

Prot. n° 3290 - V. 11



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



*ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI*

*(Art. 9 O.M. n. 10 del 16/05/2020)*

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

**CLASSE V SEZIONE I - CC  
ARTICOLAZIONE Enogastronomia  
A.S. 2019/20**



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**



INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Pag.....2
<b>L'I.P.S.E.O.A. 'S. FRANCESCO' NELLA CASA CIRCONDARIALE</b>	Pag..... 3
<b>FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA E CURRICULARE</b>	Pag.....4
<b>PROFILO PROFESSIONALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	Pag.....5
<b>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	Pag.....7.
<b>COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	Pag.....9
<b>VALUTAZIONE</b>	Pag.....11
<b>CONTENUTI E PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	Pag.....11
<b>ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>	Pag.....17
<b>TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	Pag.....19
<b>PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	Pag.....19
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO</b>	Pag.....19
<b>SIMULAZIONI PROVE</b>	Pag.....20
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Pag.....21
<b>ALLEGATI</b>	Pag.....22
<b>Allegato 1 – Composizione della Classe</b>	
<b>Allegato 2 - Schede informative analitiche delle discipline</b>	
<b>Allegato 3 - Griglia Ministeriale Colloquio</b>	
<b>Allegato 4 – Testi Lingua e Letteratura Italiana per il colloquio</b>	
<b>Allegato 5 - Tracce simulazioni prima e seconda prova</b>	
<b>Allegato 6 - Materiali simulazione Colloquio</b>	



## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**COORDINATORE:** prof.ssa: Antonella Anna Bova

### DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Anna Rosa Gambaro	ITALIANO e STORIA			X
Antonella Bova	MATEMATICA	X	X	X
Gilda Vozzo	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE STRUTT. RICETTIVA			X
Franca Rino	LINGUA FRANCESE	X	X	X
MariaJose Pucci	LINGUA INGLESE			X
Anna Maria R. Gaglioti	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
Giuseppe Esposito	LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE CUCINA	X	X	X
Luigi Pietramale	LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA			X

DIRIGENTE SCOLASTICO	prof.ssa Elena Cupello
----------------------	------------------------



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## **L'I.P.S.E.O.A.' S. FRANCESCO' ALL'INTERNO DELLA CASA CIRCONDARIALE.**

L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Francesco" opera all'interno della Casa Circondariale dal 2001, nel reparto di 'Media Sicurezza' e nel reparto di 'Custodia Attenuata'.

Negli anni l'iscrizione degli studenti detenuti è aumentata, arrivando dapprima alla formazione di un corso di qualifica della durata di tre anni, e successivamente all'istituzione di un corso completo della durata di 5 anni con Esame di Stato conclusivo ed il conseguimento del diploma di I.P. dei Servizi della Ristorazione- articolazione Enogastronomia.

L'opera dell'IPSEOA nella Casa Circondariale nasce dall'idea progettuale di creare un ponte tra l'istituzione penitenziaria e la realtà esterna, così da rispondere al bisogno di formazione culturale e di competenze professionali degli adulti detenuti, favorendone il rientro nel mondo del lavoro e, quindi, il reinserimento sociale. L'istruzione in carcere, oltre che un diritto costituzionale, è parte infatti, come da D. P. R. 30 giugno 2000 n. 230, del *"trattamento rieducativo"* del condannato, cioè di un programma di interventi che, attuati *"secondo un criterio di individualizzazione"*, tendano *"a promuovere un processo di modificazione delle condizioni e degli atteggiamenti personali, nonché delle relazioni familiari e sociali che sono di ostacolo a una costruttiva partecipazione sociale"*.

I percorsi di crescita culturale e professionale durante il periodo della detenzione, rappresentano un fondamentale strumento di promozione della personalità del condannato, di miglioramento delle condizioni di vita all'interno dell'istituto penitenziario soprattutto nell'ottica del reinserimento sociale.

E' indispensabile, infatti, promuovere nei detenuti il desiderio di cambiamento e di ristrutturazione della propria identità in direzione di una promozione sul piano personale e collettivo e far recuperare agli stessi le esperienze positive del passato e le potenzialità non "sfruttate" per poter poi costruire un nuovo progetto di vita.

