietati con altri, senza comprometterne il gusto e l'aspetto visivo.

La conservazione degli alimenti: sono stati esaminati processi fisici e chimici che permettono la conservazione degli alimenti, scegliendo tra quelli più idonei alle diverse tipologie di prodotti alimentari e materie prime. Gli alunni hanno individuato vantaggi e svantaggi dei diversi metodi di conservazione e sanno leggere le indicazioni delle etichette e riconoscerne le varie informazioni.

Sono stati trattati alcuni periodi importanti della storia della Germania e dell'Europa del XX secolo: in particolare è stato approfondito il periodo dalla fine della seconda guerra mondiale, con l'attuazione del Piano Marshall, alla guerra fredda, passando attraverso la nascita della DDR e della BRD, analizzando le cause che hanno portato alla costruzione del muro di Berlino e fino alla sua caduta.

Le regole di igiene per la ristorazione collettiva, con particolare attenzione all'igiene personale, all'igiene degli alimenti e del luogo di lavoro. Principali rischi per la sicurezza e la salute e relative misure di prevenzione e protezione.

METODOLOGIE SEGUITE

Lezione frontale, lettura individuale, schematizzazione, lavori di gruppo, riassunti scritti in classe

GLI STRUMENTI DELLA DIDATTICA

La didattica si è sviluppata in tre situazioni ben definite:

A lezione teorica frontale, utilizzando i seguenti supporti:

Libro sulla gastronomia e i servizi in sala e bar; PAPIKA NEU, Deutschkurs für Gastronomie – Service – und Barpersonal, Autori C. Brigliano, F. Doni, G. Venturini, Hoepli Verlag.

Libro di testo per supporto linguistico: Deutsch leicht 2 - Corso di Lingua tedesca per l'intero ciclo secondario (A1-B2), Autori G. Montali, D. Mandelli, N. Czernohous Liezi, Loescher Verlag

Fotocopie e schemi forniti dal docente

B esplorazione condivisa di materiale online – visione di filmati online per esercitare la comprensione orale, acquisizione di materiale originale da vari siti istituzionali e turistici – uso dell'App Chefkoch

A lezione teorica frontale, utilizzando i seguenti supporti

Libro sulla gastronomia e i servizi in sala e bar; PAPIKA NEU, Deutschkurs für Gastronomie – Service – und Barpersonal, Autori C. Brigliano, F. Doni, G. Venturini, Hoepli Verlag.

Libro di testo per supporto linguistico: Deutsch leicht 2 Corso di lingua tedesca per l'intero ciclo secondario (A2-B2), Autori G. Mantali, D. Mandelli, N. Czernohous Linzi, Loescher Verlag

Fotocopie e schemi forniti dal docente

B esplorazione guidata e condivisa di materiale online – visione di filmati online per esercitare la comprensione orale, acquisizione di materiale originale da vari siti istituzionali e turistici – uso de'App Keynote, Powerpoint

C Didattica calata nell'ambiente lavorativo: ristorante didattico – laboratorio di cucina-laboratorio di sala e bar

GRIGLIA DI VALUTAZIONE LINGUA STRANIERA					
ORALE - TRIENNIO					
Voto	Comprensione orale	Competenza grammaticale	Competenza (funzioni) comunicative	Competenza lessicale e fonologica	Competenza contenuti
10	E' in grado di comprendere nel dettaglio discorsi su argomenti astratti e complessi in lingua standard. Riconosce molte espressioni idiomatiche e colloquiali e coglie i cambiamenti di registro.	Mantiene costantemente il controllo grammaticale di forme linguistiche anche complesse, gli errori sono rari e poco rilevanti.	E' in grado di fare un discorso chiaro, fluente e ben organizzato con una struttura logica efficace. Fornisce descrizioni precise di argomenti complessi, anche con validi supporti interdisciplinari e sintesi personali.	Padronanza di un vasto repertorio lessicale che comprende espressioni idiomatiche. E' in grado di esprimersi con pronuncia ed intonazione corretta.	Eccellente conoscenza dei contenuti che esprime in maniera disinvolta e articolata, con osservazioni critiche pertinenti. La competenza è personale, ampia e completa.
9	E' in grado di comprendere nel dettaglio discorsi su argomenti astratti e complessi in lingua standard. Riconosce alcune espressioni idiomatiche e colloquiali.	Mantiene il controllo grammaticale di forme linguistiche anche complesse, gli errori sono poco rilevanti.	E' in grado di fare un discorso chiaro e ben organizzato. Fornisce descrizioni abbastanza precise di argomenti complessi, inquadrando i contenuti in un contesto di collegamenti anche	Padronanza di un vasto repertorio lessicale. E' in grado di esprimersi con pronuncia ed intonazione corretta.	Ottima conoscenza dei contenuti che esprime in maniera articolata. La competenza è personale e completa.

			interdisciplinari.		
8	<p>È in grado di comprendere i concetti fondamentali di discorsi formulati in lingua standard su argomenti concreti e astratti, anche concettualmente e linguisticamente complessi</p>	<p>Mantiene costantemente un buon livello di correttezza grammaticale; non commette errori che possano provocare fraintendimenti. Gli errori sono pochi e spesso corretti a posteriori.</p>	<p>È in grado di produrre descrizioni ed esposizioni chiare e ben strutturate di svariati argomenti mettendo opportunamente in evidenza gli aspetti significativi ed esempi pertinenti.</p>	<p>Buona padronanza di un vasto repertorio lessicale; alcune lacune lessicali sono superate dall'uso di circonlocuzioni. Pronuncia chiara e naturale.</p>	<p>Buona conoscenza dei contenuti, espressi in maniera chiara e fluida. La competenza è completa.</p>
7	<p>È in grado di comprendere le informazioni chiave di discorsi formulati in lingua standard su argomenti concreti e astratti</p>	<p>Mantiene un discreto livello di correttezza grammaticale; non commette errori che possano provocare fraintendimenti.</p>	<p>È in grado di produrre descrizioni ed esposizioni chiare di svariati argomenti, talvolta mettendo in evidenza gli aspetti significativi.</p>	<p>Padronanza di un discreto repertorio lessicale; alcune lacune lessicali sono superate dall'uso di circonlocuzioni. Pronuncia chiara.</p>	<p>Discreta conoscenza dei contenuti, espressi in maniera corretta.</p>
6	<p>È in grado di comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni, riconoscendone il significato generale purché il discorso sia pronunciato con chiarezza</p>	<p>Comunica con accettabile correttezza in contesti familiari; la padronanza grammaticale è generalmente buona per le strutture di uso frequente e le situazioni di routine.</p>	<p>È in grado di produrre, in modo ragionevolmente scorrevole, una descrizione semplice strutturandola in una sequenza lineare di punti</p>	<p>Dispone di lessico sufficiente per esprimersi in forma semplice ma adeguata al contesto. Pronuncia comprensibile anche se con errori occasionali e accento straniero.</p>	<p>Conoscenza accettabile, globale ma non approfondita.</p>

