

**PROT:3285-V.11**

*ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI*

O.M N°10 del 16 maggio 2020

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

**CLASSE V SEZIONE A**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA A.S.**

**2019/20**



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>PAG</b>
<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>4</b>
<b>PROFILO PROFESSIONALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>5-6</b>
<b>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<b>7-9</b>
<b>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE-ALLEGATO 1</b>	<b>10</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>11-13</b>
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>14.15</b>
<b>CONTENUTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>16-23</b>
<b>ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>24-26</b>
<b>TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	<b>27-29</b>
<b>PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	<b>30-31</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>	<b>32-36</b>

<b>SIMULAZIONI PROVE</b>	<b>37-38</b>
<b>ALLEGATO 2 SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE DELLE DISCIPLINE</b>	<b>39-87</b>
<b>ALLEGATO 3– GRIGLIA MINISTERIALE COLLOQUIO</b>	<b>88</b>
<b>ALLEGATO 4 – TESTI LINGUA E LETTERATURA ITALIANO PER IL COLLOQUIO</b>	<b>89-114</b>
<b>ALLEGATO 5 – PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	<b>115-116</b>
<b>ALLEGATO 6 - PROGETTO ALTERNANZA– Relazione -SCHEDE ALUNNI</b>	<b>117</b>
<b>ALLEGATO 7 – TRACCE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA</b>	<b>118-136</b>
<b>ALLEGATO 8– MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO</b>	<b>137</b>
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>138</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**COORDINATORE:** Prof.ssa: Anna Russo

### DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Longobardi Francesco	RELIGIONE CATTOLICA	X	X	X
Russo Anna ( <i>coordinatore</i> )	LINGUA E LETT.ITALIANA	X	X	X
Russo Anna ( <i>coordinatore</i> )	STORIA			X
Cassano Italia	LINGUA INGLESE	X	X	X
Fusaro Angela Clara	LINGUA STR FRANCESE	X	X	X
Sirianni Alessandro	MATEMATICA			X
Sassano Giuseppe	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRTTURA RICETTIVA	X	X	X
Mollo Giuseppina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
De Simone Massimo	LAB. DEI SERV.ENOG.- SETTORE CUCINA	X	X	X
De Pera Giorgio	LAB.DEI SERV.ENOG.-SETTORE SALA E VENDITA	X	X	X
Iulianello Domenico	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Elena Cupello

## PROFILO PROFESSIONALE

### "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Il **diplomato nell'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

A conclusione del percorso il diplomato di questo indirizzo è in grado di:

- ✓ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
  - ✓ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
  - ✓ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
  - ✓ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
  - ✓ comunicare in almeno due lingue straniere;
  - ✓ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatiche a programmi applicativi;
  - ✓ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
  - ✓ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
  - ✓ intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
  - ✓ operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- ✓ **Risultati di apprendimento in termini di Competenze**
- ✓ Con riferimento al Regolamento per il riordino degli Istituti Professionali, D.P.R. 15/3/2010 n° 87, a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:
  - ✓ *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;*
  - ✓ *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;*

- ✓ *integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;*
  - ✓ *valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;*
  - ✓ *applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;*
  - ✓ *attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*
- ✓ Relativamente all'articolazione **“Enogastronomia”** l'alunno dovrà, inoltre, essere in grado di:
- ✓ *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;*
  - ✓ *predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*

## **INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA E SULLE METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

L'anno scolastico 2019/20 è stato contraddistinto da una grave situazione emergenziale causata dall'evoluzione della pandemia da COVID 19, di conseguenza, ci si è trovati a dover gestire situazioni inedite a partire dalla Didattica a Distanza (DaD) quale unica modalità di erogazione della didattica. Il corrente anno scolastico è stato, infatti, nettamente caratterizzato da due distinti periodi, che hanno determinato necessarie modifiche nell'organizzazione scolastica, anche sulla base delle note ministeriali pervenute.

Se fino al 5 marzo l'attività didattica si è svolta regolarmente sulla base della programmazione di inizio anno scolastico, la gestione della DaD, anche per le implicazioni tecniche derivanti, ha reso necessaria una riprogettazione e rimodulazione di quanto programmato. Tutto ciò, pur non avendo apportato sostanziali modifiche nei contenuti e negli obiettivi di apprendimento, ha reso necessari radicali cambiamenti nelle strategie e metodologie didattiche. La rimodulazione oraria, resasi necessaria per evitare sovraccarico cognitivo degli studenti, così come l'iniziale mancanza di adeguate dotazioni tecnologiche degli alunni, a cui si è risposto fornendo devices per poter seguire le lezioni a distanza, ha inevitabilmente rallentato, ridotto e/o modificato quanto programmato ad inizio anno.

Al fine di garantire, pur nella difficile situazione emergenziale e di sospensione delle attività in presenza, il diritto allo studio a tutte le studentesse a tutti gli studenti il nostro Istituto ha attuato quanto indicato dalle linee guida emanate dal D.S. e approvate dal collegio. In particolare:

1. Sono stati utilizzati come strumenti didattici il Registro Elettronico AXIOS, la piattaforma COLLABORA, le applicazioni fornite da G Suite for education per l'uso delle quali è stato fornito ai docenti ed agli alunni un account google dedicato. Non si è comunque escluso l'utilizzo di qualsiasi altro mezzo finalizzato a raggiungere la totalità degli studenti (account mail personale con cui comunicare con le famiglie e alunni; Broadcast o gruppi whatsapp, Mail individuali).
2. I docenti, nel rispetto della propria libertà di insegnamento, hanno organizzato autonomamente il lavoro didattico per le singole classi e/o alunni ed hanno informato, giornalmente, le famiglie tramite registro elettronico e/o altre forme di comunicazione ritenute idonee.
3. All'iniziale attività di ripasso e/o approfondimento di quanto già svolto (anche per familiarizzare con l'ambiente tecnologico) ogni docente ha fatto seguire lo svolgimento di nuovi argomenti, seguendo la programmazione riveduta e adeguata alle nuove modalità di DaD.
4. Sono state integrate e rivedute le programmazioni di dipartimento e di classe, nonché il piano di lavoro individuale, al fine di rimodulare i documenti sulla base delle nuove esigenze.

5. Per evitare agli studenti un eccessivo carico cognitivo e sovrapposizioni di attività didattiche a distanza, il numero dei compiti assegnati è stato concordato tra i docenti tramite l'utilizzo del registro elettronico e l'orario scolastico è stato rimodulato.
6. Per le verifiche e la valutazione degli apprendimenti, ogni docente ha chiesto agli alunni la restituzione di compiti e attività assegnate, ha creato esercizi o test da somministrare a distanza, ha svolto dirette streaming, forum, gruppi di studio virtuali in modalità di apprendimento cooperativo seguendo le indicazioni del MIUR sul sito <https://www.istruzione.it/coronavirus/didattica-a-distanza.html>, o utilizzando altri strumenti ritenuti idonei ed efficaci per l'interazione a distanza.
7. I docenti di sostegno hanno preso visione dell'argomento svolto dal docente curricolare dal registro elettronico e hanno adeguato la lezione all'alunno/a (con semplificazioni, riduzioni, etc.). Sono stati comunque tenuti contatti costanti (anche telefonici) con la famiglia per fornire indicazioni di lavoro specifiche.
8. Sentito il Consiglio d'Istituto, nel definire i criteri per l'assegnazione dei notebook (in dotazione alla scuola) agli studenti che ne hanno fatto richiesta, nella prima fase si è data precedenza agli alunni frequentanti la V classe impegnati nella preparazione all'esame di Stato.
9. I coordinatori di classe hanno collaborato con docenti e staff nel coordinamento delle attività di monitoraggio, raccogliendo informazioni/problematiche da studenti/esse e colleghi/e.
10. Per garantire l'efficienza e l'efficacia della didattica a distanza sono state fornite agli studenti regole comportamentali da seguire scrupolosamente:

#### NETIQUETTE DAD

- Classi virtuali (Google Classroom) e applicazioni di G Suite for education:
  - ✓ fare riferimento alle indicazioni fornite dai docenti;
  - ✓ seguire con assiduità, puntualità e diligenza le attività proposte dai docenti;
  - ✓ consegnare gli elaborati nelle modalità e nei tempi stabiliti dai docenti;
  - ✓ non creare e/o pubblicare immagini, dati o materiali offensivi, osceni o indecenti;
  - ✓ non interferire, danneggiare o distruggere il lavoro degli altri.
- Video lezioni:
  - ✓ accedere alla video lezione con puntualità, rispettando l'orario prestabilito;
  - ✓ mostrare atteggiamento positivo e senso di responsabilità, per sé e per gli altri



- ✓ attivare il proprio microfono solo quando si è interpellati o per scambiare i saluti;
- ✓ se necessario, chiedere la parola al docente attraverso la chat integrata;
- ✓ non interferire con l'attività degli altri partecipanti (disattivazione microfono, chiusura della conversazione).

L'emergenza sanitaria da COVID 19 ha, inoltre, apportato significative modifiche alle modalità di svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'Istruzione, secondo quanto previsto dal DECRETO- LEGGE 8 aprile 2020, n. 22, art.1 comma 4.

Sono di seguito riportate, nelle apposite sezioni del documento di classe, le informazioni sul percorso formativo attuato e sulle attività realizzate dagli studenti, utili all'organizzazione e allo svolgimento del colloquio nell'articolazione prevista dall'Art.17 dell'OM. N°10 del 16 maggio 2020.

## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

NUMERO D'ORDINE	COGNOME E NOME
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

ALLEGATO 1-OMISSIS-

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

*La classe V A settore cucina ha seguito, durante il triennio, un percorso abbastanza regolare, tutti provenienti dalla prima A, in quarta sono stati inseriti nella classe due allievi ripetenti, mentre un terzo allievo, proveniente dalla classe V pasticceria si è aggiunto in questo ultimo anno scolastico per la non ammissione agli esami di Stato A.S. 2018-2019.*

*Rispetto al totale, solo la minoranza degli alunni risulta essere domiciliata nel comune di Paola, mentre la rimanente parte è pendolare, residente nei diversi paesi limitrofi.*

*Conseguentemente, non poche sono state le difficoltà ed i disagi nel regolarizzare le entrate e le uscite di lezioni ed attività extra-curricolari, derivanti dagli orari delle coincidenze dei mezzi di trasporto pubblico, utilizzabili per raggiungere l'Istituto. Si registra, inoltre, la presenza di un alunno, che a causa di questioni logistiche, è stato ospite nel Convitto.*

*Ad eccezione di qualche elemento, che ha fatto registrare un numero di assenze più consistente, dovuto in alcuni casi a problemi di salute certificati, in altri casi a situazioni di disagio familiare, quasi tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni.*

*Nel corso del triennio la classe si è mostrata attenta alle regole della convivenza, instaurando sia tra loro che con i docenti un valido dialogo educativo, in un clima sereno e costruttivo. Con i docenti, in particolare, la relazione è stata quasi sempre improntata sul rispetto reciproco, soprattutto dei ruoli.*

*Buona pure la partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro con vantaggiose ricadute negli apprendimenti.*

*Gli alunni poichè risultano provenire da ambienti socio-culturali diversi, ne deriva una eterogenea formazione di base, con conseguente sforzo da parte dei docenti, nel riuscire a colmare eventuali gap, per rendere accessibili a tutte le lezioni proposte. La maggior parte degli allievi appartiene a famiglie di modesta estrazione socio-economica, non particolarmente avvezze al fornire supporto o accompagnamento ai figli nel loro percorso di studi*

*Gli studenti risultano essere distribuiti in maniera eterogenea anche per carattere e personalità: alcuni sembrano mostrare un carattere aperto, socievole e disponibile al dialogo sia con i compagni che con i docenti, altri, invece, sebbene in stretta minoranza, hanno un atteggiamento più chiuso, meno incline al dialogo, palesando qualche generale difficoltà nel relazionarsi con gli altri. In questi soggetti un po' più timidi, la loro personalità ha inciso*

*sullo studio e sulla loro rendita, facendo registrare nel corso degli anni risultati modesti, al di sotto delle loro possibilità.*

*Nel corso del triennio, i genitori hanno partecipato marginalmente alla vita scolastica dei figli, avvalorando quanto detto in precedenza, circa il loro scarso interesse nei confronti del contributo formativo apportato dal sistema scolastico.*

*Il Consiglio di classe, stabile, per tutto il triennio, fatta eccezione prof. Sirianni docente di matematica, ha consentito ai docenti di dare un'impronta educativa orientata al lavoro costante e di offrire una didattica più coinvolgente; lo stesso ha attuato, sin dall'inizio del triennio, un lavoro metodico e coordinato per favorire l'apprendimento, puntando a valorizzare le capacità anche del singolo studente.*

*Da parte loro gli alunni hanno dimostrato un discreto impegno nello studio, soprattutto nel corso dell'ultimo anno scolastico; tuttavia capacità, predisposizione e, soprattutto, interessi diversificati verso le varie discipline hanno portato ad un non omogeneo livello di competenze raggiunto.*

*Alcuni studenti sin dal terzo anno, hanno mostrato sicure capacità cognitive, buona motivazione e impegno, che li hanno condotti a raggiungere un'autonoma capacità di orientamento, maturata con una vivace curiosità intellettuale, sfociata in una continua partecipazione attiva al dialogo educativo. Mettendo a frutto competenze e conoscenze acquisite nel corso del triennio, essi risultano avere ad oggi una preparazione accurata nella totalità delle discipline. È doveroso sottolineare, inoltre, che alcuni di questi studenti hanno raggiunto un livello culturale complessivo che il Consiglio di Classe considera ottimale.*

*Un numero consistente di studenti, pur evidenziando un certo impegno, non è riuscito a esprimersi in modo convincente e propositivo nelle attività e nelle discussioni proposte. I risultati raggiunti, da questi allievi, appaiono pertanto mediamente discreti o al più soddisfacenti.*

*Infine, come premesso, alcuni studenti hanno mantenuto negli anni differenziazioni in relazione a capacità, impegno e continuità del lavoro extra-scolastico. A causa di queste difficoltà, hanno evidenziato in alcune discipline, soprattutto nel corso dell'ultimo anno, difficoltà nell'affrontare argomenti di studio di maggiore spessore. Caratterizzante di questo gruppo numericamente circoscritto, è la modesta capacità di rielaborazione ed una certa fragilità emotiva, che hanno comportato valutazioni complessive che si collocano intorno alla sufficienza.*

*In tutti i progetti proposti dalla scuola la classe ha risposto, nel corso dell'intero triennio, positivamente, mostrandoci interesse per le diverse iniziative, con unnesso desiderio*

*di trarre profitto dalle diverse esperienze professionali. Presupposto fondamentale della didattica a distanza e digitale è stato quello di mantenere attiva la comunità di classe e fortificare il senso di appartenenza; di impegnarsi a evitare il rischio di solitudine degli alunni; di tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, pur nella cognizione dei limiti che sono impliciti e inevitabili nella didattica a distanza; non interrompere, sarebbe stato, grave il percorso di apprendimento. Dagli interventi espressi da tutti i docenti si evince che l'attuazione della DaD procede:*

- regolare per la maggior parte della classe la quale risponde alle attività proposte con assiduità e interesse costanti ottenendo ottimi risultati con punte di eccellenza.*
- Saltuaria e con un impegno discontinuo, per un numero ristretto di alunni, i quali hanno acquisito una preparazione disomogenea con risultati complessivamente sufficienti*
- Inesistente per un alunno il quale risulta, alla data odierna, inoperoso in tutte le discipline. I risultati delle varie sollecitazioni sono depositate in segreteria, causa non attribuibile alla connessione o mancanza di device.*

*Si può concludere affermando che gli obiettivi stabiliti sia nei piani di lavoro iniziali che in quelli riprogrammati per la DaD sono stati raggiunti per la maggior parte degli studenti.*

## VALUTAZIONE

Per la misurazione dell'apprendimento, il Consiglio si è attenuto a quanto approvato in sede collegiale.

**La valutazione nello specifico ha riguardato il raggiungimento:** -

- degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze e competenze proprie dell'indirizzo di studio, stabiliti nelle linee guida adeguate alle situazioni specifiche.
- degli obiettivi cognitivi strumentali (abilità e competenze), relativi ai vari ambiti disciplinari, esplicitati nel PTOF;
- degli obiettivi di sviluppo, relativi alla maturazione globale della personalità, riferiti alla situazione iniziale, ai ritmi di sviluppo, alla frequenza, alle modalità di partecipazione, al metodo di studio.
- del corretto comportamento che si è riflesso sul voto di condotta, sulla base del DPR n. 235 del 21/11/2007 e dello statuto degli studenti e delle studentesse.

L'assegnazione del credito è determinata dalla media dei voti in tutte le discipline, compresa la condotta a cui contribuiscono anche i PCTO. Le certificazioni formative extra scolastiche non portano automaticamente punti aggiuntivi di credito ma contribuiscono, in qualche modo, all'assegnazione del punteggio superiore sempre all'interno della fascia dalla media dei voti delle materie raggiunta.

- La valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto (media dei voti);

La media dei voti dà diritto all'attribuzione del PUNTEGGIO minimo della BANDA DI OSCILLAZIONE; il punteggio maggiore verrà attribuito se l'allievo consegue il 50% negli altri indicatori di seguito indicati:

### **Corso diurno:**

- assiduità alla frequenza scolastica (non bisogna aver superato i 15 giorni di assenza) (che si deduce anche dai monitoraggi DaD) - (p.0,25);
- interesse ed impegno che si traducono in una media di voti di profitto almeno pari a 7 (comprese le attività relative alla Religione o ad attività alternative) e ad 8 per la condotta - (p.0,25);
- partecipazione ad attività promosse dalla scuola (stage, manifestazioni, corsi, concorsi, gare, attività culturali); le attività dovranno essere di largo respiro o costituite da un congruo numero di ore (p. 0,25). PCTO con valutazione almeno pari a "BUONO"
- Partecipazione ad attività extrascolastiche, professionali e culturali certificate (0,25).

Il voto di condotta è stato deliberato dal Consiglio di classe sulla base dei seguenti indicatori individuati a livello collegiale:

### **COMPORAMENTO**

-osservanza delle norme del Regolamento d'Istituto, del patto di corresponsabilità e dello Statuto delle studentesse e degli studenti

- correttezza e autocontrollo
- eventuali note disciplinari e ritardi, assenze ingiustificate, eccessiva negligenza
- rispetto della privacy del gruppo classe(DaD)
- utilizzo corretto dell'ID di accesso alle videolezioni(DaD)
- modalità di relazione appropriata e rispettosa nel dialogo tra pari, con i docenti e con il Dirigente Scolastico(DaD)

### **FREQUENZA**

- ricorrenti assenze individuali, ripetute astensioni collettive
- frequenza videolezioni/attività della DaD (assidua, regolare, saltuaria)

### **PARTECIPAZIONE**

- in classe segue e si applica/non si applica e disturba
- assolve agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne/assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne(DaD)

Il voto massimo (10) è stato assegnato quando il livello di tutti gli indicatori era eccellente. I voti inferiori a 10 sono stati assegnati quando il livello di uno o più indicatori si è abbassato.

Nella valutazione della condotta il CdC ha tenuto, inoltre, conto dei seguenti elementi:

- **AGGRAVANTI:** la reiterazione di comportamenti e la mancata percezione dell'errore commesso;
- **ATTENUANTI:** la presa di coscienza e il comportamento conseguente soprattutto in presenza di sanzioni (note disciplinari, sospensioni); il CdC ha prestato particolare attenzione a valutare e valorizzare i progressi e i miglioramenti nel comportamento dimostrati dallo studente nel periodo scolastico successivo all'applicazione delle sanzioni medesime.

## **CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO E COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI**

I contenuti del percorso formativo sono stati programmati e sviluppati cercando di favorire, quanto più possibile, i collegamenti tra saperi disciplinari e la costruzione integrata delle competenze dell'area generale, dell'area professionale e delle competenze chiave europee.

Lo specifico dei contenuti e delle attività realizzate è descritto:

- nell'elenco delle attività curricolari ed extracurricolari e di ampliamento dell'offerta formativa
- nella sezione relativa ai testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana
- nella sezione relativa ai percorsi di Cittadinanza e Costituzione
- nella sezione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)
- nelle schede informative analitiche delle discipline di studio.
- La UDA PLURIDISCIPLINARE dal titolo "Mordi e fuggi... o siediti a tavola", della quale la prima fase del compito-prodotto, consistente nella presentazione della UDA agli allievi, è stata avviata in presenza verso la fine del mese di gennaio, è proseguita, nella complessità delle altre fasi programmate, nel corso della didattica a distanza. Il Consiglio di Classe, preso atto che gli allievi non potevano completare le ultime due fasi con la presentazione del prodotto finito, all'unanimità ha deciso di sviluppare contenuti e conoscenze sullo Slow food e Fast food, come argomenti interdisciplinari.



UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	Mordi e fuggi o sieda a tavola
<b>Prodotti/compito</b>	Il percorso porterà gli alunni a realizzare “spot pubblicità progresso” con messaggi relativi all’importanza di una sana alimentazione
<b>Competenze per Assi Culturali</b>	<b>Competenze Comuni</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>comuni</i></li> <li>• <i>professionali</i></li> <li>• <i>cittadinanza</i></li> </ul>	<p><b>Agire in modo autonomo e responsabile</b> Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p><b>Risolvere problemi</b> Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p><b>Comunicare Collaborare e partecipare.</b></p> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare- Comunicare- Collaborare e partecipare</li> <li>- Acquisire ed interpretare le informazioni</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)	(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)
<p>Italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e produrre testi di varia tipologia</li> <li>• Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di base delle funzioni della lingua</li> <li>• Principali tecniche di comunicazione scritta e orale con particolare riferimento alla comunicazione pubblicitaria</li> <li>• “Manifesto della cucina futurista”</li> </ul>
<p>Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper cogliere il valore culturale, sociale e simbolico del cibo e il cambiamento nei vari periodi storici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di storia legati alle tradizioni enogastronomiche</li> <li>• Il concetto del cibo nel boom economico</li> </ul>
<p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere dati mediante osservazioni e misurazioni.</li> <li>• Calcolare ed utilizzare le proprietà dei principali valori medi.</li> <li>• Rappresentare graficamente informazioni statistiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuzioni semplici di frequenze e relative rappresentazioni grafiche.</li> <li>• Valori medi e relative proprietà</li> <li>• Conoscere i più noti software applicativi per la realizzazione di grafici e l’interpretazione di dati</li> </ul>
<p>Inglese</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto</li> <li>• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo ( scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazioni sul “slow food” e “fast food” da fonti diverse (scritture, Internet...) per la preparazione di un’esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici</li> <li>• Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</li> </ul>

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
Francese <ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto</li> <li>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo ( scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua francese per comprendere informazioni sul “slow food” e “fast food” da fonti diverse (scritture, Internet...) per la preparazione di un’esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici</li> <li>Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</li> </ul>
Economia <ul style="list-style-type: none"> <li>Saper individuare e costruire strategie di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper individuare e costruire strategie di marketing</li> </ul>
Enogastronomia <ul style="list-style-type: none"> <li>Saper fare un piatto equilibrato secondo precisi valori nutrizionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piatto slow food</li> <li>Piatto fast food</li> </ul>
Sala <ul style="list-style-type: none"> <li>Saper improvvisare la preparazione un drink</li> <li>Saper consigliare l’abbinamento del vino al piatto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place</li> </ul>
Scienze degli Alimenti <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere la funzione dell’alimentazione come strumento per il benessere della persona</li> <li>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stili alimentari a confronto e tutela della salute del consumatore</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Classe V A
<b>Fasi di applicazione (attività)</b>	II Quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere T2 Ricerca di informazioni in gruppo T3 Realizza ricette slow e fast food T4 In gruppo redige le ricette dei piatti realizzati corredate di schede con i valori nutrizionali T5 Riconoscimento delle contaminazioni e delle buone pratiche di lavorazione T6 Elaborazione delle varie strategie di marketing utili per il piazzamento sul mercato nazionale e internazionale del piatto realizzato T7 Studio e ricerca dei cambiamenti storico sociali dei valori legati al consumo e alla condivisione del cibo T8 Realizza una locandina/video/brochure per la pubblicizzazione del piatto T9 Presentazione dell’attività
<b>Esperienze attivate (cosa fa l’allievo)</b>	Seminario su tematiche di educazione alimentare
<b>Metodologia (cosa fa il docente)</b>	Lezione Partecipata; Cooperative learning; Attività laboratoriali; Lezioni interattive
<b>Risorse umane interne</b>	Tutti i docenti del CdC
<b>Risorse umane esterne</b>	
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, fotocopie, video
<b>Valutazione</b>	Prove semistrutturate sulle conoscenze Griglia di valutazione dell’UDA di seguito riportati <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Valutazione in itinere</b> (fasi UDA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell’UDA</li> <li><b>Valutazione finale:</b> valutazione del prodotto dell’UDA:               <ol style="list-style-type: none"> <li>precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</li> <li>capacità comunicative ed espressive</li> </ol>               uso del linguaggio tecnico – professionale anche in lingua straniera                capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, creatività             </li> </ul>

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attiva o realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

La consegna deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

**1^ nota:** Il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto

**2^ nota:** L'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

**3^ nota:** L'a mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UDA: Mordi e fuggi o siedì a tavola**

Cosa si chiede di fare : Ti verrà chiesto di partecipare ad un percorso di approfondimento pluridisciplinare al fine di realizzare una locandina/video/brochure, sia in italiano che in lingua straniera, pensando a tutto ciò che serve per la presentazione e la pubblicizzazione di un piatto slow food e fast food, specificando quali sono i valori nutrizionali. Nei laboratori svolgerai le attività pratiche di arricchimento al percorso che ti consentiranno di perfezionare le competenze professionali. Gli insegnanti ti guideranno e i tuoi compagni di classe saranno i tuoi più stretti collaboratori.

**In che modo (singoli, gruppi..)** : Oltre al tuo personale impegno nell'iniziativa che richiede spirito di partecipazione, collaborazione e ricerca, la procedura del lavoro prevede che nella classe vengano formati dei gruppi all'interno dei quali ognuno avrà un ruolo ben definito per la raccolta, selezione, analisi dei materiali, rielaborazione dei dati.

### **Quali prodotti: locandina/video/brochure pubblicitaria**

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)** : L'obiettivo dell'attività che svolgerai è quello di acquisire conoscenze e competenze in riferimento al tuo indirizzo di studio. La tua partecipazione a questa iniziativa ti consentirà di maturare, inoltre, comportamenti di responsabilità, autonomia organizzativa, incremento di abilità, competenze logico-espressive.

**Tempi** : da Gennaio a Maggio 2019 (40 ore circa)

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**: I tuoi insegnanti, i compagni, Internet, la LIM, riviste, il computer, le uscite sul territorio.

**Criteri di valutazione** : L'insegnante valuterà il tuo impegno, l'interesse con cui parteciperai alle attività, le tue riflessioni e la tua capacità di risolvere situazioni problematiche, l'efficacia e l'originalità del tuo prodotto finale, la capacità di esprimere le tue idee, la tua capacità di lavorare in gruppo. Effettuerai verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale sulla tua capacità di riflettere sul lavoro svolto e di esprimere ciò che hai imparato.

**Peso della UdA nella valutazione** : il compito/ prodotto rappresenta una componente significativa del percorso formativo. Degli esiti di tale lavoro si terrà conto come valore aggiunto nella valutazione finale in termini di voto in riferimento agli assi culturali ed alle discipline.

**PIANO DI LAVORO UDA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Mordi e fuggi o siedì a tavola
Coordinatore: Russo Anna
Collaboratori : CdC

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>Fasi</b>	<b>Attività (cosa fa lo studente)</b>	<b>Metodologia (cosa fa il docente)</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi</b>	<b>Evidenze per la Valutazione</b>	<b>Strumenti per la valutazione</b>
1	Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere	Formazioni e dei gruppi di lavoro e assegnazione dei compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	Due ore Coordinatore ore UdA + due docenti	Consapevolezza del lavoro da svolgere e dei prodotti da realizzare	Domande a fine presentazione
2	Ricerca di informazioni in gruppo	Fornisce materiali informativi e indicazioni sulle ricerche da effettuare in rete o su libri di testo e riviste specialistiche	Riconoscimento dei principali tipi di alimenti utilizzati nella preparazione dei cibi slow e fast food	Sette ore Docenti di cucina, sale e vendita, scienze degli alimenti	Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili alla tematica trattata	Osservazioni sull'attività di ricerca e sulla capacità di lavorare in gruppo
3	Realizza ricette slow e fast food	Fornisce materiali e indicazioni sul lavoro da svolgere	Schede di ricette	Quattro ore Docenti di cucina e sala e vendita	E consapevole del cambiamento o degli stili alimentari e dei valori nutrizionali di alcuni tipi di cibo e del loro impatto sulla salute	Osservazioni informali da parte degli studenti

4	In gruppo redige le ricette dei piatti realizzati Corredate di schede con i valori nutrizionali	Fornisce lo schema di ricetta e coordina il lavoro	Schede ricette comprensive di valori nutrizionali	Due ore Docenti di cucina e scienze degli alimenti e Matematica	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la realizzazione dei piatti	Valutazione e scheda ricetta
5	Riconoscimento delle contaminazioni e delle buone pratiche di lavorazione	Fornisce materiale	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	Quattro ore Docenti di Scienze degli alimenti Cucina	Utilizza tecniche tradizionali e innovative per la realizzazione dei piatti	Valutazione e intermedia  Test strutturato
6	Elaborazione delle varie strategie di marketing utili per il piazzamento sul mercato nazionale e internazionale del piatto realizzato	Fornisce le indicazioni teoriche e pratiche	Consapevolezza delle modalità di piazzamento del prodotto sul mercato	Due ore Docenti di Economia, Inglese e Francese	È consapevole del potenziale impatto economico e sociale	Valutazione e complessiva della conoscenza dell'argomento
7	Studio e ricerca dei cambiamenti storico sociali dei valori legati al consumo e alla condivisione del cibo	Fornisce testi, foto, video e coordina i gruppi di lavoro	Relazione sui cambiamenti alimentari in seguito al boom economico	Quattro ore Docenti di Storia, Italiano	È consapevole dei cambiamenti avvenuti e li espone con senso critico	Valutazione e complessiva della conoscenza dell'argomento
8	Realizza una locandina/video/ brochure per la pubblicizzazione del piatto	Fornisce indicazioni sulle principali tecniche di comunicazione pubblicitaria	Locandina/video/Brochure	Quattro ore Docenti di Italiano, Economia, Lingue	Utilizza le strategie di comunicazione utili alla sponsorizzazione del prodotto finale	Valutazione e del prodotto realizzato
9	Presentazione dell'attività	PC aula magna	Presentazione del percorso realizzato	Tutti i docenti coinvolti		Valutazione globale dell'UdA e dei prodotti realizzati – “griglia di valutazione dell'UdA”

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**DIAGRAMMA DI GANTT**

<b>Fasi</b>	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

Per quanto non espressamente indicato nel documento si rimanda al PTOF ([www.ipseoapaola.edu.it](http://www.ipseoapaola.edu.it))

**ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI  
E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

<b>AREA D'INTERESSE</b>	<b>Titolo/denominazione attività</b>	<b>Attività</b>	<b>Alunni partecipanti</b>
Area scientifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Educazione alimentare</li> <li>❖ Educazione alla salute</li> </ul>	Incontri con esperti	
Area professionale	Grill vapor	Incontro con esperto	
	Preparazione banchetto –Casa Circondariale		
	Preparazione banchetto –Borsa Aurea-Santuario San Francesco di Paola		
	Concorso: Mediterranea, chef e sapori ( I classificata)		
	Video-ricetta	DaD	



Area linguistica- letteraria/ storico- sociale	Giornata della memoria	Ricerca-video e discussione-peer to peer	
	Quotidiano in classe	Lettura della “Gazzetta del Sud”	
	Giornata internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne	Docufilm:”L’a more rubato”	
Area linguistica- letteraria/ storico- sociale	Video”io resto a casa”	DaD	
	Progetto “Oggi sono io”- Comune di Paola	DaD	
Area scienze motorie	Triangolare di calcio –Casa Circondariale	Disputa di calcio con i detenuti	
Attività trasversali	Vivere digitale	Incontro con esperto	
PON	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificazio ne B2 EQF“ EXPERIEN CE OF STUDYING IN MALTA”</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificazione B1 EQF progetto LEARNING ENGLISH</li> </ul>		
Visite guidate/uscite sul territorio/viaggi d'istruzione	Museo del cedro	Visita guidata cedriera-Santa Maria del Cedro-	
Stage	Stage Malta		
Orientamento	Job Orienta Verona		
	Incontro Esercito italiano	Incontro Esercito italiano	
<p>In merito alle certificazioni linguistiche si annota che gli alunni nell'A.S 2018-2019 hanno conseguito la Certificazione B1EQF progetto Learning English gli alunni: Omissis</p>			

# TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

## ❖ G.Verga

### Novelle:

- *Nedda*
- *Rosso Malpelo*
- *La lupa*

### *Il ciclo dei vinti*

- *Da I Malavoglia: Il secondo naufragio della Provvidenza- Cap:X*
- *Da I Malavoglia: La morte della Longa -Cap.XI*

## ❖ G.Pascoli

### *Da Myricae:*

- *Arano*
- *Lavandare*
- *X Agosto*
- *Da I Canti Castelvechio*
- *La mia sera*

### *Da Il Fanciullino*

- *Il Fanciullino che è in noi*

❖ *G. D'Annunzio*

- *Da Il Piacere : L'Attesa dell'amante*

*Da Alcyone*

- *La pioggia nel pineto*

❖ *Filippo Tommaso Marinetti*

- *Bombardamento su Adrianopoli*

❖ *I.Svevo*

- *Da La Coscienza di Zeno: L'Ultima sigaretta*

❖ *G.Ungaretti*

*Da L'Allegria:*

- *San Martino del Carso*
- *Veglia*
- *Fratelli*

❖ *P.Levi*

- *Da Se questo è un uomo:*
- *Se questo è un uomo*
- *L'arrivo nel lager*

❖ *Carlo Petrini*

• *Lo Slow Food*

## **PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

### **PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Il progetto di Cittadinanza e Costituzione nasce con l'intento di:

- Favorire la cittadinanza attiva tra gli studenti
- Far crescere negli stessi la consapevolezza dei diritti e dei doveri partendo dal contesto scolastico
- Valorizzare la promozione della persona potenziando un atteggiamento positivo verso le istituzioni
- Far sviluppare il senso di appartenenza alla propria comunità
- Promuovere la solidarietà a tutti i livelli di vita sociale ed organizzata

L'obiettivo è stato quello di guidare lo studente nell'esplorazione del mondo circostante per osservarne i fenomeni e comprendere il valore delle attività umane sviluppando, nello stesso tempo, la capacità di percepire gli eventi storici nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale, cogliendo nel passato le radici del presente.

Gli allievi sono stati "educati" alla convivenza e all'esercizio attivo della cittadinanza attraverso la riscoperta del proprio senso di appartenenza e l'acquisizione della consapevolezza di essere inseriti in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul riconoscimento dei diritti e dei doveri.

La partecipazione responsabile, come persona e come cittadino, alla vita sociale ha permesso di ampliare gli orizzonti culturali e di comprendere il valore dell'inclusione e dell'integrazione.

Tale percorso è stato sviluppato nell'arco di tre mesi per quattro ore settimanali ed ha affrontato i seguenti blocchi tematici facendo sempre riferimento ai fatti della vita quotidiana e agli eventi di attualità più significativi:

- Educazione alla convivenza: rispetto e accoglienza, multiculturalità, disabilità e integrazione

- Educazione alla legalità: concetto di democrazia e varie forme di governo, organizzazione statale italiana
- Educazione alla salute: regole per un'alimentazione giovanile corretta ed equilibrata, influenza della tecnologia sullo stile di vita e sull'evoluzione della società
- I principi fondamentali della Costituzione Italiana
- Costituzione Italiana: contesto storico, struttura, contenuto
- Organizzazione statale: diritto di voto

La valutazione degli esiti formativi raggiunti dagli alunni è stata effettuata tramite lavori di gruppo, lezioni interattive e lettura commentata di materiali appositamente predisposti ed ha preso in esame i seguenti elementi:

- Interesse suscitato negli alunni
- Capacità di attenzione
- Autonomia nel promuovere e sostenere le iniziative
- Maturità dimostrata nella partecipazione al percorso

La programmazione didattica dell'I.P.S.E.O.A. "San Francesco" di Paola prevede **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI** (ex Alternanza Scuola/Lavoro) presso aziende del settore intesi come formazione lavorativa sia in termini educativi sia per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate che possano rendere concreta la preparazione di base fornita dalla Scuola.

Gli allievi delle quinte classi hanno svolto, nell'ambito del progetto PCTO "Welcome, Eat & Drink", un numero di ore, nei primi due anni, coerente con la normativa vigente e con gli obiettivi mirati dai piani dell'offerta formativa, sia nell'esperienza in azienda esterna, sia nei laboratori interni in attività di simulazione coordinata con partner esterni, sia per quanto previsto nella specifica preparazione in aula. In questo anno scolastico, gravato dalla blocco delle attività in presenza per le misure anti Covid 19 fin dal mese di marzo, non è stato possibile completare per tutti gli allievi il monte ore previsto, benché - grazie a quanto realizzato nei primi due anni e all'inizio di quello in corso – la sostanziale gran parte degli obiettivi formativi mirati sia stata raggiunta.

#### **Motivazione dell'idea progettuale e articolazione**

Gli studenti degli Istituti Alberghieri pur caratterizzati da un livello di inserimento nel mondo del lavoro superiore a quello di allievi di altre tipologie di scuole, si confrontano con un settore, quale quello turistico-ristorativo, che richiede incessantemente profili professionali con competenze sempre più specifiche e più attente alle esigenze della clientela. L'attività in azienda per i nostri studenti è vista dal PTOF come un'opportunità legata anche allo svolgimento dell'IEFP, un'occasione per incrementare la valutazione per gli studenti di terzo, quarto e quinto anno. I PCTO in azienda mirano perciò a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola (in ambiente lavorativo simulato) integrandole e arricchendole nella realtà di strutture turistico/alberghiere. Ovvero persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine contribuisce a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo anche a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Nei precedenti e nel corrente anno scolastico gli allievi delle classi quinte hanno sviluppato attività in aziende del settore e presso associazioni settoriali collegate agli indirizzi di riferimento collocate sia sul territorio nazionale che sul territorio estero, in



virtù di progetti sviluppati in accordo diretto con le stesse. Gli interventi sono stati integrati, altresì, da stage di simulazione aziendale nei laboratori dell'Istituto in partnership con aziende esterne.

**Aziende e enti coinvolti nei percorsi e nelle partnership**

ETOILE FUSCALDO (CS)	SANTUARIO SAN FRANCESCO PAOLA (CS)	FOOD AND BOOK MONTECATINI TERME	DECORFOOD CAFE BELMONTE C. (CS)	HOTEL RISTORANTE LA TONNARA AMANTEA (CS)	FESTIVAL DEI GIOVANI GAETA (LT)	OPEN DAY PAOLA (CS)
CONAD PAOLA (CS)	HOTEL TOTAL FUSCALDO (CS)	I GUARDIANI DELLA COSTA	VITALEADDU LIUN PAOLA (CS)	UBERTI ANTONIO SAS PAOLA (CS)	I MULINI CETRARO (CS)	POR DIETA MEDITERRANEA
BENIAMINO PAOLA (CS)	PARCO ARCHEOLOGICO SCOLACIUM BORGIA (CZ)	AGENZIA VIAGGI E TRASPORTI PASQUA LUSITALIA CETRARO (CS)	LA LANTERNA FUSCALDO (CS)	JOB ORIENTA	BORSA AUREA	DONATO NUOVI IMPIANTI
PON MALTA	FISRA CAFFETTERIA	FISRA MICOLOGIA				

#### Finalità del percorso

Il progetto formativo PCTO in azienda, formulato in base ai bisogni individuali di formazione e istruzione, ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

E inoltre a proporre un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata a:

- acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda (e/o in situazione di impresa simulata) dello studente si è presentata come un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico il PCTO si è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche, culturali acquisite in ambito scolastico.

#### Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola è stato accolto in azienda dal Tutor aziendale per un primo approccio a persone, luoghi e tempi aziendali, al fine di essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola è stato rafforzato in azienda (e/o in simulazione aziendale) mettendo alla prova l'alunno nella motivazione a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici. Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere l'insieme delle problematiche poste dall'interazione formativa.

### **Obblighi dell'allievo in PCTO**

Il tirocinante durante lo svolgimento del percorso formativo e di orientamento era tenuto, tra l'altro a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento.
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.
- Rispettare i regolamenti aziendali.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

### **Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze – valutazione media tutor aziendali**

Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento

Il Tutor scolastico ha valutato l'intero percorso raccogliendo tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, come riportato nella scheda di valutazione allegata

**Conoscenze, abilità e competenze valutate nel percorso PCTO in azienda**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<p>Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.</p> <p>Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.</p> <p>Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.</p> <p>Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.</p> <p>Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche.</p> <p>Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda</p>	<p>Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.</p> <p>Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.</p> <p>Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.</p> <p>Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante.</p> <p>Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</p>	<p>Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.</p> <p>Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.</p> <p>Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.</p>

Paola, 13/05/20

Il responsabile PCTO

*Si allega Relazione generale*

*Prof.  
Giuseppe Sassano*

## **SIMULAZIONI**

### **PROVE SCRITTE**

Nella prima parte dell'anno scolastico, prima dell'emergenza sanitaria da COVID 19 e prima che l'esame venisse modificato nella sua articolazione, sono state realizzate simulazioni della prima e della seconda prova scritta.

La simulazione della prima prova scritta è stata svolta il 18 Febbraio 2020. Sono state somministrate le tracce proposte dal Ministero nel corso dell'anno scolastico 2018/19 con l'aggiunta di una traccia di storia per la tipologia B a partire dal testo "Tra memoria storica e oblio" di Pier Luigi Battista.

La simulazione della seconda prova è stata effettuata in data 21 e 22 Febbraio sulle seguenti discipline individuate dal ministero come oggetto della seconda prova scritta: Alimenti-Enogastronomia

Descrivere la tipologia della prova somministrata:

- Organismi che tutelano la salute del consumatore e applicazione dei protocolli di sicurezza lungo la filiera agroalimentare.( Prima parte)
- Svolgimento di un compito autentico contestualizzato in una situazione lavorativa simulata in coerenza con la prima parte della traccia, con il PTOF e con il percorso formativo del corso di studio.

### **COLLOQUIO**

Viste le novità introdotte dall'Art.17 dall'O.M. N°10 del 16 maggio 2020 per consentire agli studenti di familiarizzare con la nuova articolazione del colloquio, sarà effettuata, giorno 29 maggio 2020, la simulazione degli Esami di Stato in modalità videoconferenza così articolata:

- ❖ A: Discussione sulla simulazione della seconda prova, di indirizzo, effettuata nel mese di febbraio

- ❖ B: Lettura e analisi di un testo di Letteratura Italiana
- ❖ C: Discussione pluridisciplinare sul materiale fornito dal Dirigente Scolastico
- ❖ D: Presentazione esperienza PCTO
- ❖ E: Discussione su un argomento trattato in Cittadinanza e Costituzione

Gli alunni esaminati saranno scelti a campione. Sono, inoltre, state effettuate esercitazioni, realizzate dai singoli docenti funzionali alle singole parti previste dallo stesso.

In particolare per quanto riguarda la parte relativa all'analisi del materiale (testo, documento, esperienza, progetto, problema) fornito dalla commissione sono state proposte agli studenti analisi e discussioni a partire dalle seguenti tipologie di materiali. Fotografie e immagini (documenti storici, piatti...)

- Ricette e testi del settore enogastronomico
- Casi aziendali
- Slogan pubblicitari
- Brevi testi e/o immagini in lingua straniera
- Testi e materiali contenuti nei libri di testo

In allegato un esempio di materiale fornito per la discussione.

## ALLEGATO 2



Distretto Scolastico n. 23  
ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO per i SERVIZI  
Alberghieri e della Ristorazione "S. Francesco"  
P A O L A



Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo sociale Europeo

### SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. A

<b>Materia:</b>	RELIGIONE CATTOLICA
<b>Docente:</b>	<i>LONGOBARDI FRANCESCO</i>
<b>Libro di testo adottato:</b>	UOMINI E PROFETI

Programma svolto con le attività didattiche in presenza fino al 28 Febbraio 2020.

CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	Tempi	Verifiche	Collegamenti interdisciplinari
L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO	Conoscere gli orientamenti della chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sulla questione ecologica. Capacità di comprendere il valore della vita e la vita come dono. Riconoscere la positività dell'amore inteso come dono di Dio. Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità. Argomentare sulle scelte etico-religiose proprie ed altrui. Comprendere che l'uomo non può vivere senza regole. Riconoscere differenze e complementarietà tra fede e ragione, e tra fede e scienza.	SETT. OTT NOVEM DIC	DISCUSSIONI LEZIONI FRONTALI DIBATTITI	ITALIANO

CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	Tempi	Verifiche	Collegamenti interdisciplinari
LA CHIESA DEL XIX E XX SECOLO	Conoscere e riflettere sul ruolo della chiesa cattolica nella storia del novecento. Saper riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel mondo.	GENN. FEBBR	DISCUSSIONI LEZIONI FRONTALI DIBATTITI	ITALIANO - STORIA

**EMERGENZA COVID 19 e inizio delle lezioni dal 12 marzo 2020 con le Attività di Didattica a Distanza (DaD)**

*In questa fase di attività didattica a distanza è stato rimodulata la programmazione con nuovi contenuti per tutto il periodo della sospensione delle attività didattiche in presenza. Sono stati utilizzati gli strumenti del Registro Elettronico Axios, la Piattaforma Didattica e la Sezione Materiale didattico con approfondimenti sulla correlazione tra l'oggetto di studio e la propria vita. Oltre il testo base sono stati utilizzati la Bibbia, riviste e supporti multimediali facendo continuo riferimento ai documenti del Magistero.*

CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	Tempi	Verifiche	Collegamenti interdisciplinari
---------------------	-----------------------	-------	-----------	--------------------------------



<p><b>AREA STORICO-FENOMENOLOGICA, BIBLICO-TEOLOGICA E ANTROPOLOGICA ESISTENZIALE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 1</b></p> <p>La Chiesa e i segni dei tempi; Il concilio Vaticano II. I segni visibili del culto; I sacramenti; La Chiesa ed il contesto religioso attuale;</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 2</b></p> <p>L'impegno politico; La pace da conquistare; La giustizia sociale; il lavoro; Il volto umano dell'economia; La globalizzazione della comunicazione</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 3</b></p> <p>L'uomo e la terra; Il consumo squilibrato dell'acqua; Gli OGM.</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 4</b></p> <p>La bioetica; Il problema della vita; Le manipolazioni genetiche; La fecondazione assistita; L'aborto; L'eutanasia</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 5</b></p> <p>La sessualità; La violenza sulle donne e sui bambini; La contraccezione; I rapporti prematrimoniali</p>	<p>La dottrina sociale della chiesa: la persona che lavora, i beni e le scelte economiche, l'ambiente e la politica. Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace fra i popoli. Il dovere di essere uomini</p>	<p>MARZO APRILE MAGGIO GIUGNO</p>	<p>PARTECIPAZIONE</p> <p>CAPACITA' DI RELAZIONE A DISTANZA</p> <p>INTERESSE</p>	<p>ITALIANO - STORIA</p>
--	---	---	---	--------------------------

Il Docente  
*Francesco Longobardi*



## SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.A

Disciplina:	ITALIANO
Docente:	RUSSO ANNA
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	<p><b>In presenza:</b></p> <p>Il ROSSO E IL BLU "Dalla fine dell'Ottocento a oggi" Vol.3-Signorelli Editore</p> <p>" LetteraturaMondo" Vol.3-Petrini</p> <p>"Chiare Lettere" vol. 3- Bruno Mondadori</p> <p>"Controvento Plus"G. D'Anna-Risorse per l'insegnante</p> <p>Video youtube:Adriano De Gregorio</p> <p>Biblioteca Zanichelli (Analisi visuale)</p> <p>Mappe concettual-i"Letteratura Viva"-La Nuova Italia</p> <p>Altri strumenti utilizzati dal mese di marzo2020,a causa dell'emergenza da COVID19 : Registro Elettronico. Google Classroom per la creazione e la distribuzione di materiale didattico, l'assegnazione e la valutazione di compiti. Sezione Materiale Didattico Axios, Skype- Meet di Google , WhatsApp.</p>

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITÀ- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza )	Strumenti di VERIFICA (in presenza )	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>MOD. I</b> In presenza: <b>Naturalismo e Verismo</b> Il contesto storico: la seconda metà dell'800 Positivismo Naturalismo Verismo: caratteri generali e tecniche narrative <b>Giovanni Verga:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il profilo biografico,</li> <li>• I romanzi pre-veristi,</li> <li>• La svolta verista</li> <li>• Poetica e tecnica narrativa di Verga verista,</li> </ul> <p><b>Le Novelle:</b> <b>La conversione al verismo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Nedda</i></li> </ul> <p><b>Vita dei Campi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Rosso Malpelo,</i></li> <li>• <i>La lupa</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali del periodo considerato</li> <li>• Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame</li> <li>• Operare opportuni collegamenti pluridisciplinari</li> <li>• Contestualizzare l'autore e l'opera nel contesto storico-culturale di riferimento</li> <li>• Imparare ad imparare; Competenze digitali; Competenze sociali e civiche</li> </ul>	Settembre- Novembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Laboratorio analisi testuale</li> <li>• Collaborative learning</li> <li>• Lezione multimediale</li> <li>• Mappe concettuali</li> </ul>	Verifiche orali	<p><b>Italiano:Verga” Gli Umili”</b> <b>Storia:</b>Unità d'Italia e questione meridionale <b>Cucina:</b>Spaghetti alici e mollica <b>Scienza e cult</b> <b>alimentazione:</b>Prevenzione malattie cardiovascolari <b>Inglese:</b> La nutrizione <b>Francese:</b> La piramide alimentare <b>DTA:</b>Minimizzazione dei costi</p>

<p><b>I Romanzi del “Ciclo dei vinti”:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>I Malavoglia,-trama-</i></li> <li>• <i>Il secondo naufragio della Provvidenza</i></li> <li>• <i>La morte della Longa</i></li> <li>• <i>Mastro don Gesualdo-trama-</i></li> </ul> <p><b>Laboratorio lettura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sostenibilità alimentare (Testo :Immagini del tempo)</li> <li>• Educare alla salute (Testo: Percorsi di alimentazione e ospitalità vol.3)</li> </ul>					
---	--	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza)	Strumenti di VERIFICA (in presenza )	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>Mod.II</b> In presenza: <b>Il Decadentismo:Simbolismo e Estetismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La crisi del Positivismo</li> <li>• Caratteri generali del Decadentismo</li> <li>• Estetismo e Simbolismo</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Giovanni Pascoli:</b></li> <li>• Profilo biografico</li> <li>• La visione del mondo</li> <li>• La Poetica del Fanciullino</li> </ul> <p><b>Myrica: temi e caratteristiche della raccolta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arano</li> <li>• Lavandare</li> <li>• X Agosto</li> </ul> <p><b>Da I Canti di Castelvocchio</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali del periodo considerato</li> </ul>	<p>Novembre- Febbraio</p> <p>Marzo- Giugno</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Laboratorio di analisi testuale</li> <li>• Collaborative learning</li> <li>• Lezione multimediale</li> <li>• Mappe concettuali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali</li> <li>• Analisi del testo</li> </ul>	<p><b>Italiano:Pascoli</b>”Il Fanciullino” <b>Storia:</b>Il Rivoluzione industriale (Miglioramenti vita dell'uomo) <b>Cucina:</b>Polpettine di merluzzo <b>Scienza e cult</b> <b>alimentazione:</b>La dieta del bambino <b>Inglese:</b>I metodi di conservazione <b>Francese:</b> I metodi di conservazione <b>DTA:</b>Business plain</p> <p><b>Italiano:</b> <b>D'Annunzio:</b>”Estetismo” <b>Storia:</b>le cause della I guerra mondiale</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mia sera</li> </ul> <p><b>Da Il Fanciullino:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Fanciullino che è in noi ( Chiare Lettere Vol.3)</li> </ul> <p><b>In DaD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gabriele D'Annunzio:</b></li> <li>• Profilo biografico</li> <li>• Il pensiero</li> <li>• La poetica (Estetismo; superomismo; panismo);</li> </ul> <p><b>Il Piacere:</b> <i>trama e temi;</i> <i>L'attesa dell'amante</i></p> <p><b>Alcyone:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La pioggia nel Pineto;</i></li> </ul> <p><b>Laboratorio lettura:</b> La paura del grasso (Storia dell'alimentazione e della Ristorazione)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame</li> <li>• Operare opportuni collegamenti pluridisciplinari</li> <li>• Contestualizzare l'autore e l'opera nel contesto storico-culturale di riferimento</li> <li>• Imparare ad imparare; Competenze digitali; Competenze sociali e civiche</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Audiolezione</li> <li>• Studio autonomo</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Videolettura</li> <li>• Videolezione</li> <li>• Skype</li> <li>• Whatsapp</li> <li>• Meet</li> <li>• Mappe concettuali</li> </ul>		<p><b>Cucina:</b>La preparazione delle confetture e marmellate</p> <p><b>Scienza e cult</b></p> <p><b>alimentazione:</b>La malnutrizione e DCA durante la guerra</p> <p><b>Inglese:</b>I metodi della conservazione della frutta</p> <p><b>Francese:</b>L'alimentazione dell'adolescente e dello sportivo</p> <p><b>DTA:</b> <i>La funzione strategica del marketing per la valorizzazione dei prodotti tipici</i></p>
---	---	--	---	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (In DaD)	Strumenti di VERIFICA Dad	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>MOD: III</p> <p><b>In DAD:</b></p> <p><b>L'età delle Avanguardie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Avanguardie del Primo Novecento</li> <li>• Il Futurismo</li> <li>• <b>F.T. Marinetti e il Manifesto del Futurismo</b></li> <li>• <b>Video lettura-Ascolto:</b> Bombardamento di Adrianopoli</li> <li>• Il manifesto cucina futurista e l'abolizione della pasta asciutta</li> </ul> <p><b>Laboratorio lettura:</b> Mc Donald's &lt;&lt;vs&gt;&gt;Slow Food di C.Petrini Fast food e slow food Gianni Gentile-Luigi Ronca</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali del periodo considerato</li> <li>• Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame</li> <li>• Operare opportuni collegamenti pluridisciplinari</li> <li>• Contestualizzare l'autore e l'opera nel contesto storico-culturale di riferimento</li> <li>• Imparare ad imparare; Competenze digitali;</li> </ul>	<p>Marzo- Giugno</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Audiolezione</li> <li>• Studio autonomo</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Videolettura</li> <li>• Videolezione</li> <li>• Skype</li> <li>• Whatsapp</li> <li>• Meet</li> <li>• Mappe concettuali</li> </ul>	<p>Conversazione e commenti Analisi Ricerche</p>	<p><b>Italiano:</b> Marinetti e il manifesto Futurista <b>Storia:</b>La seconda rivoluzione industriale <b>Cucina:</b> Il riso: preparazione di un piatto a base di riso <b>Scienza e cult alimentazione-</b>Dieta equilibrata :I carboidrati semplici e i carboidrati complessi. <b>Inglese:Slow food</b> <b>Francese:</b> Fast food: vantaggi e Svantaggi <b>DTA:</b> Gli effetti catena montaggio sui costi fissi</p>

	Competenze sociali e civiche				
--	------------------------------	--	--	--	--

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (In DaD)	Strumenti di VERIFICA (Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
MOD.IV In DAD: <b>Il Romanzo della crisi:</b> Svevo: Caratteristiche della narrativa della prima metà del Novecento Il romanzo del Novecento: caratteristiche e novità Svevo, <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il profilo biografico</li> <li>• La cultura</li> <li>• opere</li> </ul> La coscienza di Zeno: Trama, struttura del romanzo; inettitudine e nevrosi; salute e malattia <b>Laboratorio di lettura:</b> L'ultima	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori</li> </ul>	Marzo-Giugno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Audiolezione</li> <li>• Studio autonomo</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Videolezioni</li> <li>• Skype</li> <li>• Whatsapp</li> <li>• Meet</li> <li>• Mappe concettuali</li> </ul>	Conversazione e commenti Analisi dei testi Parafrasi Ricerche	<b>Italiano:</b> Svevo-Ungaretti-Levi” La crudeltà della guerra <b>Storia:</b> la Shoah <b>Cucina:</b> Banqueting e Catering <b>Scienza e cult alimentazione:</b> Sicurezza alimentare <b>Inglese:</b> HACCP <b>Francese:</b> Le tossinfezioni alimentari <b>DTA:</b> L’economia nel dopoguerra



<p>sigaretta Approfondimento: cibo e psicologia : i disturbi alimentari (Guida Studio della storia)</p> <p><b>La letteratura tra le due guerre:</b> <b>Ermetismo</b> <b>G.Ungaretti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il profilo biografico</li> <li>• Il pensiero</li> <li>• Le opere</li> </ul> <p>Le poesie dal fronte: <b>Allegria:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• San Martino del Carso</li> <li>• Veglia</li> <li>• Fratelli</li> </ul> <p><b>IL Neorealismo e il romanzo come testimonianza:</b> <b>Primo Levi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biografia</li> </ul> <p>Se questo è un uomo Se questo è un uomo: trama Se questo è un uomo: parafrasi</p> <p><b>Laboratorio di lettura:</b> Il campo di Fossoli: Un luogo di memoria</p>	<p>fondamentali del periodo considerato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame</li> <li>• Operare opportuni collegamenti pluridisciplinari</li> <li>• Contestualizzare l'autore e l'opera nel contesto storico-culturale di riferimento</li> <li>• Imparare ad imparare; Competenze digitali; Competenze sociali e civiche</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--



Distretto Scolastico n. 23  
ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO per i SERVIZI  
Alberghieri e della Ristorazione "S. Francesco"  
P A O L A



Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo sociale Europeo

## SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020– CLASSE V Sez. A

Materia:	STORIA
Docente:	Anna Russo
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: La Nostra Avventura.Vol 3 (Bruno Mondadori) Video youtube:Adriano De Gregorio Mappe concettuali <b>Documentari Rai storia</b> Altri strumenti utilizzati dal mese di marzo2020,a causa dell'emergenza da COVID19 : Registro Elettronico. Google Classroom per la creazione e la distribuzione di materiale didattico, l'assegnazione e la valutazione di compiti. Sezione Materiale Didattico Axios, skype- Meet di Google .WhatsApp.

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>Mod.I</b></p> <p><b>L'Italia unita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il nuovo stato unitario</li> <li>• La rivolta del sud: il brigantaggio</li> <li>• Il completamento dell'unità territoriale</li> <li>• Il governo della sinistra storica</li> <li>• L'industrializzazione italiana</li> <li>• I problemi sociali dell'Italia postunitaria</li> </ul> <p><b>La seconda rivoluzione industriale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crisi economica ed emigrazioni</li> <li>• Una nuova fase di sviluppo industriale</li> <li>• Il fordismo e la catena di montaggio</li> </ul> <p><b>La civiltà di massa e la Belle Epoque</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli anni della Belle époque: progresso e fiducia nel futuro</li> <li>• La nascita del tempo libero</li> <li>• La diffusione dell'istruzione e il ruolo dello stato</li> <li>• Il problema del suffragio, i diritti delle donne e i partiti di massa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e utilizzare un lessico disciplinare: accentramento/decentramento, riforma agraria, questione meridionale, questione sociale, emigrazione degli italiani</li> <li>• Conoscere cause e svolgimento della vera e propria guerra civile nota come brigantaggio</li> <li>• Analizzare le ragioni dell'approfondimento del divario economico fra Nord e Sud</li> <li>• Analizzare il disagio dei ceti popolari e le ragioni del flusso migratorio in partenza dall'Italia</li> <li>• Stabilire un confronto fra lo Statuto del 1848 e l'attuale Costituzione della Repubblica italiana</li> </ul>	<p>Settembre- Novembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni e frontale</li> <li>• Collaborative learning</li> </ul>	<p>Verifiche orali</p>	<p><b>Italiano: Verga</b>” Gli Umili”</p> <p><b>Cucina:</b> Spaghetti alici e mollica</p> <p><b>Scienza e cultura alimentazione:</b> Prevenzione e malattie cardiovascolari</p> <p><b>Inglese:</b> La nutrizione</p> <p><b>Francese:</b> La piramide alimentare</p> <p><b>DTA:</b> Minimizzazione dei costi</p> <p><b>Seconda Rivoluzione Industriale</b></p> <p><b>Italiano:</b> Marinetti e il manifesto Futurista</p> <p><b>Cucina:</b> Il riso: preparazione di un piatto a base di riso</p> <p><b>Scienza e cultura alimentazione-</b>Dieta equilibrata :I carboidrati semplici e i carboidrati complessi.</p> <p><b>Inglese: Slow food</b></p> <p><b>Francese:</b> Fast food: vantaggi e Svantaggi</p> <p><b>DTA:</b> Gli effetti catena montaggio sui costi fissi</p>

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>Mod.II</b></p> <p><b>L'Europa e il mondo nel primo Novecento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il primo Novecento</li> <li>• L'Italia di Giolitti</li> <li>• La prima guerra mondiale</li> <li>• L'epidemia spagnola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Conoscere e utilizzare il lessico disciplinare: suffragio universale maschile, triplice alleanza, triplice intesa, età giolittiana,</li> <li>• Ricostruire la crisi di fine secolo in Italia e il suo sfociare nel liberalismo giolittiano</li> <li>• Ricostruire il processo attraverso il quale l'attentato di Sarajevo portò al conflitto mondiale</li> <li>• Esaminare gli antefatti del conflitto: le tensioni nei Balcani e la formazione di alleanze contrapposte impegnate nella corsa agli armamenti</li> <li>• Ricostruire il processo attraverso il quale la guerra di movimento impostata dai tedeschi si trasformò in guerra di trincea</li> </ul>	Dicembre-Marzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Collaborative learning</li> </ul>	Verifiche orali	<p><b>Italiano:</b></p> <p><b>D'Annunzio:</b> "Estetismo"</p> <p><b>Cucina:</b> La preparazione delle confetture e marmellate</p> <p><b>Scienza e cultura alimentare:</b> La malnutrizione e DCA durante la guerra</p> <p><b>Inglese:</b> I metodi della conservazione della frutta</p> <p><b>Francese:</b> L'alimentazione dell'adolescente e dello sportivo</p> <p><b>DTA:</b> <i>La funzione strategica del marketing per la valorizzazione dei prodotti tipici</i></p>

CONOSCENZE	ABILITA' – COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE DaD	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>Mod.III</b></p> <p><b>Totalitarismi e democrazie in conflitto:</b></p> <p>Il comunismo in Unione Sovietica  Il fascismo in Italia  Il nazismo in Germania  La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali  La seconda guerra mondiale  La ricostruzione in Italia  Dalla monarchia alla repubblica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Conoscere e utilizzare il lessico disciplinare: menscevichi, bolscevichi, soviet, rivoluzione,</li> <li>• Esaminare le condizioni di arretratezza della Russia a inizio secolo e le principali posizioni di opposizione politica</li> <li>• Conoscere e utilizzare il lessico disciplinare: vittoria mutilata, fasci combattimento, squadrista, marcia su Roma, totalitarismo, duce, leggi razziali, autarchia</li> <li>• Conoscere le dure condizioni della pace imposta alla Germania dopo la Prima guerra mondiale</li> <li>• Conoscere le origini del Partito nazista</li> <li>• Comprendere le ragioni e gli obiettivi dell'ingresso in guerra dell'Italia</li> </ul>	<p>Marzo Giugno</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Audiolezione</li> <li>• Studio autonomo</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Videolezioni</li> <li>• Skype</li> <li>• Whatsapp</li> <li>• Meet</li> <li>• Mappe concettuali</li> </ul>	<p>Conversazione e commenti  Ricerche online  Questionari</p>	<p><b>Italiano: Svevo-Ungaretti-Levi</b>  La crudeltà della guerra  <b>Cucina:</b> Banqueting e Catering  <b>Scienza e cult alimentazione:</b>  Sicurezza alimentare  <b>Inglese:</b> HACCP  <b>Francese:</b> Le tossinfezioni alimentari  <b>DTA:</b> L'economia nel dopoguerra</p>



## SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. A

Disciplina:	INGLESE
Docente:	ITALIA CASSANO
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	<p><b>In presenza:</b> dall'inizio dell'anno scolastico fino al lockdown è stato usato il libro di testo <b>That's catering!</b> – Zanichelli e la LIM</p> <p><b>In DAD:</b> Foto del testo adottato o di altre dispense specifiche, articoli, saggi e mappe informative ed esemplificative multimediali;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▣ Whatsapp /Telegram</li><li>▣ Posta elettronica - Mailing list<ul style="list-style-type: none"><li>○ Sito web di istituto</li></ul></li><li>▣ Registro elettronico Piattaforma E- learning (EDMODO, ecc...)<ul style="list-style-type: none"><li>○ Google drive</li><li>○ Google sites</li><li>○ Google Classroom</li></ul></li><li>▣ Video Conferenze (<i>Skype</i>)<ul style="list-style-type: none"><li>○ Canali Youtube</li></ul></li></ul>