La scuola collabora all'interno della struttura carceraria con varie figure professionali per il raggiungimento dell'obiettivo comune della rieducazione: direttore, comandante, assistente sociale, psicologo, educatrice, agenti.

L'andamento e gli esiti del trattamento rieducativo, di cui la scuola è parte fondamentale, influiscono infine, sull'eventuale adozione di misure come permessi premio o riduzioni di pena.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA E CURRICULARE

I corsi IDA (ex Corso serale e Casa circondariale) non possono riprodurre l'impostazione dei corsi del mattino, rivolti agli adolescenti. La normativa di riferimento è data dalle Linee Guida, art.11, comma 10 del D.P.R. 29 ottobre 2012 n.263 – riguardanti il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA)- e dalla C.M. n.36 del 10/04/2014, che, per quanto ci riguarda, parla di "percorsi di istruzione di secondo livello". L'indicazione legislativa fornita è quella di legare strettamente gli interventi didattici al bagaglio culturale del corsista, incidendo così nella costruzione dei curricula; le disposizioni che regolano la materia prevedono innovazioni strutturali ed organizzative, flessibilità e modularità dei curricula ed eventuali riduzioni di materie collegate al riconoscimento di **crediti**.

Si precisa che i crediti formali derivano da precedenti esperienze di studio svolte in Italia o all'estero nel sistema dell'istruzione (scuola) o della formazione professionale; i crediti informali riguardano le competenze acquisite con il lavoro; i crediti non formali non rientrano nel sistema dell'istruzione e della formazione, ma delle esperienze personali.

Il riconoscimento dei crediti da parte della Commissione e la personalizzazione del piano di studi in collaborazione con lo studente, avvengono nel primo periodo dell'anno scolastico – nella fase di accoglienza- e sono formalizzati in un **Patto formativo** che viene stipulato tra la scuola ed il corsista.

Nel caso degli allievi della Casa circondariale, la programmazione dei percorsi d'istruzione deve tener conto della specificità e distintività dell'istruzione nelle carceri, anche al fine di rendere compatibili i nuovi assetti organizzativi e didattici con i "tempi" e i "luoghi" della detenzione, nonché con la specificità dell'utenza, utilizzando metodi adeguati alla condizione dei soggetti e predisponendo soluzioni organizzative coerenti con il principio di individualizzazione del trattamento penitenziario.



## **PROFILO PROFESSIONALE**

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

Il **Diplomato 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*



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



- 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**" il diplomato 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

Le modalità di erogazione di didattica a distanza per la sede carceraria sono state per ovvi motivi differenti sia da quelle utilizzate per gli studenti del corso diurno che del corso serale.

La particolare condizione di ristrettezza degli allievi, infatti, riduce notevolmente la possibilità di utilizzo di spazi e strumenti che sono normalmente di supporto alla didattica a distanza.

Dal 5 marzo al 20 aprile le comunicazioni con i corsisti sono state, *così come è successo per la maggior parte delle scuole carcerarie*, di fatto, inesistenti.

Tutti i docenti del consiglio di classe hanno in un primo momento fatto ricorso ad una DaD di prima generazione, inviando in più riprese materiali didattici in fotocopia o via e-mail, ma senza certezze e senza feedback immediato.

In realtà tali materiali sono stati consegnati agli studenti solo dopo il 20 aprile, data in cui è stato stabilito un collegamento via Skype for Business che ha consentito 2 ore di lezioni giornaliere e ha ristabilito, se pur in parte, continuità e 'visibilità' all'azione didattica, *(aprendo probabilmente anche per il futuro, la possibilità per gli studenti della Casa Circondariale della fruizione a distanza dei percorsi formativi degli adulti e dell'uso di Internet e delle nuove tecnologie)*.

La rimodulazione oraria, unita al ritardo con cui sono riprese le attività didattiche, ha inevitabilmente rallentato, ridotto e/o modificato quanto programmato ad inizio anno

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.





ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



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.

Per le verifiche e la valutazione degli apprendimenti, ogni docente ha chiesto ai corsisti la restituzione di compiti e attività assegnate, in diretta streaming durante le videolezioni, ha creato esercizi o test da somministrare a distanza, ha promosso lo studio di gruppo 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.