5	Conoscenza dei contenuti accettabile, globale ma non approfondita.	Usa solo alcune strutture semplici, ma continua sistematicamente a commettere errori di base che talvolta creano fraintendimenti nella comunicazione in un repertorio memorizzato.	Utilizza un repertorio molto elementare, fatto di espressioni semplici, memorizzate ma con errori ripetuti.	Dispone di un repertorio lessicale di base fatto di singole parole ed espressioni riferibili a situazioni di routine. Frequenti errori di pronuncia e forte accento straniero.	Conoscenza frammentaria e superficiale, con alcune imprecisioni.
4	Conoscenza dei contenuti inadeguata.	Commette gravi errori grammaticali, che talvolta impediscono la comprensione del messaggio.	Utilizza alcune semplici funzioni linguistiche riferite alla routine quotidiana.	Dispone di un repertorio lessicale molto ridotto, fatto di singole parole riferibili a situazioni note. Frequenti errori di pronuncia e forte accento straniero.	Conoscenza limitata e superficiale, con numerose imprecisioni.
3	Comprende solo singoli vocaboli e non il senso complessivo del discorso anche in contesto semplice.	Commette sistematicamente errori nell'applicazione di strutture grammaticali di base.	Non è in grado di utilizzare semplici funzioni linguistiche pertinenti alla routine quotidiana.	Povera conoscenza lessicale che impedisce la comunicazione. Pronuncia scorretta, talvolta incomprendibile.	Conoscenza lacunosa e limitata.
2	Comprensione nulla di informazioni esplicite.	Competenza nulla delle strutture grammaticali di base.	Padronanza nulla delle funzioni linguistiche elementari.	Conoscenza lessicale quasi nulla. Scorretta la pronuncia.	Conoscenza nulla dei contenuti.
1	Rifiuto formale di sostenere la prova orale.				

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

· Docente prof. Faso Gianluca

a.s. 2017/2018

· **Testo adottato** (facoltativo): Lalg. Ginniani, Scuola di religione, SEI

· **Ore di lezione settimanale:** 1

Programma svolto

- Obiettivi

Il corso di Religione è proseguito nel solco del programma già svolto in classe durante gli anni precedenti. Dopo la trattazione dei temi legati alla conoscenza di sé e del senso religione nell'uomo, l'anno di quinta è stato dedicato alla presentazione dell'etica cristiana nella sua tipicità.

- Metodo

La maggior parte delle ore si sono svolte secondo la metodologia della proposta di un problema etico legato a l'attualità della cronaca, cui seguivano gli interventi degli alunni a commento o chiarimento. La classe ha seguito con un certo interesse i vari argomenti, disponendosi anche al confronto su tematiche più vicine alla sensibilità giovanile.

- Verifiche

Data la natura della materia, non sono stati pensati e proposti momenti precisi di verifica. A tutti gli studenti è stato chiesto progressivamente di esprimere la propria posizione circa i temi trattati.

- Contenuti

Per ciascun argomento introdotto, ad un primo approfondimento di tipo tecnico-filosofico delle peculiarità che contraddistinguono la morale cattolica rispetto ad altri sistemi etici, è seguita una presentazione sintetica dei contenuti.

Si sono così affrontate:

- questioni di bioetica
- questioni di morale sociale
- questioni relative all'etica economica e politica.

Nell'ultima parte dell'anno, anche in relazione all'imminente scadenza degli esami finali di stato, si è cercato di sviluppare il profilo del giovane credente nei suoi aspetti religiosi, culturali, sociali e politici.

DOCENTE: Mastrogiacosa Leonardo

A) Presentazione della classe

Il programma svolto rispecchia quanto preventivato all'inizio dell'anno, seguendo attentamente il libro di testo in dotazione, ad eccezione del materiale fornito per il ripasso del bilancio d'esercizio, propedeutico all'introduzione dell'unità sul business plan.

Viste le difficoltà della classe, dovute ad una scarsa propensione allo studio individuale da svolgere in orario extrascolastico, ogni tematica è stata sviluppata dando maggiore importanza ai concetti base, senza ulteriori approfondimenti non presenti nel libro di testo.

La maggior parte della classe ha presentato comunque un spiccato interesse per la materia, creando un clima sereno e proficuo durante le ore di lezione.

Le verifiche scritte sono riconducibili a simulazioni di terza prova (3 domande, 8 righe ciascuna) mentre gli orali sono sempre stati individuali e dalla durata minima di 30 minuti ciascuno. Parte della classe presenta carenti capacità espositive (scritte e orali) a causa di un impegno non costante.

B) Obiettivi formativi**CONOSCENZE**

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale;
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing;
- Fasi e procedure di redazione di un Business Plan;
- Prodotti a chilometro zero;
- Abitudini alimentari ed economia del territorio;
- Normativa di settore;
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti;
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera;

ABILITA'

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan;
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing;
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari;
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto;
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti;
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

C) Modalità di insegnamento e metodologie didattiche**Ore di lezione in classe**

Ogni settimana sono previste mediamente 4 ore accademiche di lezione (un'ora accademica è pari a 55 minuti). Le lezioni vengono così strutturate:

Risposta ad eventuali dubbi o quesiti su materie trattate la volta precedente;

- Breve ripasso della lezione precedente attraverso domande da posto e correzione degli esercizi svolti;
- Introduzione o sviluppo dell'argomento principale della lezione. È richiesta una partecipazione attiva da parte dello studente;

- Ripasso di quanto trattato;
 - Presentazione di casi reali;
- Nel primo periodo gli studenti hanno svolto 2 prove scritte e 1 orale, nel secondo periodo 4 prove scritte (di cui una senza voto) e 1 orale. Entro il termine dell'anno accademico è prevista un'ulteriore prova orale.

Lavoro domestico

- Per un apprendimento proficuo è stato chiesto di prendere appunti durante le lezioni;
- Gli studenti sono tenuti a studiare individualmente gli appunti presi in classe nonché i capitoli del libro assegnati al termine di ogni lezione;
- Sono stati proposti (anche in gruppo) temi, approfondimenti e ricerche su argomenti di attualità, che consistono nella produzione di elaborati scritti e della successiva esposizione alla classe dei lavori svolti;

D) Materiali didattici e libri di testo

- N. Roccella, A. Rinaldi, "L'impresa turistico-ristorativa" Volume C, Le Monnier Scuola, Milano
- Schede di ripasso sul bilancio d'esercizio (allegato A)

E) Programma effettivamente svolto

1 Ripasso bilancio d'esercizio: (v. allegato A)

- Il ruolo informativo del bilancio d'esercizio;
- Differenza tra bilancio ordinario, abbreviato e micro bilancio;
- Cenni sulla composizione del conto economico, dello stato patrimoniale (principali voci di bilancio);
- Funzione della nota integrativa;
- Significato di ammortamento.

2 Business plan:

- Introduzione al BP p.114-117;
- L'idea imprenditoriale p.117-118;
- Il prodotto offerto p.118-119;
- Il mercato – l'analisi SWOT p.119-122;
- La struttura organizzativa p.121;
- Le proiezioni economiche e finanziarie p.123-125;

3 Il prodotto turistico

- Definizioni e caratteristiche p.2-7;
- La scelta della destinazione (teoria sulle motivazioni, il ciclo di vita del prodotto, il ciclo di vita della destinazione turistica) p. 10-21;
- I nuovi turismi (le nuove caratteristiche della domanda turistica, variabili sociali e reddituali, le nuove forme di turismo, le nuove destinazioni turistiche) p.26-53;

4 Il mercato del prodotto turistico

- Dati e tendenze del turismo mondiale p.40-44;
- Caratteristiche strutturali del turismo in Italia p.47-50;
- La domanda e l'offerta turistica (le determinanti della domanda, la stagionalità della domanda, le determinanti dell'offerta) p.54-59;
- La segmentazione del mercato (definizione di segmentazione, tipi di segmentazione) p.61-74;