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>In presenza:</b></p> <p><b>NUTRITION</b></p> <p><b>Unità didattica 1:</b> Nutrition, a matter of information The food pyramid The five basic food groups</p> <p><b>Unità didattica 2:</b> Diets &amp; diets</p> <p><b>Unità didattica 3:</b> Special diets The Mediterranean diet The vegetarian diet</p> <p><b>In presenza:</b></p>	<p><b>In presenza:</b></p> <p><b>Competenze chiave di Cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper descrivere i principi dei singoli nutrienti</li> <li>• saper descrivere la piramide alimentare</li> <li>• parlare dei principi alla base della piramide alimentare e benefici per la salute</li> <li>• saper suggerire un menu tenendo conto della piramide alimentare</li> </ul> <p><b>In presenza:</b></p> <p><b>Competenze chiave di Cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> </ul>	<p><b>In presenza:</b></p> <p>24</p>	<p><b>In presenza:</b></p> <p>Prevarranno scelte metodologiche che, basandosi sulla comunicazione efficace, tenteranno di sviluppare le 5 abilità in modo integrato, prediligendo l'efficacia comunicativa alla correttezza espositiva.</p> <p><b>Tipi di attività:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Attività laboratoriali</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Studio guidato</li> </ul> <p><b>In presenza:</b></p> <p>Prevarranno scelte metodologiche che, basandosi sulla</p>	<p><b>In presenza:</b></p> <p>Oral testing; written tests (prove strutturate e domande aperte): fill-in, complet-in, comprehension questions, close, true/false, reordering, matching, multiple choice</p> <p><b>In presenza:</b></p> <p>Oral testing;</p>	<p><b>In Presenza:</b></p> <p><b>Italiano</b> G.Verga:gli umili</p> <p><b>Storia</b> La questione meridionale</p> <p><b>Sc.cult.dell'alim.</b> La prevenzione delle malattie</p> <p><b>Inglese</b> Nutrienti</p> <p><b>Francese</b> La piramide alimentare</p> <p><b>Lab.serv.enog.sett. Cucina</b> Spaghetti alici e mollica</p> <p><b>Diritto e tecn.amm.ve della strutt.ricett.</b> Minimizzazione dei costi</p>

<p style="text-align: center;"><b>SAFETY AND HYGIENE</b></p> <p><b>Unità didattica 1:</b> Keep it safe The haccp system</p> <p><b>Unità didattica 2:</b> Keep it fresh Methods of preservation</p> <p style="text-align: center;"><b>In DAD:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'igiene personale (rules of personal hygiene);</li> <li>• L'igiene nella produzione dei cibi: HACCP;</li> <li>• Descrivere le regole dell'igiene;</li> <li>• Ascoltare per completare un brano con parole mancanti;</li> <li>• Comprendere frasi comunemente/frequentemente usate nella ristorazione;</li> <li>• Saper individuare il lessico tecnico specifico;</li> <li>• Leggere per cogliere il significato globale di un testo;</li> <li>• Produrre un testo semplice (riassunto, descrizione)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>In DAD:</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere perviste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p style="text-align: center;">20</p> <p style="text-align: center;"><b>In DAD:</b></p>	<p>comunicazione efficace, tenderanno di sviluppare le 5 abilità in modo integrato, prediligendo l'efficacia comunicativa alla correttezza espositiva.</p> <p style="text-align: center;"><b>Tipi di attività:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Problem solving</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Attività laboratoriali</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Studio guidato</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>In DAD:</b></p> <p>Le metodologie in DAD saranno le medesime di quelle in presenza adattate agli strumenti in uso</p>	<p>written tests (prove strutturate e domande aperte): fill-in, complet-in, comprehension questions, close, true/false, reordering, matching, multiple choice</p> <p style="text-align: center;"><b>In DAD:</b></p> <p>Oral testing; written tests (prove strutturate e</p>	<p style="text-align: center;"><b>In Presenza:</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> Pascoli</p> <p style="text-align: center;"><b>Storia</b> La seconda rivoluzione industriale</p> <p style="text-align: center;"><b>Sc.cult.dell'alim.</b> La dieta del bambino</p> <p style="text-align: center;"><b>Inglese</b> I metodi di conservazione</p> <p style="text-align: center;"><b>Francese</b> I metodi di conservazione</p> <p style="text-align: center;"><b>Lab.serv.enog.sett.</b> <b>Cucina</b> Polpettine di baccalà</p> <p style="text-align: center;"><b>Diritto e tecn.amm.ve della strutt.ricett.</b> Business plan</p>
--	--	---	---	---	---



<p><b>FOOD PRESERVATION</b></p> <p><b>Unità didattica 1:</b> Methods of preservation 1 Methods of preservation 2 Vacuum packing and modified Atmosphere packaging (MAP)</p>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I metodi di conservazione dei cibi;</li> <li>• L'uso di should e would;</li> <li>• Conoscere e saper distinguere i metodi physical/chemical di conservazione;</li> <li>• Saper individuare il lessico tecnico specifico;</li> <li>• Leggere per capire il significato globale di un testo</li> </ul>	<p>20</p>		<p>domande aperte): fill-in, complet-in, comprehension questions, close, true/false, reordering, matching, multiple choice</p>	<p><b>In DAD:</b></p> <p><b>Italiano</b> D'Annunzio: l'estetismo</p> <p><b>Storia</b> Le cause della prima guerra mondiale</p> <p><b>Sc.cult.dell'alim.</b> La malnutrizione ed i DCA</p> <p><b>Inglese</b> I metodi di conservazione della frutta</p> <p><b>Francese</b> I metodi di conservazione della frutta</p> <p><b>Lab.serv.enog.sett. Cucina</b> La preparazione delle marmellate e confetture</p> <p><b>Diritto e tecn.amm.ve della strutt.ricett.</b> La funzione strategica del marketing per la valorizzazione dei prodotti tipici</p>
---	--	-----------	--	--	---



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.A

Materia:	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Docente:	GIUSEPPE SASSANO
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in dad)	- RASCIONI STEFANO / FERRIELLO FABIO, GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - VOLUME 3, TRAMONTANA - riviste, quotidiani e l'insieme delle risorse on line (video lezioni, documentari, interviste, audiolezioni, articoli su riviste, seminari, ecc.)

**“La programmazione aziendale, con particolare riferimento all’impresa ricettiva”** (in presenza e in dad):

1.

CONOSCENZE/ CONTENUTI	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARATTERISTICHE DEGLI ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SISTEMA TERRITORIO/MERCATO UTILI ALLA DETERMINAZIONE DEL PREVENTIVO DI IMPIANTO</li> <li>• I DATI DEL SISTEMA TERRITORIO/MERCATO FINALIZZATI AL PREVENTIVO DI IMPIANTO</li> <li>• CARATTERISTICHE DELLE IPOTESI PROGETTUALI COERENTI CON LA REALTÀ DI MERCATO PECULIARITÀ DI INVESTIMENTI, FINANZIAMENTI E REDDITIVITA' DI IMPRESA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ACQUISIZIONE DEGLI ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SISTEMA TERRITORIO/MERCATO UTILI ALLA DETERMINAZIONE DEL PREVENTIVO DI IMPIANTO</li> <li>• COLLEGAMENTI PROBLEMATICI TRA I DATI DEL SISTEMA TERRITORIO/MERCATO FINALIZZATI AL PREVENTIVO DI IMPIANTO</li> <li>• ELABORAZIONI DI IPOTESI PROGETTUALI RIFERITE ALLA REALTÀ DI MERCATO CONOSCIUTA</li> <li>• VALUTAZIONE DEL RAPPORTO TRA INVESTIMENTI, FINANZIAMENTI E REDDITIVITA' DI IMPRESA</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza:</b> XCollaborare e partecipare XIndividuare XProgettare collegamenti XAcquisire e interpretare XRisolvere problemi</p>	circa 30 ore	lezione interattiva  problem solving  lavoro di gruppo  discussione guidata  attività di laboratorio  audio e videolezioni sincrone e asincrone  call conference su piattaforme online	<input type="checkbox"/> prove grafiche <input type="checkbox"/> relazioni e/o ricerche <input type="checkbox"/> interrogazioni	MATEMATICA  LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  INGLESE  SCIENZA DEGLI ALIMENTI  STORIA  ITALIANO

--	--	--	--	--	--

2. “La gestione economica, con particolare riferimento all’impresa alberghiera e all’impresa di servizi turistici” (in presenza e in dad):

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<ul style="list-style-type: none"> <li>IL PERCORSO GRADUALE DELLA FORMAZIONE DEL COSTO</li> <li>IL PIANO DI PROGRAMMAZIONE DEI COSTI (CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE DINAMICHE DEL FOOD &amp; BEVERAGE)</li> <li>IMPUTAZIONE DEI COSTI GENERALI AI SETTORI</li> <li>CONCETTI DI AREA DI UTILE E DI PERDITA</li> <li>I DATI ECONOMICI SUL PIANO CARTESIANO</li> <li>RAPPORTO COSTI/RICAVI E COSTI/UTILE</li> <li>L'ESPERIENZA LAVORATIVA IN AZIENDA COME COMPONENTE DEL COSTO DEL LAVORO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ADEGUARE IL PERCORSO GRADUALE DELLA FORMAZIONE DEL COSTO ALLO SPECIFICO AZIENDALE</li> <li>DEFINIRE IL CORRETTO PIANO DI PROGRAMMAZIONE DEI COSTI (CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE DINAMICHE DEL FOOD &amp; BEVERAGE) IN BASE ALLO SPECIFICO AMBITO DI IMPRESA</li> <li>VALUTAZIONE DELL'ERRATA IMPUTAZIONE DEI COSTI GENERALI AI SETTORI</li> <li>AREA DI UTILE E DI PERDITA IN RELAZIONE ALLE CARATTERISTICHE DEL RAPPORTO IMPRESA/MERCATO</li> <li>TRASPOSIZIONE DEI DATI ECONOMICI SUL PIANO CARTESIANO IN BASE ALLE DIVERSE CARATTERISTICHE DEL MERCATO E DELLE TICIPITÀ AZIENDALI</li> <li>VALUTAZIONE DEL RAPPORTO COSTI/RICAVI E COSTI/UTILE</li> <li>AUTOVALUTAZIONE IN RAPPORTO ALL'ESPERIENZA LAVORATIVA IN AZIENDA COME COMPONENTE DEL COSTO DEL LAVORO</li> </ul>	circa 30 ore	lezione interattiva  problem solving  lavoro di gruppo  discussione guidata  attività di laboratorio  audio e videolezioni sincrone e asincrone  call conference su piattaforme online	<input type="checkbox"/> prove grafiche <input type="checkbox"/> relazioni e/o ricerche <input type="checkbox"/> interrogazioni	MATEMATICA  LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  INGLESE  SCIENZA DEGLI ALIMENTI  ITALIANO

	<b>Competenze di cittadinanza:</b> XCollaborare e partecipare XIndividuare XProgettare collegamenti XAcquisire e interpretare XRisolvere problemi				
--	---	--	--	--	--

**3. “La gestione commerciale, con particolare riferimento all’impresa alberghiera e all’impresa di servizi turistici” (in presenza e in dad):**

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<ul style="list-style-type: none"> <li>I DATI PECULIARI DELL'ATTUALE MERCATO TURISTICO E DELLE ESIGENZE DELLA DOMANDA</li> <li>LE MODERNE DINAMICHE DEI PREZZI</li> <li>I RITARDI DI SVILUPPO TURISTICO DEL TERRITORIO DI APPARTENENZA</li> <li>CARATTERISTICHE DELL'IMPRESA ORIENTATA AL MERCATO</li> <li>GLI ELEMENTI DI RIGIDITA' DELL'OFFERTA IN RAPPORTO ALL'ELEVATA ELASTICITA' DELLA DOMANDA</li> <li>CARATTERISTICHE DEL MESSAGGIO PUBBLICITARIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ACQUISIRE I DATI PECULIARI DELL'ATTUALE MERCATO TURISTICO E DELLE ESIGENZE DELLA DOMANDA</li> <li>ORIENTARSI NELLE MODERNE DINAMICHE DEI PREZZI</li> <li>VALUTAZIONE DEI RITARDI DI SVILUPPO TURISTICO DEL TERRITORIO DI APPARTENENZA</li> <li>CARATTERISTICHE DELL'IMPRESA ORIENTATA AL MERCATO</li> <li>INDIVIDUAZIONE DEGLI ELEMENTI DI RIGIDITA' DELL'OFFERTA IN RAPPORTO ALL'ELEVATA ELASTICITA' DELLA DOMANDA</li> <li>VALUTAZIONE AUTONOMA DELLA QUALITA' DEL MESSAGGIO PUBBLICITARIO</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza:</b> XCollaborare e partecipare XIndividuare XProgettare collegamenti XAcquisire e interpretare XComunicare XRisolvere problemi</p>	circa 35 ore	lezione interattiva  problem solving  lavoro di gruppo  discussione guidata  attività di laboratorio  audio e videolezioni sincrone e asincrone  call conference su piattaforme online	<input type="checkbox"/> prove grafiche <input type="checkbox"/> relazioni e/o ricerche <input type="checkbox"/> interrogazioni	MATEMATICA  LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  INGLESE  SCIENZA DEGLI ALIMENTI  STORIA  ITALIANO

**4. “Gli aspetti finanziari della gestione, con particolare riferimento all’impresa alberghiera e all’impresa di servizi turistici” (in presenza e in dad):**

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<ul style="list-style-type: none"> <li>LE PRINCIPALI FONTI DI FINANZIAMENTO</li> <li>NECESSITA' DI FINANZIAMENTO E TIPICITA' DELL'INVESTIMENTO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RICONOSCERE GLI ELEMENTI DELLE PRINCIPALI FONTI DI FINANZIAMENTO</li> </ul>	circa 35 ore	lezione interattiva  problem solving	<input type="checkbox"/> prove grafiche <input type="checkbox"/> relazioni e/o ricerche <input type="checkbox"/> interrogazioni	MATEMATICA  LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

<ul style="list-style-type: none"> <li>GLI INTERVENTI PUBBLICI E LE ESIGENZE DEL TERRITORIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COLLEGARE LA NECESSITA' DI FINANZIAMENTO ALLA TIPICITA' DELL'INVESTIMENTO</li> <li>VALUTARE LA QUALITA' DEGLI INTERVENTI PUBBLICI IN RAPPORTO ALLE ESIGENZE DEL TERRITORIO</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza:</b> XCollaborare e partecipare XIndividuare XProgettare collegamenti XAcquisire e interpretare XComunicare XRisolvere problemi</p>		<p>lavoro di gruppo</p> <p>discussione guidata</p> <p>attività di laboratorio</p> <p>audio e videolezioni sincrone e asincrone</p> <p>call conference su piattaforme online</p>	<p>INGLESE</p> <p>STORIA</p> <p>ITALIANO</p>
--	---	--	---	--



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. A

Materia:	<b>MATEMATICA</b>
Docente:	<b>Prof. Sirianni Alessandro</b>
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	<p><b>In presenza:</b> Libro di testo adottato: Sasso Leonardo "Matematica a Colori edizione gialla - Volume 5 - Petrini Editore Altri strumenti utilizzati : L.I.M. e Registro Elettronico.</p> <p><b>In D.a.D:</b></p> <p>Libro di testo adottato: Sasso Leonardo "Matematica a Colori edizione gialla - Volume 5 - Petrini Editore. <span style="float: right;">Materiali</span> didattici riguardanti sia i contenuti da trattare e sia esercizi già svolti. Link di lezioni svolte estratte da Youtube. Altri strumenti utilizzati : Registro Elettronico. Google Classroom per la creazione e la distribuzione di materiale didattico, l'assegnazione e la valutazione di compiti. Cisco Webex Meetings , Meet di Google, Lavagna interattiva multimediale "Open Board" e Awwapp per la realizzazione di lezioni live.</p>

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<b>In presenza:</b>  Definizione di funzione reale di variabile reale.  Dominio e Codominio di una funzione.  Studio del segno di una funzione.	<b>In presenza:</b>  Classificare le funzioni.  Individuare il Dominio ed il Codominio di una funzione.  Determinare il segno di una funzione e le intersezioni con gli assi cartesiani.	<b>In presenza:</b>  Ottobre - Febbraio	<b>In presenza:</b>  Lezione frontale partecipata, Cooperative learning, Classe virtuale, studio guidato.	<b>In presenza:</b>  Compiti autentici e di realtà. Prove scritte. Colloqui orali individuali.	<b>In presenza ed in D.a.D.</b>  Rappresentazioni grafiche di informazioni statistiche e di funzioni afferenti al settore dell'enogastronomia.

<p>Intersezione della funzione con gli assi cartesiani.</p> <p>Limiti di forme determinate ed indeterminate.</p> <p>Operazioni con i limiti.</p> <p>Concetto di asintoto orizzontale, verticale e obliquo.</p> <p><b>In D.a.D.</b></p> <p>Derivate di funzioni razionali intere e fratte e di semplici funzioni trascendenti .</p> <p>Crescenza, decrescenza, concavità e convessità di una funzione.</p> <p>Punti di massimo, minimo e flessi di semplici funzioni razionali intere e fratte</p>	<p>Operare con i limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Riconoscere le forme di indecisione di funzioni algebriche.</p> <p>Determinare gli asintoti di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p><b>In D.a.D.</b></p> <p>Calcolare le derivate di semplici funzioni. Individuare i punti di massimo e di minimo relativi ed assoluti e di punti di flesso.</p> <p>Saper tracciare il grafico qualitativo di una funzione razionale intera e fratta.</p> <p>Indicare gli elementi principali di un grafico di funzioni (Dal grafico ai dati).</p> <p>Utilizzare strumenti di analisi matematica nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale.</p> <p>In presenza ed in D.a.D</p> <p>Competenze disciplinari: Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p>	<p><b>In D.a.D.</b></p> <p>Marzo -Maggio</p>	<p><b>In D.a.D.</b></p> <p>lezioni live con Google Classroom, Meet, CiscoWebex Meetings e L.I.M. “Open Board” e Lavagna interattiva Awwapp.</p>	<p><b>In D.a.D.</b></p> <p>Discussioni interazioni con modalità compatibili alla DAD.</p> <p>Lavori svolti a casa.</p> <p>Prove scritte di varia tipologia realizzate con Software “Socrative”.</p> <p>Colloqui orali effettuati in modalità online con l’utilizzo di Classroom, Cisco Webex Meetings, lavagna interattiva Awwapp ed anche attraverso video chiamate con whatsapp, Skype .</p>	
---	---	--	---	--	--

	<p>Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione Risolvere problemi.</p>				
--	--	--	--	--	--





Distretto Scolastico n. 23  
ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO per i SERVIZI  
Alberghieri e della Ristorazione "S. Francesco"  
PA O LA



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. A

Materia:	ENOGASTRONOMIA SETT.CUCINA
Docente:	MASSIMO DE SIMONE
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati in presenza ed in DaD	IN CUCINA

**UN TERRITORIO E I SUOI SAPORI - MARCHI DI QUALITA' E ALTRE TUTELE ALIMENTARI - I PRODOTTI TIPICI ITALIANI**

CONOSCENZE CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>Progettare menu con prodotti tipici del territorio</p> <p>Conoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali e tutti i prodotti da essi tutelati</p> <p>Conoscere i prodotti del territorio Italiano</p> <p>Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali</p>	<p>In presenza: I marchi di qualità locali L'etichette alimentari Saper utilizzare al meglio i prodotti: DOP IGP PAT e STG-AS I presidi slow Food</p> <p>Conoscere i prodotti del territorio regionale e Nazionale. Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.</p>	14	<p>In presenza: Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche.. Problem solving Studio guidato Cooperative-learning</p> <p>In DaD: Video lezione Video di approfondimenti Studio autonomo Problem solving Studio guidato</p>	<p>In presenza: Tecnico Pratiche e Orali. In DaD: Discussioni ed interazioni con modalità compatibili alla DaD; lavori svolti a casa; prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma meet classroom videoconferenze con skype.</p>	<p>Storia: la seconda rivoluzione industriale. Italiano: Marinetti ed il manifesto futurista Inglese: slow food Alimenti: Dieta equilibrata: carboidrati semplici e composti Francese: fast food , vantaggi e svantaggi DTA: gli effetti catena montaggio sui costi fissi Enogastronomia: Il riso di Sibari: preparazione di un piatto a base di riso</p>

## INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

CONOSCENZE CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
-------------------------	---	-------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

<p>Conoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari Conoscere le diete speciali e i regimi alimentari legati a tradizioni e culture diverse.</p>	<p>L'intolleranza al glutine, L'intolleranza al lattosio, Gli stili alimentari vegetariani, La dieta mediterranea, La dieta macrobiotica, Lo stile alimentare musulmano , Lo stile alimentare ebraico, Regime alimentare speciale: il diabete, la gravidanza. Saper realizzare menu per esigenze alimentari specifiche.</p>	<p>5</p>	<p>In presenza: Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche.. Problem solving Studio guidato Cooperative-learning</p> <p>In DaD: Video lezione Video di approfondimenti Studio autonomo Problem solving Studio guidato</p>	<p>In presenza:Tecnico Pratiche e Orali. In DaD: Discussioni ed interazioni con modalità compatibili alla DaD; lavori svolti a casa; prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma meet classroom videoconferenze con skype.</p>	<p>Storia: la seconda rivoluzione industriale "miglioramenti di vita dell'uomo" - Le cause della seconda guerra mondiale Italiano: Pascoli " Il fanciullino" - D'Annunzio "Estetismo" Inglese: I metodi di conservazione Alimenti: La dieta del bambino - La malnutrizione e DCA durante la guerra Francese: I metodi di conservazione - L'alimentazione dell'adolescente e dello sportivo DTA: business plan - La funzione strategica del marketing per la valorizzazione dei prodotti tipici Enogastronomia: polpettone di merluzzo - La preparazione delle confetture e delle marmellate.</p>
--	---	----------	--	--	--

**REALIZZARE LA STRUTTURA DEI DIVERSI MENU'. IL CATERING E IL BANQUETING.**

CONOSCENZE CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>Conoscere le regole per la costruzione di un menu. Saper realizzare menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera Conoscere le caratteristiche, le figure professionali e le tecniche dei settori del catering e banqueting Che cosa è il catering Banqueting e catering due realtà a confronto</p>	<p>Il menu, leregole da seguire per la stesura di un menuù , Nuove figure professionali del banqueting Il catering industriale, Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio Saper realizzare menu nella ristorazione in cui si opera facendo conoscere il prodotto offerto Realizzare menu per un ristorante Realizzare menu per un hotel stagionale Realizzare menu per la ristorazione collettiva Realizzare menu per banchetti La pianificazione del servizio di banqueting L'organizzazione del servizio di banqueting</p>	<p>10</p>	<p>In presenza: Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche.. Problem solving Studio guidato Cooperative-learning</p> <p>In DaD: Video lezione Video di approfondimenti Studio autonomo Problem solving Studio guidato</p>	<p>In presenza:Tecnico Pratiche e Orali. In DaD: Discussioni ed interazioni con modalità compatibili alla DaD; lavori svolti a casa; prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma meet classroom videoconferenze con skiype.</p>	<p>Storia: unità d'Italia e questione meridionale Italiano: Verga "gli umili" Inglese: La nutrizione Alimenti: prevenzione delle malattie cardiovascolari Francese: la piramide alimentare DTA: minimizzazaione dei costi Enogastronomia: spaghetti alici e mollica</p>

**LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE IL SISTEMA HACCP.**

CONOSCENZE CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
-------------------------	---	-------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

<p>Conoscere come si applica il sistema  Saper predisporre un piano di autocontrollo  Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro  Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo  Rischi e infortuni</p>	<p>Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro  L'igiene professionale in cucina  La sicurezza degli alimenti e l'HACCP L'applicazione dell'HACCP  Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo  Saper individuare i punti critici di controllo e predisporre azioni per l'eliminazione del problema  Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature  La stesura del piano di autocontrollo  Prevenzione dei rischi e sicurezza  Rintracciabilità degli alimenti  Individuazione dei pericoli di contaminazione</p>	<p>7</p>	<p>In presenza: Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio  Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche..  Problem solving  Studio guidato  Cooperative-learning</p> <p>In DaD:  Video lezione  Video di approfondimenti  Studio autonomo  Problem solving  Studio guidato</p>	<p>In presenza: Tecnico Pratiche e Orali.  In DaD: Discussioni ed interazioni con modalità compatibili alla DaD; lavori svolti a casa; prove scritte somministrate con modalità compatibili agli strumenti adottati (whatsapp, piattaforma meet classroom videoconferenze con skype.  Mappe concettuali</p>	<p>Storia: la shoah  Italiano: Ungaretti - Svevo- Levi "la crudeltà della guerra"  Inglese: H.A.C.C.P.  Alimenti: sicurezza alimentare  Francese: Le tossinfezioni alimentari  DTA: l'economia nel dopoguerra  Enogastronomia: Banqueting e catering</p>
---	---	----------	---	---	--

## Mordi fuggi e siedi a tavola

CONOSCENZE CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE (in presenza e DaD)	VERIFICHE (in presenza e DaD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
Conoscere i prodotti del territorio Italiano Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali	Conoscere i prodotti del territorio Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali	3	Lezioni frontali e in video approfondimenti, Esercitazioni a casa con invio di video.	In videoconferenza	Storia,Italiano, Inglese,Alimenti, Francese, DTA.

l'UDA è stata svolta in modo parziale a causa dell'interruzione delle attività didattiche





## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. A

Materia:		Lingua e cultura <b>Francese</b>			
Docente:		<b>Fusaro Angela Clara</b>			
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati		<b>Prêt-à-goûter</b> di Lidia Parodi-Marina Vallacco ed.Trevisini 2015 Materiali prodotti dall'insegnante e <b>Lim</b> (in presenza)Video-lezioni su <b>Skype/Chat WhatsApp/Filmati Youtube(in DaD)</b>			
CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
Mod.1 NUTRITION  La pyramide alimentaire  Le Régime Méditerranéen  Végétarisme,Véganisme Le Macrobiotique	Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi,utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER:: -saper definire i nutrienti -saper parlare della piramide alimentare e dieta mediterranea -leggere e cogliere il senso globale -produrre brevi testi	H.30	Approche communicative avec authentiques lectures sur les sujets Approche coopérative Travaux par groupes Dialogues guidés	Vérifications orales  Ecrit: -Tests structurés et à questions ouvertes -Compréhension -Exercices de complètement -Questionnaire Vrai ou faux -Choix multiple	<b>Italiano:</b> "Gli umili" G.Verga <b>Storia:</b> Unità d'Italia e questione meridionale <b>Inglese:</b> Nutrizione <b>Scienza degli alimenti:</b> Pesce azzurro:prevenzione delle malattie cardio-vascolari <b>Lab.Enogastronomia:</b> Spaghetti alici e mollica <b>DTA:</b> Minimizzazione dei costi

<p>Mod. 2</p> <p>CONSERVATION DES ALIMENTS</p> <p>-Les Méthodes de conservation des aliments</p> <p>-Méthodes physiques et méthodes chimiques</p> <p>-Les contaminations alimentaires :causes et types de contaminants</p>	<p>- Conoscere le tecniche di conservazione dei cibi (metodi fisici e chimici)</p> <p>- Conoscere i fattori che facilitano la contaminazione dei cibi</p> <p>-Saper dire cosa fare per prevenire la contaminazione dei cibi</p> <p>-Leggere per cercare informazioni specifiche per completare tabella</p> <p>-Leggere e cogliere il senso globale</p> <p>-Produrre brevi testi</p>	<p>H.25</p>	<p>Approche communicative sur les sujets abordés dans des autres matières</p> <p>Travaux par groupes</p> <p>Approche coopérative</p> <p>Conversation guidée</p>	<p>Vérifications orales</p> <p>Ecrit:</p> <p>-Tests structurés et à questions ouvertes</p> <p>-Compréhension</p> <p>-Questionnaire</p> <p>-Vrai ou faux</p> <p>-Choix multiple</p>	<p><b>Italiano:</b> Il fanciullino”G.Pascoli “</p> <p><b>Storia:</b> La II Rivoluzione industriale(miglioramenti di vita dell’uomo)</p> <p><b>Inglese:</b> I metodi di conservazione</p> <p><b>Scienza degli alimenti:</b> La dieta del bambino</p> <p><b>Lab.di Enogatronomia:</b> Polpettina di merluzzo</p> <p><b>DTA:</b> Business Plan</p>
--	---	-------------	---	--	---

<p>Mod.3 (in DaD)</p> <p>HYGIENE -Hygiène personnelle</p> <p>-Hygiène dans le lab. de cuisine -HACCP: Hygiène dans la production des aliments -Les tosinfections alimentaires -L'alimentation du sportif e de l'adolescent -Les troubles du comportement alimentaire</p> <p>Video YouTube in lingua consigliati:</p> <p>Comment limiter le gaspillage alimentaire</p> <p>Confinement:distribution à domicile par le Secours Populaire de Rennes</p>	<p>- Saper descrivere le regole dell'igiene personale - Saper descrivere fasi dell'HACCP - Leggere per cercare informazioni specifiche per completare tabelle - Leggere e cogliere il senso globale - Conoscenza della terminologia tecnico professionale in lingua 2 - Saper indicare i pro e i contro riguardo a fast-food e slow-food - Saper descrivere la produzione di un piatto tipico dei due tipi di ristorazione.</p>	<p>H.25</p>	<p>Approche communicative sur les sujets abordés dans des autres matières</p> <p>Travaux par groupes</p> <p>Approche coopérative</p> <p>Conversation guidée</p>	<p>Vérifications orales</p> <p>Ecrit: -Tests structurés et à questions ouvertes -Compréhension -Questionnaire -Vrai ou faux -Choix multiple</p>	<p><b>Italiano:</b> Estetismo in G.D'annuncio</p> <p><b>Storia</b> Le cause della I Guerra Mondiale</p> <p><b>Inglese:</b> I metodi di conservazione della frutta</p> <p><b>Scienza degli alimenti:</b> La malnutrizione e DCA durante la guerra</p> <p><b>Lab.di Enogastronomia:</b> La preparazione di marmellate e confetture</p> <p><b>DTA:</b> La funzione strategica del marketing per la valorizzazione dei prodotti tipici</p>
---	---	-------------	---	---	--

<p><b>DaD</b></p> <p>Slow-Food et Fast-Food ou bien la restauration rapide: les avantages et les inconvénients</p> <p>Revision des travaux</p>	<p>Leggere per cercare informazioni specifiche per completare esercizi</p> <p>Leggere per cogliere il senso globale</p> <p>Produrre brevi testi</p> <p>Conoscenza della terminologia</p> <p>Linguistica di base e tecnico-professionale nella lingua straniera riguardo all'argomento</p> <p>Saper indicare i pro e i contro riguardo al Fast Food e Slow Food</p> <p>Saper descrivere la produzione di un piatto tipico dei due tipi di ristorazione</p>	<p>H.25</p>	<p>Approche communicative sur les sujets abordés dans des autres matières</p> <p>Approche coopérative</p> <p>Travaux par groupes</p> <p>Conversation guidée</p>	<p>Vérifications orales</p> <p>Ecrit:</p> <p>-Tests structurés et à questions ouvertes</p> <p>-Compréhension</p> <p>-Questionnaire</p> <p>-Vrai ou faux</p> <p>Choix multiple</p>	<p><b>Italiano:</b></p> <p>-Marinetti e il Manifesto futurista</p> <p>-La crudeltà della guerra in I.Svevo G.Ungaretti.P.Levi</p> <p><b>Storia:</b></p> <p>-La II Rivoluzione industriale</p> <p>-La Shoah</p> <p><b>Inglese:</b></p> <p>-Slow food</p> <p>-HACCP</p> <p><b>Scienza e cult.aliment.</b></p> <p>-Dieta equilibrata:i carboidrati semplici e i carboidrati complessi.</p> <p>-Sicurezza Alimentare</p> <p><b>DTA:</b></p> <p>-Gli effetti della catena di montaggio sui costi fissi</p> <p>-L'economia nel dopoguerra</p> <p><b>Lab.di Enogastronomia:</b></p> <p>-Il riso:preparazione di un piatto a base di riso</p> <p>-Banqueting e catering</p>
--	---	-------------	---	---	---

Prof.ssa Angela Clara Fusaro



Distretto Scolastico n. 23  
ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO per i SERVIZI  
Alberghieri e della Ristorazione "S. Francesco"  
PA O LA



Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo sociale Europeo

## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.A

MATERIA:	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
DOCENTE:	Mollo Giuseppina
Libro di testo adottato	"Conoscere gli Alimenti" S. Rodato - CLITT

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
------------	-----------------------	-------	-------------	-----------	--------------------------------

<p><b>MODULO 1</b>  “IGIENE, SICUREZZA E QUALITA’ NELLA RISTORAZIONE”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene e contaminazione e degli alimenti.</li> <li>• Classificazione e sistematica e valutazione dei fattori di rischio nella filiera alimentare e relativa prevenzione.</li> <li>• Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.</li> <li>• Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.</li> <li>• Sistema HACCP: criteri operativi e ruolo degli OSA</li> </ul> <p>Sicurezza e qualità nel settore agroalimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La tutela dei</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>ABILITA’</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mettere in relazione l’agente contaminante con la relativa malattia di origine alimentare.</li> <li>• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Redigere un piano di HACCP</li> <li>• Acquisire le conoscenze di base per il controllo igienico, la disinfezione e la disinfestazione di un’attività ristorativa.</li> <li>• Saper individuare gli aspetti essenziali della normativa in materia di qualità e sicurezza nel settore agroalimentare.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">30 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Cooperative-learning</li> <li>- Problem solving</li> <li>- Lezione multimediale</li> <li>- Lavori di produzione singoli o di gruppo</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Prove relazionali</p> <p style="text-align: center;">Prove strutturate</p> <p style="text-align: center;">Verifiche orali</p>	<p style="text-align: center;">Lab. Ser. Enogastronomia Sala/Cucina</p> <p style="text-align: center;">Banqueting e catering  Le diverse tradizioni Enogastronomiche nella nostra regione</p> <p style="text-align: center;">Inglese</p> <p style="text-align: center;">HACCP System</p> <p style="text-align: center;">Francese</p> <p style="text-align: center;">Lestoinfections</p> <p style="text-align: center;">Diritto e tecn. amm.ve della strutt. ric.  L’economia nel dopoguerra</p> <p style="text-align: center;">Storia: la shoah</p>
---	---	---	--	--	---

prodotti made  
in Italy  
attraverso la  
difesa delle  
frodi.

--	--	--	--	--	--

<p><b>MODULO 2</b>  “ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e metodiche per la definizione di una dieta equilibrata.</li> <li>• Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento.</li> <li>• Bioenergetica.</li> <li>• LARN e Linee Guida per una sana alimentazione.</li> <li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</li> </ul> <p>La dieta mediterranea e le diverse diete vegetariane.</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="477 395 898 427" style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="477 427 898 847"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper calcolare il fabbisogno energetico e dei nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni LARN.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="477 903 898 935" style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="477 935 898 1134"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</li> <li>• Analizzare e valutare varie tipologie dietetiche.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper calcolare il fabbisogno energetico e dei nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni LARN.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche.</li> </ul>	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</li> <li>• Analizzare e valutare varie tipologie dietetiche.</li> </ul>	3 0 re	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Cooperative-learning</li> <li>- Problem solving</li> <li>- Lezione multimediale</li> <li>- Lavori di produzione e singoli o di gruppo</li> </ul>	<p>Prove relazionali</p> <p>Prove strutturate</p> <p>Verifiche orali</p>	<p style="text-align: center;"><b>Lab. Ser. Enogastronomia</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Il pesce azzurro in cucina  Polpettine di baccalà  Il riso di Sibari: preparazione di un piatto a base di riso</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td data-bbox="1473 584 2040 608"><b>Inglese</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1473 608 2040 683">Nutrition Food storage methods Slow Food</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1473 683 2040 707"><b>Francese</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1473 707 2040 782">La pyramide alimentaire Methods de stockage des aliments Slow Food</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>Storia</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>L'unità d'Italia e la questione meridionale  La razione K: un pasto equilibrato per i soldati  La seconda rivoluzione industriale</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td data-bbox="1473 999 2040 1023"><b>Italiano</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1473 1023 2040 1214">Giovanni Verga: gli umili Prevenzione delle malattie cardiovascolari Giovanni Pascoli Dieta del bambino Marinetti: il manifesto del futurismo Dieta equilibrata : i carboidrati semplici e complessi</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>Diritto ed Economia</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Minimizzazione dei costi  Business plan  Gli effetti della catena di montaggio sui costi unitari</p> </div>	<b>Inglese</b>	Nutrition Food storage methods Slow Food	<b>Francese</b>	La pyramide alimentaire Methods de stockage des aliments Slow Food	<b>Italiano</b>	Giovanni Verga: gli umili Prevenzione delle malattie cardiovascolari Giovanni Pascoli Dieta del bambino Marinetti: il manifesto del futurismo Dieta equilibrata : i carboidrati semplici e complessi
<b>ABILITA'</b>															
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper calcolare il fabbisogno energetico e dei nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni LARN.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche.</li> </ul>															
<b>COMPETENZE</b>															
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</li> <li>• Analizzare e valutare varie tipologie dietetiche.</li> </ul>															
<b>Inglese</b>															
Nutrition Food storage methods Slow Food															
<b>Francese</b>															
La pyramide alimentaire Methods de stockage des aliments Slow Food															
<b>Italiano</b>															
Giovanni Verga: gli umili Prevenzione delle malattie cardiovascolari Giovanni Pascoli Dieta del bambino Marinetti: il manifesto del futurismo Dieta equilibrata : i carboidrati semplici e complessi															



CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
------------	-----------------------	-------	-------------	-----------	-----------------------------------

<p><b>MODULO 3</b>  <b>“ SALUTE E</b>  <b>COMPORAMENTI</b>  <b>ALIMENTARI “</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Principi di dietoterapia</li> <li>• Malnutrizioni: obesità, diabete e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari e degenerative.</li> <li>Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.</li> <li>• Allergie e intolleranze alimentari.</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></td> </tr> <tr> <td>• Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></td> </tr> <tr> <td>•Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</td> </tr> </table>	<b>ABILITA'</b>	• Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	<b>COMPETENZE</b>	•Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<p>30 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione partecipata</li> <li>-Cooperative-learning</li> <li>-Problemsolving</li> <li>-Lezione multimediale</li> <li>-Lavori di produzione singoli o di gruppo</li> </ul>	<p>Prove relazionali</p> <p>Prove strutturate</p> <p>Verifiche orali</p>	<p><b>Lab. Ser. Enogastronomia</b>  La preparazione delle confetture e delle marmellate</p> <p><b>Italiano</b>  Gabriele D'Annunzio:  Il culto del bello  Le malnutrizioni e i DCA</p> <p><b>Storia</b>  Le malnutrizioni durante la guerra</p> <p><b>Inglese</b>  Fruit preservation methods</p> <p><b>Francese</b>  Nutrition de l'adolescent</p> <p><b>Diritto ed economia</b>  La funzione strategica del Marketing per la valorizzazione dei prodotti tipici</p>
<b>ABILITA'</b>									
• Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.									
<b>COMPETENZE</b>									
•Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.									



Distretto Scolastico n. 23

ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"S. Francesco"  
P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo sociale Europeo

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

<b>Materia:</b>	Enogastronomia Sala e Vendita
<b>Docente:</b>	De Pera Giorgio
<b>Libri di testo adottato ed altri strumenti utilizzati (in presenza e in DaD)</b>	<b>In presenza.</b> In Sala e nel Bar – Laboratorio di servizi enogastronomici Quinto anno Settore Sala e Vendita
	<b>In DaD</b> Dispense – libro di testo-In Sala e nel Bar – Laboratorio di servizi enogastronomici Quinto anno Settore Sala e Vendita Video didattici Whatsapp - Registro elettronico Piattaforma E- learning (EDMODO, ecc...) COLLABORA - Posta elettronica - Mailing list - Google Classroom - Google sites

<b>TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)</b>	<b>METODOLOGIE (In presenza e in dad)</b>	<b>TEMPI</b>	<b>VERIFICHE (In presenza e in dad)</b>	<b>COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI</b>
<b>In presenza e dad</b> Il Vino: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La classificazione dei vini</li> <li>2. La produzione del vino</li> <li>3. L'esame sensoriale del vino</li> </ol>	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione E utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazione dei vini.	<b>In presenza-</b> Lezioni frontale Riferimento libro di testo; Questionari specifici;  <b>In dad-</b> Invio foto degli argomenti per coloro i quali non fossero in possesso del libro di testo. Video didattici	Ore: 8	<b>In presenza:</b> Orali -Questionari  <b>In dad:</b> Questionari	Scienze degli alimenti Il mondo del fast food e slow food La dieta mediterranea
<b>TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)</b>	<b>METODOLOGIE (In presenza e in dad)</b>	<b>TEMPI</b>	<b>VERIFICHE (In presenza e in dad)</b>	<b>COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI</b>
<b>In presenza e dad</b> Gli abbinamenti cibo-vino e i menu: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esame organolettica del cibo</li> <li>2. L'abbinamento cibo-vino</li> <li>3. La carte e i menu</li> <li>4. Criteri di stesura dei menu.</li> </ol>	Metodi di analisi organolettica del cibo. Criteri di abbinamento cibo-vino Tipologie e criteri di stesura di carte e menu.	<b>In presenza-</b> Lezione frontale  Riferimento libro; Questionari specifici;  <b>In dad-</b> Invio foto degli argomenti per coloro i quali non fossero in possesso del libro di testo Video didattici	Ore: 8	<b>In presenza-</b> Orali compilazione schede specifiche esercitazioni riguardanti stesure di menu.  <b>In dad-</b> Questionari	Italiano Scienze degli alimenti Enogastronomia.  Il mondo del fast food e lo slow food La dieta mediterranea La cucina kosher Inglese Francese

<b>TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)</b>	<b>METODOLOGIE (In presenza in dad)</b>	<b>TEMPI</b>	<b>VERIFICHE (In presenza in dad)</b>	<b>COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI</b>
<b>In presenza e dad-</b> I cocktail: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ingredienti e attrezzature per la produzione di cocktail.</li> <li>2. Tecniche di miscelazione</li> </ol>	Conoscere le tecniche di miscelazione e l'uso corretto delle attrezzature e gli utensili	<b>In presenza-</b> Lezione frontale  Riferimento libro; Questionari specifici;  <b>In dad-</b> Invio foto degli argomenti per coloro i quali non fossero in possesso del libro di testo Video didattici	Ore: 8	<b>In presenza-</b> Orali Questionari  <b>In dad-</b> Questionari	Italiano Scienze degli alimenti Il mondo del fast food e lo slow food La dieta mediterranea Inglese Francese Matematica
<b>TITOLO MODULI/UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>OBIETTIVI (Competenze, Abilità, Conoscenze)</b>	<b>METODOLOGIE (In presenza in dad)</b>	<b>TEMPI</b>	<b>VERIFICHE (In presenza in dad)</b>	<b>COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI</b>
<b>In presenza-</b> Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa</li> <li>2. La figura del food &amp; beverage manager.</li> </ol>	Criteri e principi per l'avvio e la gestione di un'attività ristorativa; La composizione dei costi tipici dell'impresa ristorativa e la determinazione dei prezzi di vendita; Essere consapevole delle problematiche riguardanti le problematiche e la gestione di un'attività ristorativa; Fissare i prezzi di vendita di piatti e menu.	<b>In presenza-</b> Lezione frontale  Riferimento libro; Questionari specifici;	Ore: 8	<b>In presenza-</b> Orali Questionari	Diritto e tecnica amministrativa Matematica Il mondo del fast food e lo slow food Inglese

Il docente  
Giorgio De Pera



Distretto Scolastico n. 23 ISTITUTO  
PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"S. Francesco"  
P A O L A



Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo sociale Europeo

## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 – CLASSE 5° sez. A

<b>Materia:</b>	<b>Scienze Motorie</b>
<b>Docente:</b>	<i>IULIANELLO DOMENICO</i>
<b>Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati:</b>	Dispense e materiali multimediali. A partire dal mese di Marzo 2020 a causa dell'emergenza Covid19 sono stati utilizzati strumenti e dispositivi informatici quali la Sezione Materiale Didattico di Axios e la piattaforma "Collabora".

**Programma svolto con le attività didattiche in presenza fino al 28 Febbraio 2020.**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA' - COMPETENZE</b> Comprese competenze chiave	<b>Tempi</b>	<b>Metodologie</b>	<b>Verifiche</b>	<b>Collegamenti interdisciplinari</b>
<i>Sport a scuola</i>  <i>CONTENUTI</i>  Prove d'ingresso: prove pratiche sulle condizioni organiche generali e verifica delle abilità motorie.  Presentazione di progetti da sviluppare nel corso dell'anno.	Stabilire gli esatti livelli di partenza per ogni allievo.  Saper approfondire argomenti sportivi.  Conoscenza di esercizi utili al potenziamento fisiologico.	<i>Settembre</i> <i>Ottobre</i>  <i>Lezioni n. 13</i>	Per facilitare l'apprendimento e l'acquisizione di automatismi si è utilizzato il criterio della gradualità.	Osservazioni dirette, tests ed esercizi, schede.	Sport come stile di vita. Abitudine all'attività motoria.