5 Il marketing turistico

- Marketing mix (le quattro P, centralità consumatore e modello quattro C, gli strumenti della comunicazione turistica) p.80-89;
- Dal marketing tradizionale al marketing non convenzionale (marketing relazionale, marketing emozionale, marketing non convenzionale, guerriglia marketing, web marketing 2.0) p.92-107;

6 Enogastronomia in sviluppo del territorio e del turismo

- le caratteristiche del turismo enogastronomico (turismo enogastronomico, caratteristiche del turista enogastronomico) p.144-150;
 - turismo enogastronomico e sviluppo (cenni itinerari turistici) p.152-159;
 - tradizioni alimentari a km zero (tradizioni alimentari paesi avanzati, prodotti a km zero) p.162-165;
- ### 6 sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti
- sicurezza alimentare (quadro normativo, i principi base della legislazione alimentare) p.172-177;
 - i sistemi di controllo, il sistema HACCP (i doveri dell'industria alimentare, il sistema HACCP) p.180-183;
 - tracciabilità dei prodotti e la certificazione di qualità p.189-194;

MATEMATICA

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: MARIA BARONF

Presentazione della classe:

La classe ha dimostrato sempre interesse nel scoprire parti nuove della disciplina. Il livello della classe è buono e ci sono alcuni studenti molto predisposti per la materia e desiderosi di approfondire.

I ragazzi hanno dimostrato molta disponibilità a lavorare in classe, invece il lavoro a casa non è stato svolto sempre con sufficiente impegno e costanza.

Obiettivi formativi, competenze:

Il principale obiettivo della classe quinta è di possedere gli strumenti matematici per svolgere i passi uno studio di funzione; questo rappresenta un traguardo di competenza ben identificato nelle linee guida (utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative). Per sviluppare queste competenze è stato necessario introdurre e approfondire i concetti del calcolo infinitesimale: limite e derivata in particolare. Per ottenere questo risultato è stato altresì importante lavorare e riprendere gli strumenti algebrici di equazione e disequazione e l'impiego delle principali funzioni matematiche (algebriche, logaritmiche ed esponenziali e alcuni cenni alle trigonometriche).

Modalità di insegnamento e metodologie didattiche

- Lezione frontale; a lezione sono indicati gli argomenti concernenti la spiegazione, le pagine di teoria di riferimento e le pagine relative agli esercizi. Ogni spiegazione conteneva esempi alla lavagna con relativi commenti del docente.
- Lezione con applicazione pratica degli argomenti imparati tramite esempi reali, affrontati in esercitazioni a gruppi.
- Domande dal posto; per coinvolgere gli studenti nella costruzione della lezione, per correggere eventuali esercizi sbagliati o non svolti a casa
- Creazione di schemi e mappe
- Esercitazioni alla lavagna
- Lezione studiata e preparata dagli alunni

- I ragazzi hanno inoltre a disposizione l'ipad con materiali e argomenti trattati a disposizione nel corso iTunes U.

Materiali didattici e libri di testo

Titolo: MultiMath, giallo4 - Autori P. Baroncini, R. Manfredi, Ed. Dea Scuola

Slide teoriche ed esercizi sull'ipad

Schede riassuntive e con esercizi

Tipologia e numero di verifiche

Simulazioni d'esame: domande a risposta breve con esercizi relativi alla teoria richiesta (2) nel mese di maggio si prevede un'altra simulazione.

Verifiche scritte: risoluzione di esercizi e di problemi (2) nel mese di maggio è prevista una verifica.

Verifiche orali (1)

Attività di recupero

Disponibilità pomeridiana di un'ora settimanale per eventuali potenziamento tramite esercizi, approfondimento di argomenti poco chiari, spiegazione ulteriore di lezioni perse o non comprese.

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

MODULO	OBIETTIVI		COMPETENZE
	CONOSCENZE	ABILITÀ	
Ripasso	Ripasso approfondito delle disequazioni di primo e secondo grado, in particolare quelle frazionarie		
Funzioni	<ul style="list-style-type: none"> - Definizioni generali - Dominio di una funzione semplice (intera, frazionaria, radice, logaritmo, potenza) - Funzione monotona (crescente, decrescente) in un intervallo - Funzione pari e dispari 	<p>Riconoscere una funzione dal suo grafico e dalla sua equazione.</p> <p>Classificare le funzioni.</p> <p>Individuare, suddividere e disegnare il dominio di una funzione</p>	<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Padroneggiare i concetti principali relativi alle funzioni e alle proprietà delle funzioni</p>
Limiti di una funzione	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di intorno (di un punto o di infinito; destro e sinistro) - La nozione di limite finito o infinito di una funzione, per X che tende ad un valore finito o infinito - Verifica ugualianza dei limiti applicando la definizione - Definizione di asintoto orizzontale e verticale - Definizione di continuità di una funzione - Limiti di funzioni composte - Operazioni con i limiti 	<p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per X che tende ad un valore finito o infinito e interpretare geometricamente la nozione di limite.</p> <p>Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali.</p> <p>Utilizzare i limiti di funzioni note e teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione.</p> <p>Calcolare i limiti, per X tendente ad un valore finito o infinito, delle funzioni.</p> <p>Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle</p>	<p>Padroneggiare il concetto di limite di una funzione e risolvere problemi relativi a limiti di funzioni.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Saper utilizzare le operazioni algebriche con i limiti e con le funzioni continue.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Limiti di funzioni razionali: intero e fratto - Il concetto di forma indeterminata - I limiti notevoli 		
Funzioni continue	<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di discontinuità di una funzione - Teorema di Bolzano-Weierstrass (definizione) 	<p>Stabilire se una funzione è continua o presenta punti di discontinuità.</p> <p>Controllare l'esistenza di un massimo e un minimo di una funzione</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Padroneggiare i concetti di continuità e discontinuità di una funzione.</p>
Derivata di una funzione	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di rapporto incrementale e di derivata - La definizione di funzione derivabile; casi di non derivabilità - Calcolo derivate semplici - La regola di De L'Hôpital - Teorema di Lagrange 	<p>Riconoscere quando una funzione è derivabile o meno.</p> <p>Calcolare le derivate semplici.</p> <p>Derivata di una somma algebrica di un prodotto di una divisione e derivate di funzioni composte</p> <p>Calcolare limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite teorema di De L'Hôpital e di Lagrange</p>	<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Saper utilizzare il concetto di derivata per studiare la crescita e la decrescita di funzioni continue</p>
Studio di funzione	<ul style="list-style-type: none"> - I passi dello studio di funzione 		

Anno scolastico 2017/2018

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Apostolidis Emanuele

Profilo della classe e obiettivi raggiunti

Il programma svolto ha rispettato la programmazione presentata all'inizio dell'anno scolastico seppur con alcune variazioni in corso d'opera. I tempi di trattazione di alcuni argomenti sono stati più lunghi del previsto a causa delle difficoltà incontrate dagli alunni, pertanto ci si è limitati spesso agli insegnamenti base. Gli alunni hanno mostrato interesse e curiosità per le tematiche affrontate e si sono impegnati durante le lezioni, per alcuni studenti l'impegno a casa, lo studio e il lavoro personale non sono stati altrettanto costanti. La maggior parte degli studenti presenta ancora difficoltà nell'esposizione orale e soprattutto nell'esposizione scritta. Durante l'anno scolastico si è lavorato in particolare sullo svolgimento di temi secondo la tipologia della seconda prova. In generale la maggior parte degli studenti ha raggiunto un buon livello sia di conoscenza che di competenza della materia. Alcuni alunni, invece, hanno raggiunto un livello sufficiente, questo è in parte dovuto ad uno studio superficiale e alla difficoltà di cogliere i punti chiave di un testo e fare una sintesi organica, da cui segue una carenza nella capacità espositiva.

Obiettivi disciplinari

CONOSCENZE

- Conoscere le contaminazioni alimentari, in particolare quelle di natura biologica
- Saper leggere un'etichetta alimentare, riconoscendo marchi di qualità e caratteristiche obbligatorie di ciascun alimento
- Conoscere i requisiti igienico-sanitari che devono possedere i locali delle aziende ristorative, l'organizzazione delle fasi lavorative e il sistema di autocontrollo HACCP
- Conoscere le malattie di origine alimentare e la loro prevenzione
- Conoscere i principi fondamentali di dietologia e dietoterapia
- Conoscere le linee generali per l'elaborazione di menù in base alle differenti esigenze di età e condizioni patologiche
- Conoscere le caratteristiche dei nuovi alimenti

COMPETENZE

- Sapersi esprimere attraverso il linguaggio adatto alla disciplina
- Comprendere l'importanza dell'applicazione delle norme igieniche in ambito professionale al fine di garantire la qualità alimentare e la sicurezza alimentare

Saper valutare i migliori prodotti alimentari da consigliare nelle diverse fasce d'età e in condizioni patologiche particolari

Comprendere come valutare la qualità di un alimento, valutandone il valore nutrizionale, l'etichetta, il metodo di conservazione

CAPACITÀ

☑ Saper applicare nel modo corretto i principi generali di igiene professionale durante la manipolazione, preparazione e conservazione degli alimenti, al fine di prevenire le contaminazioni chimiche e biologiche

Saper distinguere i diversi gruppi alimentari in base alle loro caratteristiche e proporre la dieta più adatta in base alle esigenze

Saper identificare i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello comunitario

Saper applicare il metodo di conservazione adeguato al tipo di alimento

Strumenti e metodi

Gli argomenti proposti sono stati affrontati soprattutto mediante lezioni frontali cercando di stimolare i ragazzi ad intervenire, portando loro esempi legati alla vita di tutti i giorni, all'attualità e alle realtà lavorative di loro interesse. Come supporto alle lezioni si è usato il libro di testo integrato se necessario da fotocopie, articoli di giornale e documentari.

Criteri di verifica e valutazione

Le verifiche sono state frequenti e varie, in linea con la metodologia adottata, con le esercitazioni svolte in classe e a casa, con gli obiettivi scelti. Più precisamente:

elaborazione di temi

verifiche scritte a domande aperte

interrogazioni orali

Le prove orali, accanto ai contenuti, hanno testato le capacità espositive dei ragazzi, la capacità nel costruire collegamenti tra più nodi concettuali e l'abilità nel portare esempi che, in maniera semplice, illustrassero i concetti studiati. Le prove scritte, strutturate sulla tipologia della seconda prova hanno invece testato, insieme alla comprensione, la capacità di rispondere ad una traccia data illustrando un tema specifico o più temi collegandoli tra loro in modo logico e corretto.

Testo adottato: SCIENZA E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE PER IL QUINTO ANNO DEL NUOVO ORDINAMENTO PER IL QUINTO ANNO DEL NUOVO ORDINAMENTO - Autore: Filomena Fucolo - SAN MARCO EDITRICE

PROGRAMMA:

Modulo Dietologie e dietoterapia

2. Dieta razionale ed equilibrata (pg.12-18)
3. Calcolo calorico (pg.20-25)

4. L'alimentazione nelle diverse fasce d'età (pg. 32-51)
5. Dieta negli stati patologici (pg.62-78)

Modulo Igiene e sicurezza alimentare

6. Le contaminazioni alimentari (pg.88-112)
7. Le malattie di origine alimentare (pg.118-136)
8. Certificazioni di qualità e sistema HACCP (pg.140-156)

Modulo: I nuovi prodotti alimentari ed etichettatura

1. Gli alimenti integrali, fortificati e light (pg.206-210)
2. OGM (pg.215)

Modulo: Alcol e rischi

1. Alcol e rischi (pg.196-197)
2. Alcol e dieta (pg.198-201)

Programma svolto di EDUCAZIONE FISICA Classe V ISE

La classe è formata da 16 alunni (11 maschi e 5 femmine). Nella classe non sono presenti alunni ripetenti, ci sono due alunni Dsa, un alunno con BES e due alunne provenienti da altri istituti.

Il gruppo si presenta omogeneo, generalmente la classe segue con attenzione e in modo collaborativo, soprattutto rispetto alla parte teorica. Non sempre sono disposti ad un'intensa fatica fisica puntando al minimo impegno richiesto dalla disciplina. Il livello motorio generale è discreto, alcuni maschi eccellono in quanto a capacità fisiche mentre, soprattutto la parte femminile, si presenta poco incline al movimento in generale. La classe risulta responsabile e compatta, molto più degli anni precedenti anche se in alcuni periodi dell'anno ha effettuato molte assenze, a volte, non permettendo un regolare svolgimento della lezione.

Su la base delle indicazioni ministeriali si cercherà di lavorare affinché "la personalità dello studente possa essere pienamente valorizzata attraverso l'ulteriore diversificazione delle attività, utili a scoprire ed orientare le attitudini personali nell'ottica del pieno sviluppo del potenziale di ciascun individuo. In tal modo le scienze motorie potranno far acquisire allo studente abilità molteplici, trasferibili in qualunque altro contesto di vita. Ciò porterà all'acquisizione di corretti stili comportamentali che abbiano radice nelle attività motorie sviluppate nell'arco del quinquennio in sinergia con l'educazione alla salute, all'affettività, all'ambiente e all'egalità."

- OBIETTIVI E FINALITÀ'**COMPETENZE DISCIPLINARI:**

1. Utilizzare in modo adeguato le abilità motorie acquisite applicando all'occorrenza la capacità di transfert.
2. Eseguire in modo globale e analitico i fondamentali di base di alcuni giochi sportivi di squadra e/u individuali.
3. Comportarsi in modo corretto nella sfera pubblica e nelle relazioni con gli altri sapendo anche autovalutarsi e autoregolarsi.
4. Essere responsabile nel ruolo di studente.
5. Acquisizione di nozioni utili al mantenimento della propria salute psico-fisica.

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI

1. Concorrere alla formazione ed alla educazione di ogni alunno, per superare le difficoltà e le contraddizioni tipiche dell'età adolescenziale.
2. Favorire la socializzazione e l'integrazione del singolo all'interno del gruppo.
3. Stimolare la collaborazione per raggiungere obiettivi comuni.
4. Presa di coscienza delle proprie capacità e dei limiti personali finalizzata al miglioramento dell'autostima.
5. Includere e consolidare un'equilibrata coscienza sociale basata sulla consapevolezza di sé e sulla capacità di integrarsi e differenziarsi nel e dal gruppo tramite l'esperienza concreta di contatto socio-relazionali soddisfacenti.
6. Trasmettere informazioni e stimoli affinché l'attività motoria e sportiva diventi uno stile di vita.