	Assumere consapevolezza della funzione di potenziamento e miglioramento delle proprie abilità fisiche attraverso le attività motorie sportive.				
--	--	--	--	--	--

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA' - COMPETENZE</b> Comprese competenze chiave	<b>Tempi</b>	<b>Metodologie</b>	<b>Verifiche</b>	<b>Collegamenti interdisciplinari</b>
<p>I meccanismi del movimento</p> <p><i>CONTENUTI</i></p> <p>Importanza dell'attività fisica.</p> <p>Potenziamento funzionale cardio-respiratorio.</p> <p>Le capacità: coordinative, condizionali, mobilità articolare.</p> <p>Organizzazione di tornei sportivi.</p>	<p>Prendere coscienza dell'importanza dello sviluppo armonico del corpo.</p> <p>Conoscenza di esercizi utili al potenziamento fisiologico.</p> <p>Conoscenza dell'allenamento di base.</p> <p>Saper organizzare e realizzare i giochi di squadra per renderli formativi sul piano dello sviluppo psico-fisico e della formazione sociale.</p>	<p><i>Novembre</i> <i>Dicembre</i></p> <p><i>Lezioni n. 12</i></p>	<p>L'insegnamento è stato il più possibile individualizzato per stimolare l'intelligenza motoria degli allievi e la loro capacità di progettazione di risposte adeguate.</p>	<p>Prove di abilità ed esercizi.</p> <p>Pratica di alcuni giochi di squadra.</p>	<p>Benessere psicofisico e allenamento.</p> <p>Lo sport contro l'obesità.</p> <p>Problematiche dell'inattività fisica. <i>(Alimentazione)</i></p>

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA' - COMPETENZE</b> Comprese competenze chiave	<b>Tempi</b>	<b>Metodologie</b>	<b>Verifiche</b>	<b>Collegamenti interdisciplinari</b>
-------------------	--	--------------	--------------------	------------------	---------------------------------------

<p>Attività motorie come linguaggio</p> <p><i>CONTENUTI</i></p> <p>Attività ed esercizi a carico naturale.</p> <p>Le abilità quale risultato finale di un apprendimento motorio.</p> <p>L'allenamento: il carico, la periodizzazione, il lavoro aerobico.</p> <p>Carboidrati e sport.</p>	<p>Conoscenza dei vari metodi di allenamento.</p> <p>Saper effettuare prove di coordinazione, di destrezza e di abilità.</p> <p>Rendersi conto dell'importanza dell'educazione sportiva.</p> <p>La corretta alimentazione dello sportivo.</p>	<p><i>Gennaio</i> <i>Febbraio</i></p> <p><i>Lezioni n. 10</i></p>	<p>Lezione frontale</p>	<p>Attraverso questionari e schede di verifica.</p>	<p><b>Dieta Mediterranea:</b> Principi di una sana alimentazione e relativi benefici.</p>
---	---	---	-------------------------	---	---

**EMERGENZA COVID 19 e inizio delle lezioni dal 12 marzo 2020 con le Attività di Didattica a Distanza (DaD)**

*In questa fase di attività didattica a distanza è stato riattivato il modulo delle attività motorie come linguaggio precedentemente programmato per il mese di Gennaio 2020 e gli è stato dato validità e nuovi contenuti per tutto il periodo della sospensione delle attività didattiche in presenza.*

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	Tempi	Metodologie	Valutazione	Collegamenti interdisciplinari
------------	---	-------	-------------	-------------	--------------------------------



<p><b>Attività motorie come linguaggio</b> <i>CONTENUTI</i></p> <p>Conoscenza delle norme comportamentali per meglio combattere la diffusione del Covid-19.</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, piattaforma “Collabora” di Axios.</p> <p>Raggiungimento del completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro-muscolari.</p> <p>Attività motoria in ambiente ristretto. Importanza dell'allenamento costante e dell'attività motoria in genere.</p> <p>L'ambiente domestico e le sue caratteristiche: come valorizzare gli spazi ristretti e le risorse architettoniche della propria abitazione in funzione di una costante attività motoria</p> <p>Conoscere ed applicare alcune metodiche di allenamento per migliorare la propria efficienza fisica e psichica e per saperla mantenere.</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphone, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti domestici.</p> <p>Valutare le possibilità di conoscenza derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche.</p> <p>Conoscenza dei vari metodi di allenamento. Saper effettuare prove di destrezza e di abilità. Rendersi conto dell'importanza dell'educazione motoria.</p>	<p><i>Marzo</i> <i>Aprile</i> <i>Maggio</i></p> <p><i>Lezioni n. 12</i></p>	<p>Tabelle di allenamento.</p> <p>Link a video lezioni di fitness.</p> <p>Esercizi a corpo libero da camera.</p>	<p>Questionari.</p> <p>Nella valutazione complessiva durante questa fase di DaD è stata data importanza anche alla spontaneità e all'interazione di tipo partecipativo con il quale è stato possibile individuare il contributo degli studenti nonostante le attuali condizioni individuali della realtà che tutti noi stiamo vivendo.</p>	
--	---	---	--	--	--

Il Docente  
*Domenico Iulianello*

## ALLEGATO 3

### Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## ALLEGATO 4

### Giovanni Verga **Nedda: da “ Vita dei campi”(1880)**

Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e la fatica non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come l'avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza essere robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quella parte stimansi inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>6</sup>, la raccolta delle olive, erano per lei delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica....

...Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse codesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. – Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia ...

...La sera del sabato, quando fu l'ora di aggiustare il conto della settimana, dinanzi alla tavola del fattore, tutta carica di cartacce e di bei gruzzoletti di soldi, gli uomini più torbolenti furono pagati i primi, poscia le più rissose delle donne, in ultimo, e peggio, le timide e deboli. Quando il fattore le ebbe fatto il suo conto, Nedda venne a sapere che, detratte le due giornate e mezza di riposo forzato<sup>9</sup>, restava ad avere quaranta soldi. La povera ragazza non osò aprir bocca. Solo le si riempirono gli occhi di lagrime. – E lamentati per giunta, piagnucolona! – gridò il fattore, il quale gridava sempre, da fattore coscienzioso che difende i soldi del padrone. – Dopo che ti pago come le altre, e sì che sei la più povera e la più piccola delle altre! e ti pago la tua giornata come nessun proprietario ne paga una simile in tutto il territorio di Pedara, Nicolosi e Trecastagne<sup>10</sup>. Tre carlini, oltre la minestra. – Io non mi lamento... – disse timidamente Nedda intascando quei pochi soldi che il fattore, ad aumentarne il valore, aveva conteggiato per grani<sup>11</sup>. – La colpa è del tempo che è stato cattivo e mi ha tolto quasi la metà di quel che avrei potuto buscarmi.

## Giovanni Verga

### **“Rosso Malpelo”**: da **Vita dei Campi (1880)**

Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riuscire un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa lo chiamavano Malpelo, e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo, aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo. Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era malpelo c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi: nel dubbio per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni. Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi erano tanti e non più e in coscienza erano anche troppi per Malpelo, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti e che tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro. Egli era davvero un brutto ceffo, torvo, ringhioso, e selvatico. Al mezzogiorno, mentre tutti gli altri operai della cava si mangiavano in crocchio la loro minestra, e facevano un po' di ricreazione, egli andava a rincantucciarsi col suo corbello fra le gambe, per rosicchiarsi quel po' di pane bigio, come fanno le bestie sue pari, e ciascuno gli diceva la sua, motteggiandolo, e gli tiravano dei sassi, finché il soprastante lo rimandava al lavoro con una pedata. Ei c'ingrassava, fra i calci, e si lasciava caricare meglio dell'asino grigio, senza osar di lagnarsi. Era sempre cencioso e sporco di rena rossa, ché la sua sorella s'era fatta sposa, e aveva altro pel capo che pensare a ripulirlo la domenica. Nondimeno era conosciuto come la bettonica per tutto Monserrato e la Caverna tanto che la cava dove lavorava la chiamavano «la cava di Malpelo», e cotesto al padrone gli seccava assai. Insomma lo tenevano addirittura per carità e perché mastro Misciu, suo padre, era morto in quella stessa cava. Era morto così, che un sabato aveva voluto terminare certo lavoro preso a cottimo, di un pilastro lasciato altra volta per sostegno dell'ingrottato, e dacché non serviva più, s'era calcolato, così ad occhio col padrone, per 35 o 40 carra di rena.

## Giovanni Verga

### “La Lupa”: da Vita Dei Campi (1880)

Era alta, magra, aveva soltanto un seno fermo e vigoroso da bruna - e pure non era più giovane - era pallida come se avesse sempre addosso la malaria, e su quel pallore due occhi grandi così, e delle labbra fresche e rosse, che vi mangiavano. Al villaggio la chiamavano la Lupa perché non era sazia giammai - di nulla. Le donne si facevano la croce quando la vedevano passare, sola come una cagnaccia, con quell'andare randagio e sospettoso della lupa affamata; ella si spolpava i loro figliuoli e i loro mariti in un batter d'occhio, con le sue labbra rosse, e se li tirava dietro alla gonnella solamente a guardarli con quegli occhi da satanasso, fossero stati davanti all'altare di Santa Agrippina. Per fortuna la Lupa non veniva mai in chiesa, né a Pasqua, né a Natale, né per ascoltar messa, né per confessarsi. - Padre Angiolino di Santa Maria di Gesù, un vero servo di Dio, aveva persa l'anima per lei. Maricchia, poveretta, buona e brava ragazza, piangeva di nascosto, perché era figlia della Lupa, e nessuno l'avrebbe tolta in moglie, sebbene ci avesse la sua bella roba nel cassettono, e la sua buona terra al sole, come ogni altra ragazza del villaggio. Una volta la Lupa si innamorò di un bel giovane che era tornato da soldato, e mieteva il fieno con lei nelle chiuse del notaro; ma proprio quello che si dice innamorarsi, sentirsene ardere le carni sotto al fustagno del corpetto, e provare, fissandolo negli occhi, la sete che si ha nelle ore calde di giugno, in fondo alla pianura. Ma lui seguitava a mietere tranquillamente, col naso sui manipoli, e le diceva: - O che avete, gnà Pina? - Nei campi immensi, dove scoppiettava soltanto il volo dei grilli, quando il sole batteva a piombo, la Lupa, affastellava manipoli su manipoli, e covoni su covoni, senza stancarsi mai, senza rizzarsi un momento sulla vita, senza accostare le labbra al fiasco, pur di stare sempre alle calcagna di Nanni, che mieteva e mieteva, e le domandava di quando in quando: - Che volete, gnà Pina? -

Una sera ella glielo disse, mentre gli uomini sonnacchiavano nell'aia, stanchi dalla lunga giornata, ed i cani uggliolavano per la vasta campagna nera: - Te voglio! Te che sei bello come il sole, e dolce come il miele. Voglio te! - Ed io invece voglio vostra figlia, che è zitella - rispose Nanni ridendo. La Lupa si cacciò le mani nei capelli, grattandosi le tempie senza dir parola, e se ne andò; né più comparve nell'aia. Ma in ottobre rivide Nanni, al tempo che cavavano l'olio, perché egli lavorava accanto alla sua casa, e lo scricchiolio del torchio non la faceva dormire tutta notte. - Prendi il sacco delle olive, - disse alla figliuola, - e vieni -. Nanni spingeva con la pala le olive sotto la macina, e gridava - Ohi! - alla mula perché non si arrestasse. - La vuoi mia figlia Maricchia? - gli domandò la gnà Pina. - Cosa gli date a vostra figlia Maricchia? - rispose Nanni. - Essa ha la roba di suo padre, e dippiù io le do la mia casa; a me mi basterà che mi lasciate un cantuccio nella cucina, per stendervi un po' di pagliericcio. - Se è così se ne può parlare a Natale - disse Nanni. Nanni era tutto unto e sudicio dell'olio e delle olive messe a fermentare, e Maricchia non lo voleva a nessun patto; ma sua madre l'afferrò pe' capelli, davanti al focolare, e le disse co' denti stretti: - Se non lo pigli, ti ammazzo!

In questo momento s'udì uno schianto: la *P r o v v i d e n z a*, che prima si era curvata su di un fianco, si rilevò come una molla, e per poco non sbalzò tutti in mare; l'antenna insieme alla vela cadde sulla barca, rotta come un filo di paglia. Allora si udì una voce che gridava: — Ahi! come di uno che stesse per morire.

— Chi è? chi è che grida? — domandava 'Ntoni aiutandosi coi denti e col coltello a tagliare le rilinghe della leva, la quale era caduta coll'antenna sulla barca e copriva ogni cosa. Ad un tratto un colpo di vento la strappò netta e se la portò via sibilando. Allora i due fratelli poterono sbrogliare del tutto il troncone dell'antenna e buttarlo in mare. La barca si raddrizzò, ma padron 'Ntoni non si raddrizzò, lui, e non rispondeva più a 'Ntoni che lo chiamava. Ora, quando il mare e il vento gridano insieme, non c'è cosa che faccia più paura del non udirsi rispondere alla voce che chiama. — Nonno, nonno! — gridava anche Alessi, e al non udir più nulla, i capelli si rizzarono in capo, come fossero vivi, ai due fratelli. La notte era così nera che non si vedeva da un capo all'altro della *P r o v v i d e n z a*, tanto che Alessi non piangeva più dal terrore. Il nonno era disteso in fondo alla barca, colla testa rotta. 'Ntoni finalmente lo trovò tastoni e gli parve che fosse morto, perchè non fiatava e non si moveva affatto. La stanga del timone urtava di qua e di là, mentre la barca saltava in aria e si inabissava.

— Ah! san Francesco di Paola! Ah! san Francesco benedetto! — strillavano i due ragazzi, ora che non sapevano più che fare.

San Francesco misericordioso li udì, mentre [p. 176 modifica]andava per la burrasca in soccorso dei suoi devoti, e stese il suo mantello sotto la *P r o v v i d e n z a*, giusto quando stava per spaccarsi come un guscio di noce sullo *s c o g l i o d e i c o l o m b i*, sotto la guardiola della dogana. La barca saltò come un puledro sullo scoglio, e venne e cadere in secco, col naso in giù. — Coraggio, coraggio! — gridavano loro le guardie dalla riva, e correvano qua e là colle lanterne a gettare delle corde. — Siam qui noi! fatevi animo! — Finalmente una delle corde venne a cadere a traverso della *P r o v v i d e n z a*, la quale tremava come una foglia, e battè giusto sulla faccia a 'Ntoni peggio di un colpo di frusta, ma in quel momento gli parve meglio di una carezza.

— A me! a me! — gridò afferrando la fune che scorreva rapidamente e gli voleva scivolare dalle mani. Alessi vi si aggrappò anche lui con tutte le sue forze, e così riescirono ad avvolgerla due o tre volte alla sbarra del timone, e le guardie doganali li tirarono a riva.

Padron 'Ntoni però non dava più segno di vita, e allorchè accostarono la lanterna si vide che aveva la faccia sporca di sangue, sicchè tutti lo credettero morto, e i nipoti si strappavano i capelli. Ma dopo un paio d'ore arrivò correndo don Michele, Rocco Spatu, Vanni Pizzuto, e tutti gli sfaccendati che erano all'osteria quando giunse la notizia, e coll'acqua fresca e le fregagioni gli fecero riaprir gli occhi. Il povero vecchio, come seppe dove si trovava, che ci voleva meno di un'ora per arrivare a Trezza, disse che lo portassero a casa su di una scala.

**Giovanni Verga**  
**La morte della Longa: da I Malavoglia Cap.XI**

A Catania c'era il colera, sicché ognuno che potesse scappava di qua e di là, pei villaggi e le campagne vicine. Allora a Trezza e ad Ognina, era venuta la provvidenza, con tutti quei forestieri che spendevano. Ma i rigattieri torcevano il muso, se si parlava di vendere una dozzina di barilotti d'acciughe, e dicevano che i denari erano scomparsi, per la paura del colera. – Che non ne mangia più acciughe la gente? – diceva loro Piedipapera. Ma a padron 'Ntoni, e a chi ne aveva da vendere, per concludere il negozio, diceva invece che col colera la gente non voleva guastarsi lo stomaco con le acciughe, e simili porcherie; piuttosto mangiava pasta e carne; perciò bisognava chiudere gli occhi, ed essere correnti pel prezzo. Questa non ce l'avevano messa nel conto i Malavoglia! Quindi per non andare indietro a mo' dei gamberi, la Longa andava a portare le ova e il pane fresco di qua e di là per le casine dei forestieri, mentre gli uomini erano in mare, e così si faceva qualche soldo. Ma bisognava guardarsi bene dai cattivi incontri, e non accettare nemmeno una presa di tabacco da chi non si conosceva! Andando per la strada bisognava camminare nel bel mezzo, e lontano dai muri, dove si correva rischio di acchiapparsi mille porcherie; e badare di non mettersi a sedere sui sassi, o lungo i muriccioli. La Longa una volta, mentre tornava da Aci Castello, col paniere al braccio, si sentì così stanca che le gambe le tremavano, e sembrava fossero di piombo. Allora si lasciò vincere dalla tentazione di riposare due minuti su quelle quattro pietre lisce messe in fila all'ombra del caprifico che c'è accanto alla cappelletta, prima d'entrare nel paese; e non si accorse, ma ci pensò dopo, che uno sconosciuto, il quale pareva stanco anche lui, poveraccio, c'era stato seduto pochi momenti prima, e aveva lasciato sui sassi delle gocce di certa sudiceria che sembrava olio. Insomma ci cascò anche lei; prese il colera e tornò a casa che non ne poteva più, gialla come un voto della Madonna, e colle occhiaie nere; talché la Mena che era sola in casa, si mise a piangere al solo vederla, e la Lia corse a cogliere dell'erba santa, e delle foglie di malva. Mena tremava come una fronda, mentre faceva il letto; eppure l'ammalata, seduta sulla scranna, stanca morta, col viso giallo e le occhiaie nere, badava a dirle: – Non è nulla, non vi spaventate: quando mi sarò messa in letto ogni cosa passerà, – e cercava di aiutare anche lei, ma ogni momento le mancavano le forze, e tornava a sedersi.

– Vergine santa! balbettava Mena. Vergine santa! E gli uomini che sono in mare! – Lia si sfogava a piangere. Mentre padron 'Ntoni tornava a casa coi nipoti, e vide l'uscio socchiuso, e il lume dalle imposte, si mise le mani nei capelli. Maruzza era già coricata, con certi occhi, che visti così nel buio, a quell'ora, sembravano vuoti come se la morte se li avesse succhiati, e le labbra nere al pari del carbone. In quel tempo non andavano intorno né medico né speciale dopo il tramonto; e le vicine stesse si sprangavano gli usci, per la paura del colera, e ci incollavano delle immagini di santi a tutte le fessure. Perciò comare Maruzza non poté avere altro aiuto che dei suoi, poveracci, i quali correvano per la casa come pazzi, al vederla andarsene in tal modo, in quel lettuccio, e non sapevano che fare, e davano della testa nelle pareti. Allora la Longa, vedendo che non c'era più speranza, volle che le mettessero sul petto quel soldo di cotone coll'olio santo che aveva comperato a Pasqua, e disse pure che lasciassero la candela accesa, come quando stava per morire padron 'Ntoni, ché voleva vederseli tutti davanti al letto, e saziarsi di guardarli ad uno ad uno con quegli occhi sbarrati che non ci vedevano più. La Lia piangeva in modo da spezzare il cuore; e tutti gli altri, bianchi come un cencio, si guardavano in faccia quasi chiedendosi aiuto l'un l'altro; e si stringevano il petto per non scoppiare a piangere davanti alla moribonda, la quale nondimeno se ne accorgeva bene, sebbene non ci vedesse più, e nell'andarsene le rincresceva di lasciare così desolati quei poveretti. Li andava chiamando per nome ad uno ad uno, colla voce rauca; e voleva alzare la mano, che non la poteva più muovere, per benedirli, come se sapesse di lasciare loro un tesoro. – 'Ntoni! ripeteva, colla voce che già non si sentiva più, 'Ntoni! A te che sei il maggiore raccomando questi orfanelli! – E sentendola parlar così, mentre era ancor viva, tutti gli altri non poterono trattenersi di scoppiare a piangere e singhiozzare. Così passarono tutta la notte davanti al lettuccio, dove Maruzza non si muoveva più, sin quando la candela cominciò a mancare e si spense anch'essa, e l'alba entrava dalla finestra, pallida come la morta, la quale aveva il viso disfatto e affilato al pari di un coltello, e le labbra nere. Ma pure Mena non si stancava di baciarla nella bocca, e parlarle, come se potesse sentirla. 'Ntoni si picchiava il petto singhiozzando: – O mamma! che ve ne siete andata prima di me! e volevo lasciarvi! – Alessi non se la levò più davanti agli occhi, la sua mamma, con quei capelli bianchi, e quel viso giallo e affilato come un coltello, nemmeno quando arrivò ad avere i capelli bianchi anche lui. Sul tardi vennero a pigliarsi<sup>13</sup> la Longa in fretta e in furia, e nessuno pensò a fare la visita del morto; che ciascuno pensava alla pelle, e lo stesso don Giammaria rimase sulla soglia, quando spruzzò l'acqua santa coll'aspersorio<sup>14</sup>, tenendo raccolta e sollevata la tonaca di San Francesco, – da vero frate egoista che era! – predicava lo speciale<sup>15</sup>. Lui invece, se gli avessero portato la ricetta del medico per qualche medicina, avrebbe aperto la spezieria anche di notte, che non aveva paura del colera; e diceva pure che era una minchioneria di credere che il colera lo buttassero per le strade e dietro gli usci. – Segno che è lui che sparge il colera! – andava soffiando don Giammaria<sup>16</sup>. Per questo nel paese volevano fargli la festa allo speciale; ma lui si metteva a ridere come una gallina, preciso come faceva don Silvestro, e diceva: – Io che sono repubblicano! Se fossi un impiegato, o qualcuno di quelli che fanno i tirapiedi al Governo, non direi!... – Ma i Malavoglia rimasero soli, davanti a quel lettuccio vuoto.