OBIETTIVI DIDATTICI DI APPRENDIMENTO

Al termine del quinto anno lo studente dovrà dimostrare di aver raggiunto:

- La capacità di utilizzare le qualità condizionati adattandole alle diverse esperienze motorie ed ai vari contenuti tecnici.
- Di conoscere le metodologie di allenamento.
- Un significativo miglioramento delle capacità coordinative in situazioni complesse;
- Di praticare almeno due giochi sportivi verso cui mostra di avere competenze tecnico tattiche e di affrontare il confronto agonistico non etica corretta.
- Di saper organizzare e gestire eventi sportivi scolastici ed extrascolastici.
- Di conoscere e di essere consapevole dagli effetti positivi prodotti dall'attività fisica sugli apparati del proprio corpo.
- Conoscere i principi fondamentali per una corretta alimentazione e per un sano stile di vita.
- Conoscere le principali norme di primo soccorso e prevenzione infortuni.
- Di impegnarsi in attività ludiche e sportive in contesti diversificati, non solo in palestra o sul campo di gioco, ma anche all'aperto, per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente naturale e di aver un comportamento responsabile verso il comune patrimonio ambientale per la sua tutela.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

NUCLEO TEMATICO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE/ABILITA'	CONTENUTO
La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. - Avere piena conoscenza e consapevolezza dagli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici. - Saper osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socio-culturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare le abilità motorie e sportive acquisite adattando il corpo in situazioni complesse. 2. Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse e sconosciute. 3. Assumere posture corrette a carico naturale o con sovraccarichi. 4. Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica. 5. Organizzare una seduta di allenamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - test condizionali; - attività di coordinazione con piccoli e grandi attrezzi. - giochi tradizionali - utilizzo di diverse metodologie di allenamento: ad esempio l'allenamento funzionale - proposte motorie legate al mondo della disabilità
Lo sport, le regole e il fair play	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e applicare le strategie tecnico-tattiche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere i gesti dei compagni e avversari in situazioni competitive 	<ul style="list-style-type: none"> - Giochi presportivi - Fondamentali individuali dei principali sport di situazione e individuali.

	<p>dei giochi sportivi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper affrontare il confronto agonistico con simpatia corretta, con rispetto delle regole e vero fair play. - Saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola ed extra-scuola. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Conoscere gli aspetti essenziali della terminologie, regolamento e tecnica degli sport; 3. Fraticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali. 	<ul style="list-style-type: none"> - partecipazione a tornei n/o a manifestazioni sportive - tecnica e pratica di alcuni sport minori ma in costante sviluppo quali l'ultimate e il touch rugby
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti. 3. Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso e dell'alimentazione. 4. Adottare un sano stile di vita. 5. Conoscere i benefici delle attività fisiche nelle varie fasi della vita 	<p>Le olimpiadi e le paraolimpiadi i principali sportivi del '900 e il loro rapporto "sport storia"</p> <p>visione di alcuni film inerenti al programma</p>
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	<ul style="list-style-type: none"> - Saper mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti, anche con l'utilizzo delle strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Conoscere e sperimentare alcune pratiche sportive in ambiente naturale. 	<p>il percorso vita</p> <p>L'orienteeing</p>

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA DA SVILUPPARE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO (che saranno periodicamente oggetto di valutazione)

COMPETENZE DI CITTADINANZA	LIVELLI DI PRESTAZIONE
1. COLLABORARE E PARTECIPARE	livello 6 interagisce in gruppo comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità
	livello 5 interagisce in gruppo comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie capacità
	livello 4 interagisce in gruppo comprendendo i diversi punti di vista
	livello 3 non sempre interagisce nel gruppo in maniera funzionale alle attività proposte
	livello 2 non interagisce nel gruppo in maniera funzionale e corretta
livello 1 si rifiuta di interagire nel gruppo e non collabora affatto alle attività	
2. IMPARARE A IMPARARE	livello 6 organizza in modo pienamente adeguato alle situazioni proposte il proprio apprendimento e attua un metodo di studio corretto e funzionale
	livello 5 organizza in modo adeguato il proprio apprendimento nella maggior parte delle situazioni proposte e attua un metodo di studio corretto
	livello 4 organizza in modo sufficientemente adeguato il proprio apprendimento e attua un metodo di studio nel complesso accettabile
	livello 3 non è pienamente autonomo nell'organizzazione del proprio apprendimento e attua un metodo di studio discontinuo
	livello 2 non sa organizzare i propri apprendimenti in molte situazioni e attua un metodo di studio complessivamente inefficace
	livello 1 non sa organizzare i propri apprendimenti e attua un metodo di studio del tutto inefficace e improduttivo
	livello 6 sa inserirsi in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti riconoscendo a contempo quelli altrui, nel rispetto delle regole
livello 5 sa inserirsi in modo consapevole nella vita sociale e rispetta le regole	
livello 4 sa agire nella dimensione sociale in modo sufficientemente responsabile e rispetta le regole fondamentali	
livello 3 non sempre sa inserirsi in modo responsabile e talora non rispetta le regole	
livello 2 non agisce con adeguata consapevolezza della dimensione sociale e spesso non rispetta le regole	
livello 1 adotta atteggiamenti eccessivamente individualistici e non rispetta le regole	

METODO DI INSEGNAMENTO

Agli alunni verrà chiesta una partecipazione attiva nel provare, praticare e sperimentare quanto proposto, spiegato e dimostrato. Le diverse metodologie proprie della disciplina (metodo globale e/o analitico)

verranno utilizzate in relazione alle esigenze degli alunni tenendo in considerazione la risposta data dagli stessi al lavoro proposto. Il metodo di lavoro è comunque fortemente condizionato da diversi fattori quali la composizione eterogenea (maschi e femmine) del gruppo classe, le strutture non attigue alla scuola e il ridotto orario relativo a questa disciplina.

L'indicazione relativa al voto non è da intendersi in modo meccanico, ma come risultato di un attento e più articolato processo di valutazione che prende in considerazione: la partecipazione durante le ore di lezione, l'adeguata vestizione, l'impegno, oltre alle oggettive capacità/abilità motorie.

Si fa presente, inoltre, che l'attività pratica sarà supportata contestualmente da informazioni teoriche secondo il programma stabilito e si terranno, inoltre, lezioni in classe per approfondire gli argomenti. Gli esonerati alle lezioni pratiche saranno valutati non solo nella parte teorica del programma ma anche dalla loro collaborazione nelle attività organizzative di arbitraggio.

Al ragazzi, a turno, è stato chiesto di proporre e condurre diverse tipologie di riscaldamento "spirati" al loro sport di riferimento e/n di presentare e successivamente arbitrare gli sport proposti.

- MATERIALI DIDATTICI E LIBRI DI TESTO

Per gli argomenti teorici agli alunni sono state fornite delle slides caricate sul corso on-line di iTunes-u. Inoltre, sono stati condivisi tutti i materiali dei lavori di gruppo di approfondimento effettuati durante l'anno. Sono stati visionati due film relativi agli argomenti svolti. Sono stati forniti materiali podcast relativi a una trasmissione radio ascoltata.