**Giovanni Pascoli - Myricae (1891)**

**Arano**

Al campo, dove roggio nel filare  
qualche pampano brilla, e dalle fratte  
sembra la nebbia mattinal fumare,

arano: a lente grida, uno le lente  
vacche spinge; altri semina; un ribatte  
le porche con sua marra paziente;

chè il passero saputo in cor già gode,  
e il tutto spia dai rami irti del moro;  
e il pettirosso: nelle siepi s'ode  
il suo sottil tintinno come d'oro.



**Giovanni Pascoli - Myricae (1891)**  
**Lavandare**

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero  
resta un aratro senza buoi, che pare  
dimenticato, tra il vapor leggero.

E cadenzato dalla gora viene  
lo sciabordare delle lavandare  
con tonfi spessi e lunghe cantilene:

Il vento soffia e nevica la frasca,  
e tu non torni ancora al tuo paese!  
quando partisti, come son rimasta!  
come l'aratro in mezzo alla maggesi

**Giovanni Pascoli - Myricae (1891)**

**X Agosto**

San Lorenzo, io lo so perché tanto  
di stelle per l'aria tranquilla  
arde e cade, perché si gran pianto  
nel concavo cielo sfavilla.  
Ritornava una rondine al tetto:  
l'uccisero: cadde tra spini:  
ella aveva nel becco un insetto:  
la cena de' suoi rondinini.  
Ora è là, come in croce, che tende  
quel verme a quel cielo lontano;  
e il suo nido è nell'ombra, che attende,  
che pigola sempre più piano.  
Anche un uomo tornava al suo nido:  
l'uccisero: disse: Perdono;  
e restò negli aperti occhi un grido:  
portava due bambole in dono.  
Ora là, nella casa romita,  
lo aspettano, aspettano in vano:  
egli immobile, attonito, addita  
le bambole al cielo lontano.  
E tu, Cielo, dall'alto dei mondi  
sereni, infinito, immortale,  
oh!, d'un pianto di stelle lo innondi  
quest'atomo opaco del Male!

## Giovanni Pascoli - Canti di Castelvecchio (1907) **La mia sera**

*Il giorno fu pieno di lampi;  
ma ora verranno le stelle,  
le tacite stelle. Nei campi  
c'è un breve gre gre di ranelle.  
Le tremule foglie dei pioppi  
trascorre una gioia leggiera.  
Nel giorno, che lampi! che scoppi!  
Che pace, la sera!*

*Si devono aprire le stelle  
nel cielo sì tenero e vivo.  
Là, presso le allegreranelle,  
singhiozza monotono un rivo.  
Di tutto quel cupo tumulto,  
di tutta quell'aspra bufera,  
non resta che un dolce singulto  
nell'umida sera.*

*E', quella infinita tempesta,  
finita in un rivo canoro.  
Dei fulmini fragili restano  
cirri di porpora e d'oro.  
O stanco dolore, riposa!  
La nube nel giorno più nera  
fu quella che vedo più rosa  
nell'ultima sera.*

*Che voli di rondini intorno!  
Che gridi nell'aria serena!  
La fame del povero giorno  
prolunga la garrula cena.  
La parte, sì piccola, i nidi  
nel giorno non l'ebbero intera.  
Nè io ... che voli, che gridi,  
mia limpida sera!*

*Don ... Don ... E mi dicono, Dormi!  
mi cantano, Dormi! sussurrano,  
Dormi! bisbigliano, Dormi!  
là, voci di tenebra azzurra ...  
Mi sembrano canti di culla,  
che fanno ch'io torni com'era ...  
sentivo mia madre ... poi nulla ...  
sul far della sera*

Giovanni Pascoli

## **Il fanciullino che è in noi: da “ Il Fanciullino”**

È dentro noi un fanciullino che non solo ha brividi, come credeva Cebes Tebano che primo in sé lo scoperse, ma lagrime ancora e tripudi suoi. I segni della sua presenza e gli atti della sua vita sono semplici e umili. Egli è quello, dunque, che ha paura al buio, perché al buio vede o crede di vedere; quello che alla luce sogna o sembra sognare ricordando cose non vedute mai; quello che parla alle bestie, agli alberi, ai sassi, alle nuvole, alle stelle: che popola l'ombra di fantasmi e il cielo di dei. Egli è quello che piange e ride senza perché, di cose che sfuggono ai nostri sensi e alla nostra ragione. Senza lui, non solo non vedremmo tante cose a cui non badiamo per solito, ma non potremmo nemmeno pensarle e ridirle, perché egli è l'Adamo che mette il nome a tutto ciò che vede e sente. Egli scopre nelle cose le somiglianze e relazioni più ingegnose. Egli adatta il nome della cosa più grande alla più piccola, e al contrario. E a ciò lo spinge meglio stupore che ignoranza, e curiosità meglio che loquacità: impicciolisce per poter vedere, ingrandisce per poter ammirare. Tu sei il fanciullo eterno, che vede tutto con meraviglia, tutto come per la prima volta. L'uomo le cose interne ed esterne, non le vede come le vedi tu: egli sa tanti particolari che tu non sai. Egli ha studiato e ha fatto suo pro' degli studi degli altri. Sì che l'uomo dei nostri tempi sa più che quello dei tempi scorsi, e, a mano a mano che si risale, molto più e sempre più. I primi uomini non sapevano niente; sapevano quello che sai tu, fanciullo.

**Gabriele D'Annunzio - Alcyone (1903)**

**La pioggia nel pineto**

*Taci. Su le soglie  
del bosco nonodo  
parole che dici  
umane; ma odo  
parole più nuove  
che parlano goccioline e foglie  
lontane.*

*Ascolta. Piove  
dalle nuvole sparse.  
Piove su le tamerici  
salmastre ed arse,  
piove sui pini  
scagliosi ed irti,  
piove su i mirti  
divini,  
su le ginestrefulgenti  
di fiori accolti,  
su i ginepri folti  
di coccole aulenti,  
piove su i nostrivolti  
silvani,  
piove su le nostremani  
ignude,  
su i nostrivestimenti  
leggeri,  
su i freschipsensieri  
che l'animaschiude  
novella,  
su la favola bella  
che ieri  
t'illuse, che oggi m'illude,  
o Ermione.*

*Odi? La pioggia cade  
su la solitaria  
verdura  
con un crepitio che dura  
e varia nell'aria secondo le fronde  
più rade, men rade.*

*Ascolta. Risponde  
al pianto il canto  
delle cicale  
che il pianto australe  
non impaura,  
né il ciel cinerino.  
E il pino  
ha un suono, e il mirto  
altro suono, e il ginepro  
altro ancora, stromenti  
diversi  
sotto innumerevoli dita.  
E immensi  
noi siamo nello spirito  
silvestre,  
d'arborea vitaviventi;  
e il tuo volto ebro  
è molle di pioggia  
come una foglia,  
e le tue chiome  
auliscono come  
le chiare ginestre,  
o creatura terrestre  
che hai nome  
Ermione.  
Ascolta, Ascolta. L'accordo  
delle aeree cicale  
a poco a poco  
più sordo  
si fa sotto il pianto  
che cresce;  
ma un canto vi si mesce  
più roco  
che di laggiù sale,  
dall'umida ombra remota.  
Più sordo e più fioco  
s'allenta, si spegne.  
Sola una nota  
ancor trema, si spegne,  
risorge, trema, si spegne.  
Non s'ode su tutta la fronda  
crosciare*

*l'argentea pioggia  
che monda,  
il croscio che varia  
secondo la fronda  
più folta, menfolta.*

*Ascolta.*

*La figlia dell'aria  
è muta: ma la figlia  
del limo lontana,  
la rana,  
canta nell'ombra piùfonda,  
chi sa dove, chi sa dove!  
E piove su le tue ciglia,  
Ermione.*

*Piove su le tue ciglianere  
sì che par tu pianga  
ma di piacere; non bianca  
ma quasi fatta virente,  
par da scorza tu esca.  
E tutta la vita è in noifresca  
aulente,  
il cuor nel petto è come pesca  
intatta,  
tra le palpebre gli occhi  
son come polle tral'erbe,  
i denti negli alveoli  
son come mandorle acerbe.  
E andiam di fratta in fratta,  
or congiunti or disciolti  
( e il verde vigor rude  
ci allaccia i melleoli  
c'intrica i ginocchi)  
chi sa dove, chi sa dove!  
E piove su i nostri volti  
silvani,  
piove su le nostre mani*

*ignude,  
su i nostrivestimenti  
leggeri,  
su i freschi pensieri*

*che l'anima schiude  
novella,  
su la favola bella  
che ieri  
m'illuse, che oggit'illude,  
o Ermione.*



# Gabriele D'Annunzio

## L'attesa dell'amante da "Il piacere"

Così ebbe principio l'avventura di Andrea Sperelli con Donna Elena Muti. Il giorno dopo, le sale delle vendite pubbliche, in via Sistina, erano piene di gente elegante, venuta per assistere all'annunziata contesa. Pioveva forte. In quelle stanze umide e basse entrava una luce grigia; lungo le pareti erano disposti in ordine alcuni mobili di legno scolpito e alcuni grandi trittici e dittici della scuola toscana del XIV secolo; quattro arazzi fiamminghi, rappresentanti la Storia di Narcisso, pendevano fino a terra; le maioliche metaurensi occupavano due lunghi scaffali; le stoffe, per lo più ecclesiastiche, stavano o spiegate su le sedie o ammassate su i tavoli; i cimeli più rari, gli avorii, gli smalti, i vetri, le gemme incise, le medaglie, le monete, i libri di preghiere, i codici miniati, gli argenti lavorati erano raccolti entro un'alta vetrina, dietro il banco dei periti; un odor singolare, prodotto dall'umidità del luogo e da quelle cose antiche, empiva l'aria.

Quando Andrea Sperelli entrò, accompagnando la principessa di Ferentino, ebbe un segreto tremito. Pensò: « Sarà già venuta? » E i suoi occhi rapidamente la cercarono.

Ella era già venuta, infatti. Sedeva innanzi al banco, tra il cavaliere Dàvila e Don Filippo del Monte. Aveva posato su l'orlo del banco i guanti e il manicotto di lontra da cui usciva fuori un mazzo di violette. Teneva tra le dita un quadretto d'argento, attribuito a Caradosso Foppa; e l'osservava con molta attenzione. Gli oggetti passavano di mano in mano, lungo il banco; il perito ne faceva le lodi ad alta voce; le persone in piedi, dietro la fila delle sedie, si chinavano per guardare; quindi incominciava l'incanto.

Le cifre si seguivano rapidamente. Ad ogni tratto, il perito gridava:

- Si delibera! Si delibera!

Qualche amatore, incitato dal grido, gittava una più alta cifra, guardando gli avversarii. Il perito gridava, con alzato il martello:

- Uno! Due! Tre!

E percoteva il banco. L'oggetto apparteneva all'ultimo offerente. Un mormorio si propagava intorno; poi di nuovo accendevasi la gara.

Il cavaliere Dàvila, un gentiluomo napoletano che aveva le forme gigantesche e maniere quasi femminee, celebre raccoglitore e conoscitor di maioliche, dava il suo giudizio su ciascun pezzo importante

Primo Levi

**Se questo è un uomo da: "Se questo è un uomo"**

Voi che vivete sicuri  
nelle vostre tiepide case,  
voi che trovate tornando a sera  
il cibo caldo e visi amici:  
Considerate se questo è un uomo  
che lavora nel fango  
che non conosce pace  
che lotta per mezzo pane  
che muore per un sì o per un no.  
Considerate se questa è una donna,  
senza capelli e senza nome  
senza più forza di ricordare  
vuoti gli occhi e freddo il grembo  
come una rana d'inverno.  
Meditate che questo è stato:  
vi comando queste parole.  
Scolpitele nel vostro cuore  
stando in casa andando per via,  
coricandovi, alzandovi.  
Ripetetele ai vostri figli.  
O vi si sfaccia la casa,  
la malattia vi impedisca,  
i vostri nati torcano il viso da voi

## Primo Levi

### L'arrivo nel Lager Cap. II: da "Se questo è un uomo"

Il viaggio non durò che una ventina di minuti. Poi l'autocarro si è fermato, e si è vista una grande porta, e sopra una scritta vivamente illuminata (il suo ricordo ancora mi percuote nei sogni): ARBEIT MACHT FREI, il **lavoro rende liberi**. Siamo scesi, ci hanno fatti entrare in una camera vasta e nuda, debolmente riscaldata. Che sete abbiamo! Il debole fruscio dell'acqua nei radiatori ci rende feroci: sono quattro giorni che non beviamo. Eppure c'è un rubinetto: sopra un cartello, che dice che è proibito bere perché l'acqua è inquinata. Sciocchezze, a me pare ovvio che il cartello è una beffa, "essi" sanno che noi moriamo di sete, e ci mettono in una camera e c'è un rubinetto, e Wassertrinken verboten. Io bevo, e incito i compagni a farlo; ma devo sputare, l'acqua è tiepida e dolciastra, ha odore di palude. Questo è l'inferno. Oggi, ai nostri giorni, l'inferno deve essere così, una camera grande e vuota, e noi stanchi di stare in piedi, e c'è un rubinetto che gocciola e l'acqua non si può bere, e noi aspettiamo qualcosa di certamente terribile e non succede niente e continua a non succedere niente. Come pensare? Non si può più pensare, è come essere già morti. Qualcuno si siede per terra, il tempo passa goccia a goccia. Non siamo morti; la porta si è aperta ed è entrata una SS, sta fumando. Ci guarda senza fretta, chiede: – Wer kann Deutsch? – Si fa avanti uno fra noi che non ho mai visto, si chiama Fleisch; sarà lui il nostro interprete. La SS fa un lungo discorso pacato: l'interprete traduce. Bisogna mettersi in fila per cinque, a intervalli di due metri fra uomo e uomo; poi bisogna spogliarsi e fare un fagotto degli abiti in un certo modo, gli indumenti di lana da una parte e tutto il resto dall'altra, togliersi le scarpe ma far molta attenzione di non farcele rubare. Rubare da chi? perché ci dovrebbero rubare le scarpe? e i nostri documenti, il poco che abbiamo in tasca, gli orologi? Tutti guardiamo l'interprete, e l'interprete interrogò il tedesco, e il tedesco fumava e lo guardò da parte a parte come se fosse stato trasparente, come se nessuno avesse parlato. (...)

Entrano con violenza quattro con rasoi, pennelli e tosatrici, hanno pantaloni e giacche a righe, un numero cucito sul petto; forse sono della specie di quegli altri di stasera (stasera o ieri sera?); ma questi sono robusti e floridi. Noi facciamo molte domande, loro invece ci agguantano e in un momento ci troviamo rasi e tosati... Che facce goffe abbiamo senza capelli! I quattro parlano una lingua che non sembra di questo mondo, certo non è tedesco, io un poco il tedesco lo capisco

# Filippo Tommaso Marinetti

## Bombardamento

Marinetti descrive il bombardamento ad opera dei Bulgari della città turca di Adrianopoli

Ogni 5 secondi cannoni da assedio sventrare  
spazio con un accordo **tam-tuuumb**  
ammutinamento di 500 echiper azzannarlo  
sminuzzarlo sparpagliarlo all'infinito  
nel centro di quei **tam-tuuumb**  
spiaccicati (ampiezza 50 chilometri quadrati)  
balzare scoppi tagli pugni batterie tiro  
rapido violenza ferocia regolarità questo  
basso grave scandere gli strani folli agita-  
tissimi acuti della battaglia furia affanno  
orecchie occhi  
narici aperti attenti  
forza che gioia vedere udire fiutare tutto  
tutto **taratatata** delle mitragliatrici strillare  
a perdiato sotto morsi shiaffffi **traak-traak**  
frustate **pic-pac-pum-tumb** bizzzarrie  
salti altezza 200 m. della fucileria  
Giù giù in fondo all'orchestra stagni  
diguazzare buoi buffali  
pungoli carri **pluff plaff** impen-  
narsi di cavalli flic flac **zing zing sciaaack**  
ilari nitriti **iiiiiii...** scalpiccii tintinnii 3  
battaglioni bulgari in marcia **croooc-craaac**  
[ LENTO DUE TEMPI ] Sciumi Maritza o  
Karvavena croooc-craaac grida degli  
ufficiali sbatacccchiare come piatttti d'otttttone  
pan di qua paack di là cing buuum  
cing ciak [ PRESTO ] ciaciaciaciaciaak  
su giù là là intorno in alto attenzione  
sulla testa ciaack bello Vampe  
vamp  
vampe vampe  
  
vampe vampe  
  
vampe ribalta dei forti die-  
  
vampe  
  
vampe  
tro quel fumo Sciukri Pascià comunica te-  
lefonicamente con 27 forti in turco in te-  
desco allò Ibrahim Rudolf allò allò  
attori ruoli echi suggeritori  
scenari di fumo foreste  
applausi odore di fieno fango sterco non  
sento più i miei piedi gelati odore di sal-

nitro odore di marcio Timmmpani  
flauti clarini dovunque basso alto uccelli  
cinguettare beatitudine ombrie cip-cip-cip brezza  
verde mandre don-dan-don-din-bèèè tam-tumb-  
tumb tumb-tumb-tumb-tumb-tumb-  
tumb Orchestra pazzi ba-  
stonare professori d'orchestra questi bastona-  
tissimi suooooonare suooooonare Graaaaandi  
fragori non cancellare precisare rittttagliandoli  
rumori più piccoli minutissssssimi rottami  
di echi nel teatro ampiezza 300 chilometri  
quadri Fiumi Maritza  
Tungia sdraiati Monti Ròdopi  
ritti alture palchi logione  
2000 shrapnels sbracciarsi esplodere  
fazzoletti bianchissimi pieni d'oro Tumb-  
tumb 2000 granate protese  
strappare con schianti capigliature  
tenebre zang-tumb-zang-tuum  
tuuumb orchestra dei rumori di guerra  
gonfiarsi sotto una nota di silenzio  
tenuta nell'alto cielo pal-  
lone sferico dorato sorvegliare tiri parco  
aeroatatico Kadi-Keuy.

## Italo Svevo – L'Ultima sigaretta : da “ La Coscienza di Zeno”

Il dottore al quale ne parlai mi disse d'iniziare il mio lavoro con un'analisi storica della mia propensione al fumo: – Scriva! Scriva! Vedrà come arriverà a vedersi intero. Credo che del fumo posso scrivere qui al mio tavolo senz'andar a sognare su quella poltrona. Non so come cominciare e invoco l'assistenza delle sigarette tutte tanto somiglianti a quella che ho in mano. Oggi scopro subito qualche cosa che più non ricordavo. Le prime sigarette ch'io fumai non esistono più in commercio. Intorno al '70 se ne avevano in Austria di quelle che venivano vendute in scatoline di cartone munite del marchio dell'aquila bicipite. Ecco: attorno a una di quelle scatole s'aggruppano subito varie persone con qualche loro tratto, sufficiente per suggerirmene il nome, non bastevole però a commovermi per l'impensato incontro. Tento di ottenere di più e vado alla poltrona: le persone sbiadiscono e al loro posto si mettono dei buffoni che mi deridono. Ritorno sconsigliato al tavolo. Una delle figure, dalla voce un po' roca, era Giuseppe, un giovinetto della stessa mia età, e l'altra, mio fratello, di un anno di me più giovine e morto tanti anni or sono. Pare che Giuseppe ricevesse molto denaro dal padre suo e ci regalasse di quelle sigarette. Ma sono certo che ne offriva di più a mio fratello che a me. Donde la necessità in cui mi trovai di procurarmene da me delle altre. Così avvenne che rubai. D'estate mio padre abbandonava su una sedia nel tinello il suo panciotto nel cui taschino si trovavano sempre degli spiccioli: mi procuravo i dieci soldi occorrenti per acquistare la preziosa scatoletta e fumavo una dopo l'altra le dieci sigarette che conteneva, per non conservare a lungo il compromettente frutto del furto. Tutto ciò giaceva nella mia coscienza a portata di mano. Risorge solo ora perché non sapevo prima che potesse avere importanza. Ecco che ho registrata l'origine della sozza abitudine e (chissà?) forse ne sono già guarito. Perciò, per provare, accendo un'ultima sigaretta e forse la getterò via subito, disgustato. Poi ricordo che un giorno mio padre mi sorprese col suo panciotto in mano. Io, con una sfacciataggine che ora non avrei e che ancora adesso mi disgusta (chissà che tale disgusto non abbia una grande importanza nella mia cura) gli dissi che m'era venuta la curiosità di contarne i bottoni. Mio padre rise delle mie disposizioni alla matematica o alla sartoria e non s'avvide che avevo le dita nel taschino del suo panciotto. A mio onore posso dire che bastò quel riso rivolto alla mia innocenza quand'essa non esisteva più, per impedirmi per sempre di rubare. Cioè... rubai ancora, ma senza saperlo. Mio padre lasciava per la casa dei sigari virginia fumati a mezzo, in bilico su tavoli e armadi. Io credevo fosse il suo modo di gettarli via e credevo anche di sapere che la nostra vecchia fantesca, Catina, li buttasse via. Andavo a fumarli di nascosto.

Giuseppe Ungaretti

**Veglia: da “L’Allegria”**

*Un’intera nottata  
buttato vicino  
a un compagno  
massacrato  
con la sua bocca  
digrignata  
volta al plenilunio  
con la congestione  
delle sue mani  
penetrata  
nel miosilenzio  
ho scritto  
lettere piene d’amore  
Non sono mai stato  
tanto  
attaccato alla vita*

*Temaguerra*

Giuseppe Ungaretti

San Martino del Carso: da "L'Allegria"

*Di queste case  
non è rimasto  
che qualche  
brandello di muro  
Di tanti  
che mi corrispondevano  
non è rimasto  
neppure tanto  
Ma nel cuore  
nessuna croce manca  
E' il mio cuore  
il paese più straziato.*



*Tema guerra*

Giuseppe Ungaretti

Fratelli: da "L'Allegria"

*Di che reggimento siete  
fratelli?*

*Parola tremante  
nella notte*

*Foglia appena nata*

*Nell'aria spasimante  
involontaria rivolta  
dell'uomo presente alla sua  
fragilità*

*Fratelli*

**CARLO PETRINI****Lo Slow Food**

► Carlo Petrini è il fondatore di *Slow Food*, un movimento nato in Piemonte nel 1986, che sostiene il ritorno ai cibi del territorio e a una concezione meno "globale" dell'alimentazione. Contro l'uso smodato di prodotti che giungono da tutto il mondo, i presidi *Slow Food* si battono per la riscoperta di alimenti autoctoni e a volte dimenticati, che vengono valorizzati come meritano: non si tratta però solo di un'operazione gastronomica, ma di una vera e propria filosofia, che mette al centro il piacere della degustazione e il rifiuto di un'alimentazione di stampo americano, incarnata dal famigerato *fast food*.

**N**on sono certamente un esperto di moda, ma nel mio settore, quello della gastronomia, di mode ne ho viste passare tante. Mode intese, naturalmente, nell'accezione più comune che ha la parola «moda», ovvero tendenze: stili culinari e produttivi che soprattutto l'alta cucina impone con sempre maggiore frequenza, data la grande visibilità mediatica che hanno acquisito alcuni grandi (o meno grandi) chef.

Questo punto di vista un po' limitato si ha se vogliamo intendere la gastronomia in senso molto classico, un mondo fatto soprattutto di cuochi e appassionati gourmet<sup>1</sup> che ricercano le eccellenze e un piacere fisiologico naturale, legittimo, ma spesso troppo fine a se stesso. La gastronomia in senso classico non è necessariamente solo l'alta cucina; mi riferisco senz'altro a un mondo confinato tra ristoranti, buone osterie, cuochi e cuoche casalinghi, una sorta di grande club di appassionati la cui maggioranza, purtroppo e per troppo tempo, ha guardato soltanto al risultato: la bontà di ciò che c'è nel piatto.

Sono ormai un po' di anni che con il movimento *Slow Food* cerchiamo di far evolvere questo vecchio concetto di gastronomia tutto fondato su ricette e affini<sup>2</sup>. Riprendendo la definizione data da Jean-Anthelme Brillat Savarin<sup>3</sup> nel suo *La fisiologia del gusto* del 1825, ci accorgiamo immediatamente che in realtà la gastronomia è qualcosa di molto più complesso, interdisciplinare, che comprende altri campi del sapere e della vita degli uomini. Scriveva Brillat-Savarin:

La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre [...] Così è proprio essa che fa muovere i coltivatori, i vignaioli, i pescatori e la numerosa famiglia dei cuochi, quale che sia il titolo o la qualifica sotto cui essi mascherano il loro occuparsi della preparazione degli alimenti. La gastronomia appartiene: alla storia naturale, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; alla fisica, per le diverse analisi e scomposizioni che fa loro subire; alla cucina, per l'arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli

<sup>1</sup> gourmet: buongustai.

<sup>2</sup> affini: cose simili.

<sup>3</sup> Brillat Savarin: politico e magistrato francese considerato il fondatore della moderna gastronomia.

al gusto; al commercio, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò che essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita; all'economia politica, per le risorse che essa offre al fisco e per i mezzi di scambio che stabilisce tra le nazioni.

Partendo da questa vecchia definizione, con Slow Food abbiamo inaugurato un nuovo modo di pensare, gustare, produrre, comprare, avere a che fare con il cibo rimettendolo al centro delle nostre vite. L'abbiamo riassunto in una formula, che appare semplice ma non lo è per niente: «buono, pulito e giusto». Essa rappresenta una nuova definizione di qualità alimentare, che tiene conto della bontà organolettica<sup>4</sup> ricercata dal gastronomo di stampo classico (buono) ma la amplia andando oltre, introducendo elementi culturali, ecologici e di sostenibilità (pulito) ed elementi di giustizia sociale riguardante tanto i produttori quanto i consumatori di cibo (giusto). In pratica si comprendono tutte le discipline elencate da Brillat-Savarin e se ne aggiungono di nuove, più stringenti e d'attualità per questi tempi postmoderni.

Il cibo è uno degli elementi che più condizionano la vita degli uomini (in senso positivo o negativo, dal piacere alla salute, dagli equilibri ambientali allo sfruttamento del lavoro) e anche della Terra. Si è commesso l'errore di ridisegnare il suo sistema in termini eccessivamente industrialistici, riduzionistici, figli di un'economia di mercato che ha palesato<sup>5</sup> limiti e falle ormai messe più che in evidenza dalle molteplici crisi strutturali che il mondo sta attraversando. Se alcuni anni fa riportare l'attenzione sulla sostenibilità del cibo sembrava a molti un'eccessiva preoccupazione da cassandre<sup>6</sup> ambientaliste, oggi senza dubbio gli scenari sono cambiati. Bisogna ammettere che la formula «buono, pulito e giusto» ha avuto un discreto successo e ha iniziato a circolare di più, andando a intercettare quelle che sono diventate legittime preoccupazioni, uno sguardo al futuro che senza cambiamenti radicali rischia di non essere roseo. Se questo modo di ragionare sta riscontrando una certa diffusione all'interno del sistema del cibo a livello mondiale - dall'agricoltura alla tavola - tanto da diventare in alcuni casi addirittura una «moda», si è registrato anche un forte interesse da parte di altri settori, i più disparati, dimostrando così che i valori connessi al cibo sono in realtà valori universali. Se il cibo è forse ciò che più ci lega a filo diretto con la Natura e i suoi equilibri, non sono affatto esenti da questa connessione gli altri comparti produttivi, i quali si trovano anch'essi di fronte a crisi strutturali dovute al non aver rispettato certi limiti, basando il proprio agire sull'assunto che la crescita potesse essere infinita.

È inequivocabilmente giunto il momento di concepire e applicare nuovi paradigmi alle nostre attività, il momento di riconciliarci con la Terra senza rinnegare o rinunciare al piacere, al benessere e a un'estetica che non perde nulla se aderisce a principi etici. Secondo me si tratta di una sfida non tanto difficile da vincere.

<sup>4</sup> **organolettica**: detto delle varie proprietà di un alimento che si percepiscono quando lo si mangia.

<sup>5</sup> **palesato**: mostrato.

<sup>6</sup> **cassandre**: profeti di sventure; il nome deriva da Cassandra, sacerdotessa di Apollo a cui il dio aveva donato il potere di prevedere il futuro ma, dopo che questa ne aveva rifiutato l'amore, l'aveva condannata a non essere creduta.

## ALLEGATO 5

*Si allega Progetto integrale*

AMPLIAMENTO DELLE ATTIVITÀ CURRICOLARI SVOLTE NELL'AMBITO DEL PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

### **Relazione Finale Cittadinanza e Costituzione**

**Classi V sez.A**

**a.s. 2019/2020**

#### **Docente del corso: Sollazzo Maria**

Compito della scuola è quello di sviluppare in tutti gli studenti, dalla primaria alle superiori, competenze e quindi comportamenti di “cittadinanza attiva” ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. La conoscenza, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. In coerenza con questo principio, è nato nel nostro istituto il progetto di “Cittadinanza e Costituzione” nel nostro istituto.

#### **Tempi e metodologie**

Il Progetto prevede 20 ore di lezione (soprattutto con didattica laboratoriale e lezioni interattive) nell'arco dell'anno scolastico

Gli incontri con le classi quinte, divisi a “gruppi” (adottando la metodologia didattica delle classi aperte) sono di due ore a settimana che nel periodo del lockdown sono state però dimezzate a causa della rimodulazione dell'orario previsto per la DAD ed è stata prevista 1 ora a settimana.

Durante la DAD le lezioni sono continuate fino al termine dell'a.s. con varie modalità: gruppi WhatsApp, video lezioni con classroom, mail)

#### **Contenuti ed obiettivi**

Conoscere la Costituzione della Repubblica Italiana, confrontare il suo dettato con la realtà, farne esperienza, applicandola nella quotidianità, questi sono stati i principali obiettivi formativi che hanno caratterizzato le diverse attività svolte nel corso dell'anno 2019-2020 nell'ambito del progetto di Cittadinanza e Costituzione. Gli studenti, hanno avuto modo di approfondire i temi proposti inerenti ai diritti, alla legalità,

Le principali azioni di cittadinanza attiva, si sono concentrate sui :

- **La Costituzione: nascita, contesto storico, caratteristiche**
- **Principi fondamentali della Carta costituzionale**
- **Parte I - Diritti e doveri dei cittadini**
- **Parte II- Ordinamento della Repubblica.**

Sono state approfondite le tematiche del

- **diritto a voto**

- **Referendum**
- **art.13 e l'art.16 della Costituzione con particolare evidenza le limitazioni della libertà personale nel momento del lockdown**
- **Il reddito di cittadinanza come azione del welfare**

Rientra nell'attività di cui sopra anche l'incontro con l'esercito a cui hanno partecipato tutte le classi quinte.

Gli studenti hanno partecipato attivamente al corso apportando validi contributi con riflessioni personali e tenendo sempre conto del contesto socio politico della realtà in cui si vive.

Paola, 15 Maggio 2020

## **ALLEGATO 6**

### **Progetto PCTO: Schede Alunni-Omissis**



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

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dì d'estate.

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

Scendea tra gli olmi il sole  
in fascie polverose:  
erano in ciel due sole  
nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:  
due bianche spennellate  
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,  
fratte di tamerice<sup>2</sup>,  
il palpito lontano  
d'una trebbiatrice,  
l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

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

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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



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

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità<sup>1</sup>. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni<sup>2</sup>. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ultiora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)<sup>3</sup>.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi<sup>4</sup>; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine<sup>5</sup>.

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

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

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

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

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

<sup>4</sup> *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

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

### **Comprensione e analisi**

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

### **Produzione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

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

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

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

"Ueseppe! Ueseppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>2</sup> [...].

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

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Ueseppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume<sup>3</sup>. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Ueseppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

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

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto<sup>4</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>5</sup> che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

<sup>1</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>2</sup> in collo: in braccio.

<sup>3</sup> incolume: non ferito.

<sup>4</sup> accosto: accanto.

<sup>5</sup> pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte<sup>6</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>7</sup>, intatto, il casamento<sup>8</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”<sup>9</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

“Bii! Biii! Biiii!”

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

---

<sup>6</sup> divelte: strappate via.

<sup>7</sup> ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

<sup>8</sup> il casamento: il palazzo, il caseggiato.

<sup>9</sup> Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Useppe.

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

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

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

### **Produzione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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



**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

### **Produzione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## Ambito storico

Pierluigi Battista, *Tra memoria storica e oblio*

In un articolo comparso nel 2015 su "La Lettura", inserto del "Corriere della Sera", il giornalista e saggista Pierluigi Battista (1955) si interroga sul ruolo della memoria storica nelle vicende di popoli e stati, portando alcuni esempi, tratti dalla recente storia europea ed extra-europea.

Della situazione attuale di ciascuno di essi l'autore dà un giudizio che si basa, appunto, sul rapporto instaurato tra memoria e oblio del proprio passato.

Riportiamo qui di seguito, suddivisi schematicamente, i sintetici giudizi espressi su Spagna, Russia, Irlanda, Serbia, Turchia, Germania e Sudafrica.

(Spagna) «Il "patto dell'oblio" ha consentito alla Spagna una transizione pacifica alla democrazia dopo decenni di dittatura franchista nata dalle atrocità della guerra civile»<sup>1</sup>. [...]

(Russia) «La Russia di Putin esemplifica alla perfezione la doppia tragedia della smemoratezza che cerca di riscattarsi attraverso un abuso politico perverso del passato storico, una ossessiva retorica della memoria piegata ad *instrumentum regni*. Prima il grande oblio sulla lunga notte sovietica, [...] poi, tutt'a un tratto, la Russia risveglia le sue smanie imperiali. [...] Si erano dimenticati dell'Ucraina e della Crimea: ora se ne sono ricordati, nel nome della memoria riscoperta, e il richiamo della memoria accende la miccia dello scontro, della rivendicazione territoriale, dell'atto di forza»<sup>2</sup>. [...]

(Irlanda) «Tropo oblio e troppa memoria possono andare a braccetto, collaborando allo stesso obiettivo: una pace duratura, che si fonda sempre su una sana pacificazione della memoria. Senza la pacificazione della memoria non avrebbe potuto esserci pace tra protestanti e cattolici in Irlanda»<sup>3</sup>. [...]

(Serbia) «Ricordando ossessivamente una sconfitta, la battaglia della Piana dei Merli addirittura del 1389, Milosevic ha scatenato il suo fanatismo panserbo, con il corollario della conquista violenta del Kosovo e della persecuzione degli albanesi»<sup>4</sup>. [...]

(Turchia) «Bisogna stare a mezza strada tra dimenticanza e ricordo. Se si esagera nella rimozione forzata del passato si finisce come in Turchia, dove è reato persino nominare il genocidio degli armeni»<sup>5</sup>. [...]

1. Spagna: parlando di "transizione" il giornalista si riferisce al periodo storico in cui la Spagna è passata dal regime dittatoriale del Generale Francisco Franco, attraverso vari passaggi istituzionali, a un regime democratico di monarchia parlamentare, sancito dalla Costituzione nel 1978. Franco aveva governato dal 1939 (anno della fine della guerra civile iniziata nel 1936) fino alla morte (1975).

2. Russia: Vladimir Putin è il presidente della Federazione Russa dal 2012 (el suo quarto mandato non consecutivo). La Repubblica autonoma di Crimea è una repubblica dell'Ucraina che, a seguito di un referendum considerato non valido dalla comunità internazionale, si è di-

chiarata indipendente e si è annessa alla Federazione russa.

3. Irlanda: l'Irlanda del Nord, creata nel 1921 dalla separazione con l'Irlanda del Sud, fa parte del Regno Unito; nei decenni scorsi un aspro conflitto civile ha diviso la forte minoranza cattolica dalla maggioranza protestante; un accordo di pace è stato raggiunto nel 1998.

4. Serbia: in seguito alla dissoluzione della Jugoslavia, il Kosovo si dichiarò indipendente dallo stato delle Serbia, le quali reagì con azioni militari (la cosiddetta guerra del Kosovo, 1998-99). Oggi la Repubblica del Kosovo, autoproclamata indipendente nel 2008, è sotto amministrazione dell'ONU. Il naziona-

lismo serbo ricorda la vittoria nella battaglia della Piana dei Merli riportata dai serbi nel 1389 contro l'esercito ottomano.

5. Turchia: con il genocidio degli armeni si indicano le deportazioni ed eliminazioni, tra il 1915 e il 1916, di circa un milione e mezzo di armeni, perpetrate dall'impero ottomano, su iniziativa dei militari del gruppo dei "giovani turchi", in cui militava anche Atatürk, che dopo la Prima guerra mondiale avrebbe assunto il potere e creato la repubblica laica e moderna della Turchia. Ancor oggi le autorità turche negano la responsabilità di tale genocidio.



(Germania) «Ma non si deve esagerare nemmeno nell'ossessione del ricordo inteso come punizione perenne, un ergastolo della memoria. Un luogo comune molto frequente sostiene che i tedeschi non abbiano fatto i conti con il passato nazista. Ne siamo proprio sicuri? Decenni di una nazione spaccata in due e gli obblighi di risarcimenti di entità colossale non sono stati forse un prezzo ragguardevole per staccare finalmente il biglietto del necessario oblio? [...] Invece siamo spesso noi, incatenati agli stereotipi della memoria, prigionieri del passato, vittime di una sopravvalutazione dei luoghi comuni sulla "memoria condivisa", a misurare anche oggi, a tanti decenni di distanza, ogni scelta tedesca come ripetizione puntuale di un identico copione, finendo ridicolmente per equiparare la pur discutibile ortodossia euro-finanziaria della Merkel ai panzer di Hitler, e le sanzioni pur severe nei confronti della Grecia insolvente alla minaccia dei campi di concentramento con la svastica»<sup>6</sup>. [...]

(Sudafrica) «La grandezza di Nelson Mandela, che pure aveva patito ventisette anni nelle galere della Sudafrica dell'apartheid segregazionista, è di aver impedito che un eccesso di memoria annegasse il Sudafrica liberato dai razzisti bianchi in un bagno di sangue, in un gorgo di vendette come pegno da pagare al ricordo delle vessazioni subite. Una commissione ha indagato, raccolto testimonianze, ricostruito storie e vicende personali non lasciando impuniti le atrocità commesse, ma senza instaurare il regno del terrore, delle esecuzioni sommarie, dei processi farsa. La "memoria" non è servita a restare prigionieri del passato, ma per chiudere un'epoca»<sup>7</sup>.

(P. Battista, *La dittatura della memoria*, in "La Lettura", "Corriere della Sera", 27 settembre 2015)

6. Germania: dopo la Seconda guerra mondiale, nel clima della guerra fredda, la Germania venne divisa in due. In seguito al crollo dell'URSS e dei regimi comunisti dell'est, venne riunificata nel 1989. Oggi è

la più potente (economicamente e politicamente) delle nazioni dell'Unione Europea. Angela Merkel è dal 2005 Cancelliere, cioè capo del governo.

7. Sudafrica: Nelson Mandela protago-

nista della lotta contro l'apartheid in Sudafrica, incarcerato per 26 anni, premio Nobel per la pace nel 1993, ha guidato la riconciliazione tra bianchi e neri ed è stato il primo presidente nero dal 1994 al 1999.

## CONSEGNA

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le cinque colonne di metà di foglio protocollo, sviluppando i seguenti punti:

### 1. Analisi

- 1.1 Dai un titolo a ogni estratto (segnalato dalle parentesi tonde in apertura di paragrafo) in cui si suddivide l'articolo.
- 1.2 Qual è la tesi dell'autore? In quali punti del testo è espressa? Si articola in sottotesi? Ricerca nel testo citazioni nelle quali esse siano riconoscibili e che costituiscano argomentazioni a favore.
- 1.3 Analizza il testo dal punto di vista lessicale e retorico. In particolare ricerca tutte le parole facenti parte delle aree semantiche della memoria e della pace (e dei rispettivi contrari odio e guerra). Individua nel testo le numerose metafore presenti, che contribuiscono a definire lo stile brillante di questo articolo di giornale.

### 2. Commento

Esponi le tue opinioni sulla memoria storica, riprendendo gli esempi riportati dal giornalista ed eventualmente allargandoli ad altri, relativi alla storia dell'Italia o di altri Paesi. Esprimi una tua tesi al riguardo, sostenendola con argomentazioni che puoi trarre dalle conoscenze acquisite, da quelle ricavate dalle informazioni della cronaca recente, oltre che dalle tue personali riflessioni ed esperienze.

Simulazione prima e seconda parte, Seconda Prova.

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

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

**LA SICUREZZA ALIMENTARE**

**Tipologia B**

**DOCUMENTO**

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

[...]

**CAPITOLO 1: INTRODUZIONE**

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

[...]

3. [...]

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

[...]

## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

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

[...]

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

Per tale motivo l'Autorità deve

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

(Fonte: dal "*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*", in:  
[www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6\\_2\\_2\\_1.jsp?lingua=italiano&id=1553](http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553))

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

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

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

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

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

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

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

## *Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

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

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "SAN FRANCESCO"**  
*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

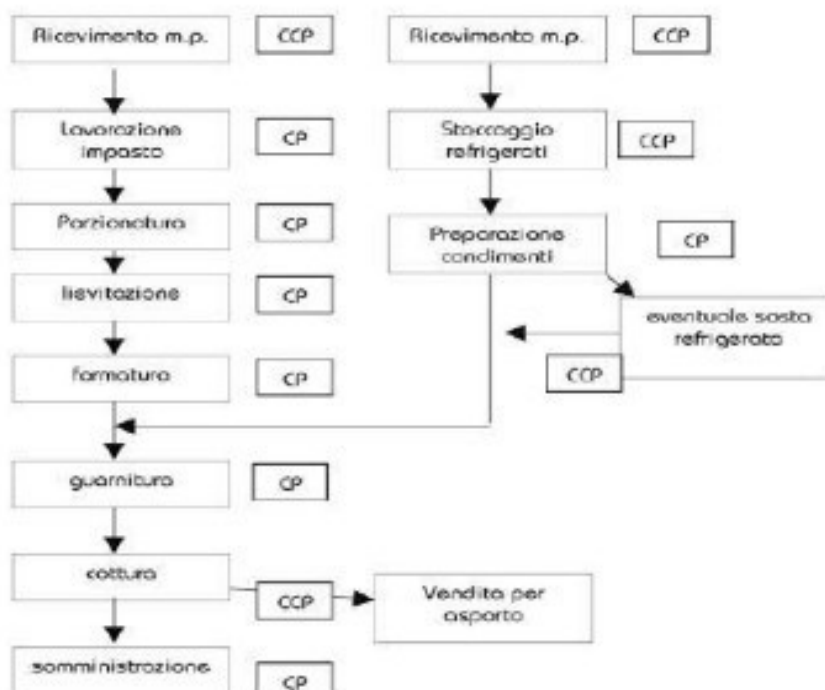
PAOLA (CS)

seconda parte 2 prova

- 1) Il candidato, responsabile H.A.C.C.P. di un'azienda ristorativa, deve utilizzare il diagramma fornito come modello, per strutturare un diagramma di flusso di una ricetta, inserita in un "piano di autocontrollo", partendo da uno dei piatti da lui proposti nel menù tipico regionale già presente nella prima parte ed evidenziando i punti di rischio. Infine deve redigere la scheda tecnica del piatto scelto.

<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b> <i>Sistema HACCP</i>	Doc. MA-3 sistema haccp Revisione: 0 Data:
---	--

**3.3.5 diagramma di flusso produzione pizze**



**ALLEGATO 8:** un esempio di materiale fornito per la discussione.



## IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V A ENOGASTRONOMIA

<b>MATERIA INSEGNATA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
<b>DIRIGENTE SCOLASTICO</b>	Prof.ssa Elena Cupello	
<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	Prof. Longobardi Francesco	
<b>LINGUA E LETT.ITALIANA</b>	Prof.ssa Russo Anna <i>(coordinatore)</i>	
<b>STORIA</b>	Prof.ssa Russo Anna	
<b>LINGUA INGLESE</b>	Prof.ssa Cassano Italia	
<b>LINGUA STR FRANCESE</b>	Prof.ssa Fusaro Angela Clara	
<b>MATEMATICA</b>	Prof. Sirianni Alessandro	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRTTURA RICETTIVA</b>	Prof. Sassano Giuseppe	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Prof.ssa Mollo Giuseppina	
<b>LAB. DEI SERV.ENOG.- SETTORE CUCINA</b>	Prof. De Simone Massimo	
<b>LAB.DEI SERV.ENOG.- SETTORE SALA E VENDITA</b>	Prof. De Pera Giorgio	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Prof. Iulianello Domenico	