- LA VALUTAZIONE

- Nel l'insegnamento dell'educazione fisica si terranno presenti due indicazioni generali ugualmente importanti: da un lato la necessità di valutare le situazioni iniziali degli studenti nei confronti degli obiettivi che dovranno essere conseguiti e, dall'altro, l'esigenza di individuare modalità diverse nell'applicazione del programma unico in relazione alle differenze esistenti tra i due sessi.
- La valutazione formativa sarà utilizzata in itinere per evidenziare eventuali lacune ed apportare in tempo procedure didattiche compensative. Va sottolineato, infatti, che la prestazione motoria umana appartiene alla categoria delle produzioni complesse, categorie per la quale è difficile definire costantemente criteri misurabili.
- In particolare verranno valutate:
 - le capacità e le abilità motorie;
 - le conoscenze, con domande e approfondimenti richiesti durante le lezioni teorico-pratiche sia in forma orale che in forma scritta, in particolare per gli alunni esonerati dalla parte pratica almeno due valutazioni teoriche a quadrimestre;
 - la partecipazione attiva, l'impegno e l'attenzione durante lo svolgimento delle unità didattiche, attraverso l'osservazione sistematica.
- La valutazione sarà comunicata ai e famiglie attraverso il registro elettronico, colloqui individuali, colloqui generali.
- Verranno effettuate valutazioni teoriche [in forma scritta e/o orale] e una valutazione sistematica della parte pratica.
-
- Per la valutazione degli argomenti teorici saranno effettuati colloqui orali con gli alunni, prove scritte e/o piccoli lavori di gruppo di approfondimento. Gli alunni esonerati verranno valutati solo teoricamente. La valutazione scritta sarà effettuata con le stesse modalità previste per la terza prova scritta proposta al Esame di Stato e verrà valutata in /25esimi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE ALLE ATTIVITA' MOTORIE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE.

Il voto 10 sarà dato agli alunni che

- A – mostrano notevole interesse e predisposizione per la disciplina
- B – rispettano le regole o il materiale della palestra
- C – portano sempre l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D – acquisiscono movimenti complessi e li esprimono in maniera raffinata in tutte le attività
- E – organizzano le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati
- F – eccellono in una disciplina sportiva che spesso praticano ad un livello buono.
- G - Nella teoria conoscono approfonditamente gli argomenti trattati e sanno proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Il voto 9 sarà dato agli alunni che

- A – mostrano notevole interesse e predisposizione per quasi tutte le proposte operative
- B – rispettano le regole o il materiale della palestra
- C – portano l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D – acquisiscono movimenti complessi e li esprimono in maniera raffinata in quasi tutte le attività
- E – organizzano le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati
- F – eccellono in una disciplina sportiva che spesso praticano ad un livello buono.
- G - Nella teoria conoscono approfonditamente gli argomenti trattati e sanno proporre e sostenere quasi sempre le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Il voto 8 sarà dato agli alunni che:

- A – mostrano interesse costante
- B - portano il materiale occorrente e rispettano le regole
- C - portano quasi sempre l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D - organizzano in modo discreto i movimenti complessi e non sempre li esprimono in modo raffinato
- E - non sempre sanno organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi
- F - dimostrano buone capacità nelle discipline sportive proposte
- G - Nella teoria conoscono gli argomenti trattati e sanno proporre e sostenere quasi sempre le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Il voto 7 sarà dato agli alunni che:

- A – mostrano interesse abbastanza costante
- B - portano quasi sempre il materiale occorrente e rispettano le regole
- C - portano quasi sempre l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D - organizzano in modo più che sufficiente i movimenti complessi e non sempre li esprimono in modo raffinato
- E - sanno organizzare in modo discreto le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi
- F - dimostrano discrete capacità nelle discipline sportive proposte
- G - Nella teoria conoscono in modo discreto gli argomenti trattati e sanno proporre e sostenere quasi sempre le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Il voto 6 sarà dato agli alunni che:

- A – mostrano interesse in modo alternato
- B - portano in modo saltuario il materiale occorrente e faticano a rispettare le regole
- C - non portano sempre l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D - organizzano in modo sufficiente i movimenti complessi e non li esprimono in modo raffinato
- E - faticano ad organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e necessitano di continui stimoli che li guidino
- F - dimostrano scarse capacità nelle discipline sportive proposte
- G - Nella teoria conoscono in modo sufficiente e parziale gli argomenti trattati e non sanno proporre e faticano a sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Il voto 5 sarà dato agli alunni che:

- A – non mostrano interesse verso la disciplina
- B - non portano il materiale occorrente e faticano a rispettare le regole
- C - non portano l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D - organizzano in modo insufficiente i movimenti complessi e non li esprimono in modo raffinato
- E - faticano ad organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi
- F - dimostrano insufficienti capacità nelle discipline sportive proposte

G - Nella teoria conoscono in modo lacunoso e superficiale gli argomenti trattati e non sanno proporre e sostenere le proprie opinioni in merito.

Il voto 4 sarà dato agli alunni che:

- A - non mostrano interesse verso la disciplina
- B - non portano il materiale occorrente e non rispettano le regole
- C - non portano l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D - organizzano in modo gravemente insufficiente i movimenti complessi
- E - non sanno organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi
- F - dimostrano insufficienti capacità nelle discipline sportive proposte
- G - Nella teoria conoscono in modo lacunoso e parziale gli argomenti trattati e non sanno proporre e sostenere le proprie opinioni in merito.

Il voto 3

- A - non mostrano nessun interesse verso la disciplina
- B - non portano il materiale occorrente e non rispettano le regole
- C - non portano l'abbigliamento adatto per svolgere le attività pratiche
- D - organizzano in modo gravemente insufficiente i movimenti complessi o anche quelli semplici
- E - non sanno organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e rifiutano qualsiasi proposta in funzione dell'autonomia
- F - dimostrano lacune motorie gravi nelle discipline sportive proposte
- G - Nella teoria non conoscono gli argomenti trattati e non sanno proporre e sostenere le proprie opinioni in merito.

- PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Rispetto alla parte pratica, gli alunni hanno affrontato la tecnica dei principali gesti fondamentali dei seguenti sport:

- Touchrugby
- Pallavolo
- Basket
- Pallamano
- Ultimate
- Sitting-volley (verrà effettuato nel mese di maggio)

Sono stati effettuati dei test condizionali (prima parte dell'anno)

Hanno partecipato alla corsa campestre nel 1° fase d'Istituto in data 8/11/2017

Hanno partecipato al torneo sportivo tra Istituti in data 16/02/2018

Rispetto alla parte teorica, sono stati affrontati i seguenti argomenti:

- La nascita e la storia delle Olimpiadi antiche (presentazione ppt)
- La nascita e l'evoluzione delle Olimpiadi moderne (presentazione ppt)
- I principali atleti o Impicci o sportivi di rilievo del 1900 quali:
 - Gino Bartali (visione dell'intervista al figlio Andrea Bartali su TV2000 e approfondimento con un lavoro di gruppo attraverso una presentazione ppt)
 - J. Owens (visione del film "Face. Il colore della vittoria")
 - T. Smith (lavoro e gruppi di approfondimento non presentazione ppt)
 - E. Zatoprek (ascolto della trasmissione "Il falco e il gabbiano" su Rad'n 24)

- N. Mandela (lavoro a gruppi di approfondimento con presentazione ppt)
- M. Alb (lavoro a gruppi di approfondimento con presentazione ppt) e i principali attentati terroristici durante le Olimpiadi.
- Le paraolimpiadi. La storia di Alex Zanardi e di Arturo Mariani. (lavoro a gruppi di approfondimento con presentazione ppt)

Consigliata la visione del film "Unbroken".

Noventa Padovana, il 23 aprile 2018

PROF.SSA LAURA GIULIANI

RELAZIONE FINALE

Materia: laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita
Classe: V^a Ise

Anno Scolastico: 2017-2018

Docente: Andrea MANCIA

PRESENTAZIONE:

La classe è composta da 16 studenti, 11 di sesso maschile e 5 femmine, suddivisi a loro volta, in base all'indirizzo scelto, in 9 di sala-bar o vendita ed il restante di cucina. Classe particolare sull'aspetto umano e con elementi che meritano attenzione, conosciuti dopo la metà del secondo quadrimestre del loro secondo anno. Qualche elemento arriva da "Centri di Formazione Professionale" (CFP), molti invece da Istituti Superiori Alberghieri (dell'enogastronomia) e qualcuno da altri Istituti non alberghieri. Le lezioni teoriche sono di tipo frontale e tutti gli argomenti vengono svolti con tutta la classe assieme al collega di cucina Pierangelo Cazzin, le lezioni pratiche svolte negli anni passati venivano compiute in laboratorio, simulando delle vere e proprie situazioni lavorative, e con la degustazione dei prodotti tipici visti in classe.

Quest'ultimo anno, sotto anche una Loro "esigenza" si sono svolte in classe e si componevano di una vera e propria lezione di degustazione sia culinaria che enologica.

CONOSCENZE:

In generale gli alunni conoscono e riescono a gestire abbastanza bene il lavoro che si fa nei laboratori (questo visto nelle varie manifestazioni e banchetti organizzati con l'Istituto).

Quest'anno rispetto agli anni passati s'è sviluppato un interesse maggiore rispetto agli anni precedenti su ciò che è la materia di SALA e VENDITA. Un interesse che ha dato modo alla classe di poter lavorare molto in equilibrio.

COMPETENZE:

Personalmente, punto sul fatto che i ragazzi riescano ad organizzare in autonomia qualsiasi tipo di evento, utilizzando le conoscenze acquisite oppure, in caso contrario di saper recuperare nozioni ed informazioni da tutti i supporti, tecnologici e non, messi a loro disposizione.

OGGETTIVI DIDATTICI:

Si veda il PPOF di classe

METODO UTILIZZATO:

Come già accennato sopra le lezioni sono svolte in classe con tutti gli alunni presenti, il collega Cazzini prepara i ragazzi sotto l'aspetto culinario mentre il sottoscritto per quanto riguarda tecniche di produzione di prodotti beverage e sulle tecniche di vendita.

STRUMENTI UTILIZZATI:

- libro di testo "TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA" edizioni Alma P'an
- siti internet
- libri personali
- dispense
- PowerPoint/Keynote
- Fotocopie
- Filmati video / YouTube

PROVE E VERIFICHE:

Ad ogni inizio lezione riepilogo svolto dai ragazzi attraverso domande di comprensione dell'argomento.
Ad ogni completamento del modulo svolto effettuato test di comprensione.

PROGRAMMA SVOLTO:

- Ripasso VINIFICAZIONE.
- Ripasso SPUMANTIZZAZIONE: metodo Classico e Martinotti-Charmat.
- Vini Speciali: liquorosi PORTO e SHERRY.
- Vini Speciali: aromatizzati VERMUT.
- Organizzazione di una Cena/Banchetto a Tema. Scenografia e Studio del menù.

- Software di settore, Utilizzo nella comanda e nella gestione magazzino.
- Tecniche e modi di approvvigionamento.
- Centralizzazione degli acquisti.
- Analisi dei costi.
- Food-cost.
- Beverage-cost.
- Tecniche d' Abbinamento Cibo-Vino.
- Liquori e Distillati: tipologie e metodi di produzione.
- Tecniche di "bartending": SHAKE 'n STRAIN, MIXING, BUILDING.

- Modulo Regionale con Degustazione: FRANCIA. Le zone più "famosse" Borgogna, Bordeaux, Alsace, Jura, Champagne, L'ora, ?Provenza (con Degustazione in abbinamento a formaggi classici).
- Modulo Regionale con Degustazione: Veneto DOCG, DOC e Vitigni AUTOCTONI (mirato Valpolicella Superiore, Valpolicella Superiore Ripasso, Amarone, Soave, Valdobbiadene Prosecco-Glera).
- Modulo Regionale con Degustazione: Piemonte DOCG , DOC e vitigni Autoctoni (Barbera d'Alba, Nebbiolo, Grignolino del Monferrato, Gattinara).
- Modulo Regionale con Degustazione: Friuli Venezia Giulia DOCG , DOC e vitigni Autoctoni (Collio e Colli Orientali del Friuli (Ribolla Gialla).
- Modulo Distillati con Degustazione: Gin. Metodi di produzione e tipologie.
- Modulo Distillati con Degustazione: Canna da zucchero. Rum/Ron/Rhumy/Cachaca. Metodi di produzione e tipologie delle varie scuole di pensiero.
- Modulo Distillati con Degustazione: Tequila. Metodi di produzione e tipologie.

-Modulo Regionale con Degustazione: Sicilia DOC, DOCG e Vitigni Autoctoni (Frappato, Etna Rosso, Grillo, Cataretto)

IN PREVISIONE:

per concludere il programma verranno trattati nelle prossime settimane i seguenti moduli

-Modulo Regionale con Degustazione: Marche DOGC, DOC e Vitigni Autoctoni (Rosso Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi)

- Modulo Distillati con Degustazione: Whisky & Whiskey. Metodi di produzione e tipologie.
- Oenologia Italiana: i Vini da sapere.

DOCUMENTO DI LAVORO DISCIPLINARE

(relazione finale del docente)

Anno scolastico 2017/18 classe V

Professor : CAZZIN PIERANGELO

disciplina : ENOGASTRONOMIA settore cucina

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta in totale di 15 allievi di cui 9 hanno scelto il percorso sala bar e vendite ed i restanti 7 quello di cucina. Provenendo da percorsi formativi ed istituti diversi, inserimento progressivo negli anni, impegno costante è stato quello di creare amalgama di gruppo e motivazione generale in un collettivo con spiccata disomogeneità da molti punti di vista. Per quanto riguarda la materia soprattutto dal punto di vista delle esercitazioni pratiche spiccano per impegno e rendimento quella parte della classe che durante gli ultimi tre anni scolastici ha saputo coniugare l'impegno scolastico con quello del lavoro per passione o necessità economiche dovendo in maniera autonoma far fronte alle spese per la retta scolastica ed in alcuni casi anche per il totale mantenimento in autonomia, hanno negli anni maturato la capacità di star di fronte alla realtà in maniera positiva ed autonoma formandosi oltre che in aula ed in laboratorio a scuola, dal punto di vista etogastonomico, anche sul posto di lavoro, impegnandosi nei fine settimana e nelle stagioni estive. Sfruttando a pieno le occasioni di alternanza scuola lavoro e maturando abilità competenze e conoscenze una buona parte degli allievi è in grado, a prescindere dalla scelta di indirizzo, di impiegarsi come operatore della ristorazione sia nel servizio di sala che in quello di cucina dimostrando una elasticità rispetto al ruolo indispensabile nella moderna ristorazione. Per differenza, coloro i quali hanno acquisito maggiori capacità nella teoria e quindi nella acquisizione scolastica dei contenuti partendo dai testi e dalle spiegazioni in classe, sono comunque riusciti ad ottenere risultati positivi. Solo un paio sono gli elementi della classe che ad oggi continuano ad avere, per motivi diversi un rendimento appena sufficiente.

L'avvicinarsi della fine del ciclo di studi ha cambiato in molti allievi l'approccio rispetto alla professionalità conseguita lasciando intravedere in prospettiva la professione di cuoco o addetto ai servizi di sala bar, non più come un punto di arrivo ma una concreta possibilità di finanziare in autonomia un ulteriore ciclo di studi universitari per provare a misurarsi con sfide più ardue.

Per adattarsi alla sfaccettata, stimolante ed a volte polemica posizione dei diversi allievi interfacciandosi con il Professore di sala bar vendite, il programma è stato svolto partendo principalmente da studi dei caso per procedere poi ad una analisi teorica di quanto prodotto nella realtà, utilizzando strumenti digitali (ipad) per l'analisi e la rielaborazione della realtà presa in considerazione.

Si è cercato inoltre, anche se con difficoltà, di stimolare negli allievi un approccio interdisciplinare cercando ove possibile di affrontare gli argomenti in moduli interdisciplinari. Da sottolineare un continuo e positivo scambio di approcci ai contenuti soprattutto tra sala bar vendite, cucina/ogogastronomia e scienza dell'alimentazione e italiano. Spicca per impegno profuso dal corpo docente e degli allievi un modulo di ristorante/teatro culminato con un avvenimento che ha coinvolto i ragazzi in maniera molto positiva.

Altre importanti occasioni di stimolo sono avvenute durante le diverse visite di istruzione ed incontri con personalità del settore.

In relazione alla programmazione sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di

CONOSCENZE

- delle tecniche di cottura e presentazione del piatto
- ristorazione tradizionale commerciale e industriale
la filiera produttiva dal campo alla tavola del ristorante
- programmazione, progettazione e organizzazione della produzione ristorativa
- sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro, h.a n.c.p.

- formaggi e vini francesi alcuni cenni
- software di settore (inserimento cronologico/teorico dei sistemi nella ristorazione)
- lessico e fraseologia di settore anche in lingua inglese

COMPETENZE

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico chimico fisico nutrizionale e gastronomico
- predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela (centralità del cliente)
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita valorizzando i prodotti tipici

ABILITA'

1. riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
2. definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione
3. simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti drink&food e finger food
4. progettare menù compatibili con le risorse a disposizione nel rispetto delle regole e in relazione a tipicità o stagionalità degli alimenti e tipologia dei clienti
5. applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

CONTENUTI DISCIPLINARI PERIODI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULO	PERIODO
Studio del caso 01	Primo periodo settembre/dicembre
l'apertura di un nuovo punto vendita ristorativo	proiezione in aula esecuzione dei piatti e dei menù in laboratorio anche guidando in autonomia squadre di allievi della classe quarta
i servizi ristorativi e la centralità del cliente	rielaborazione ed esposizione con apple tv e
le diverse forme di ristorazione	ipad utilizzando i contenuti acquisiti in laboratorio
l'offerta food: il menù e la successione delle portate	
l'offerta beverage	
compilazione di menù stagionali e per avvenimenti	up: di stagione (per individuazione dei prodotti di stagione)
le variabili rispetto al target in obiettivo	up: giallo zafferano (per la ricettazione)

<p>l'attenzione rispetto alle intolleranze cucina e salute</p> <p>l'insieme di prodotti a certificazione in menu</p> <p>progettazione e realizzazione di una offerta gastronomica: dalla teoria alla pratica</p> <p>come stare di fronte alle problematiche della realtà</p>	<p>moiti contenuti sono venuti dalle esperienze stage progressi degli allievi</p> <p>argomento menu: libro la nuova cucina professionale ALMA pagg. B14/B27</p> <p>per le diverse forme di ristorazione visita a Venezia di alcuni locali sottrici</p>
<p>Il controllo dei costi e la funzione degli acquisti</p> <p>i costi della ristorazione</p> <p>la determinazione dei prezzi partendo dai costi</p> <p>il prezzo di mercato</p> <p>la ricetta standard</p> <p>il calcolo del costo piatto o della ricetta</p> <p>l'inventario</p> <p>la figura dell'economista</p> <p>il magazzino</p>	<p>Novembre/dicembre</p> <p>Lezioni frontali e simulazioni sui costi tipici della ristorazione</p> <p>compito scritto sul calcolo dei costi nella ristorazione</p> <p>sul controllo dei costi: la nuova cucina professionale ALMA pagg. B42/B53</p>
<p>Studio del caso 2</p> <p>progettare e organizzare in toto una cena di gala serale natalizia con invitati</p> <p>le prenotazioni tempi e spazi</p> <p>il menu come offerta gastronomica</p> <p>l'abbinamento ecologico (carni)</p> <p>studio dei costi per la determinazione del prezzo di vendita</p> <p>gli acquisti ordini e gestione dei flussi delle merci</p> <p>la produzione organizzazione delle squadre di lavoro anche in collaborazione con altre classi</p>	<p>dicembre</p> <p>E' stata affidata alla classe la progettazione in toto e la direzione della cena natalizia dei genitori lasciando gestire in autonomia sia gli spazi che le merci che il personale impiegato in modo da mettere in pratica quanto studiato durante la prima parte dell'anno</p> <p>strumento di verifica griglia di valutazione: prova pratica</p> <p>gradimento dei clienti paganti</p>
<p>Studio del caso 3</p> <p>Organizzare, gestire e produrre il necessario enogastronomico per</p> <p>Catering e banqueting</p> <p>Il catering prodotto per il consumo in luoghi diversi dal ristorante</p> <p>Il finger food / lo stuzzichino</p> <p>Mangiare all'aperitivo</p> <p>la produzione gastronomica differita nello spazio e nel tempo.</p>	<p>durante tutto l'anno</p> <p>la classe intera o alcuni elementi, ha partecipato alla progettazione organizzazione, esecuzione e sistemazione finale di svariati avvenimenti durante l'anno</p> <p>sul banqueting e catering si veda anche: la nuova cucina professionale, ALMA, pagg. B54/B571</p>
<p>Studio del caso 4</p>	<p>Febbraio/marzo</p>

Declinare una lettura narrativa estraendo piatti che ne descrivano i contenuti	lettura e comprensione del testo svolta in italiano e individuazione dei prodotti, composizione dei piatti e proposta del menù, gestione e vendita della serata prove in laboratorio e in classe
Il cibo/teatro, piatti abbinati a piece teatrali/lettore	
Le degustazioni enogastronomiche	Febbraio-marzo-aprile-maggio
riconoscere prodotti dell'enogastronomia nazionale (Veneto, e Sicilia) sapendone discutere le caratteristiche organolettiche accennando alla provenienza e gli impieghi nei piatti della cucina italiana. Loro valorizzazione, filiere e marchi di tutela	se veda anche la nuova cucina professionale AI.MA pagg D1/D2 (la cucina regionale in generale) D35/D40 Il Veneto D113/D118 La Sicilia
Interdisciplinarietà	Aprile
Gestire in autonomia una serata al ristorante declinando lo svolgimento teatrale con i piatti proposti e mescolandosi agli attori	Stimoli della regista Serena Fiorio
	Maggio /giugno ripasso ed approfondimento degli argomenti sul libro di testo in uso: "Tecniche di cucina e pasticceria TOMO C" 192 pagine ISBN 9788899059439 versione digitale e prove di esposizione orale e 3° prova

METODOLOGIE

Il processo di perseguimento degli obiettivi e della realizzazione dei moduli di apprendimento è stato caratterizzato dall'articolazione di varie attività didattiche:

- lezioni frontali
- lavori di gruppo e ricerche
- lezioni di laboratorio in gruppi anche interclasse
- partecipazione ad eventi manifestazioni visite didattiche, incontri con professionisti

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA

- prove scritte con risposte aperte (tipo 3a prova con 8 righe per la risposta)
- prove scritte saggio breve
- interrogazioni (parte finale dell'anno) orali
- esposizione con l'ausilio di ipad e apple tv tipo presentazione power point.