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'OM n.10 del 16/05/2020.

**In quanto alla modalità di svolgimento del colloquio d'esame, sarebbe preferibile, anche per come espresso dagli stessi corsisti, prevedere di effettuarlo a distanza, nell'ottica di una maggiore tranquillità e tutela dell'intera comunità carceraria.**



## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

### Allegato 1

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

I corsisti della V I, tutti di sesso maschile, tutti calabresi, appartengono a realtà sociali differenti. La classe, composta all'inizio dell'anno scolastico da 7 elementi, ne conta al momento 5. Due, infatti, sono stati trasferiti ad inizio a.s. in altri istituti.

Dei cinque corsisti, quattro provengono dalla quarta dello scorso anno, e uno, che aveva smesso di frequentare nello scorso a.s. per esigenze lavorative, dalla quinta, alla fine della quale non era stato ammesso agli esami.

Il gruppo classe originario ha subito, nel corso dei cinque anni curriculari, riduzioni dovute a scarcerazioni, trasferimenti verso altri istituti di pena, e spostamenti.

Infatti, così come avviene in tutte le Case Circondariali, spesso i detenuti sono in attesa dei diversi gradi di giudizio e questo comporta una situazione estremamente variabile e di precarietà relativamente alla durata della detenzione, inoltre i detenuti devono necessariamente assentarsi per presenziare ai vari processi, per partecipare ai colloqui con i familiari o con gli avvocati, possono poi avvalersi di permessi di uscita più o meno brevi nel corso dell'anno scolastico e cogliere, infine, opportunità lavorative che influiscono sulla regolarità della frequenza.

Anche il corpo docente ha, in parte, subito variazioni nel corso dei cinque anni.

In particolare quest'anno, a causa di problematiche relative alla gestione degli organici provinciali, si sono avute notevoli e inaspettate riduzioni dell'organico di diritto relativo all'istruzione degli adulti nell'intera provincia di Cosenza, per cui tutti i docenti della classe sono utilizzati o assegnati provvisoriamente, e non più titolari presso la casa circondariale, e anche l'inizio delle attività didattiche ha subito un notevole ritardo.

Tutti i corsisti della classe V I sono inseriti nel reparto *Media Sicurezza* e sono sottoposti a vigilanza continua. In classe sono presenti quattro studenti lavoratori che sono comunque riusciti, grazie anche alla collaborazione della organizzazione penitenziaria, a conciliare i diversi tipi di impegno.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Il clima positivo e disteso fra i docenti e i corsisti, e tra i corsisti stessi, ha permesso una impostazione didattica efficace che ha consentito a tutti gli insegnanti di svolgere un lavoro modulare, spesso individualizzato, sulla base delle concrete esigenze degli studenti.

Alla didattica "frontale" è stata sostituita una didattica "circolare", aperta al dialogo, al commento, alla discussione, alla rimodulazione; anche le verifiche, costanti e diversificate, a volte corrette in maniera collettiva, sono state adeguate alle diverse capacità e personalità degli alunni e alla difficoltà dell'ambiente in cui vivono.

Infatti, per il raggiungimento e il mantenimento degli obiettivi prefissati, bisogna tenere necessariamente conto di una serie di fattori, come disabitudine allo studio, interruzione del percorso di istruzione, scarsa fiducia nelle proprie capacità, difficoltà dell'ambiente. Bisogna inoltre sottolineare che lo studio individuale dei corsisti, al di fuori delle ore di lezione, in un ambiente difficile quale il carcere, risulta quasi nullo essendo reso molto problematico dagli spazi ridotti e dalle esigenze differenti degli altri detenuti.

Nonostante le difficoltà oggettive sopra indicate, le difficoltà e i ritardi legati all'emergenza da COVID-19 di cui si è già detto, la classe ha raggiunto comunque livelli più che sufficienti di apprendimento in termini di competenze, conoscenze e abilità in tutte le discipline, solo in qualche caso i risultati raggiunti sono appena sufficienti e si evidenziano difficoltà nella rielaborazione personale scritta ed orale, e in quelle discipline dove è richiesta una maggiore capacità di astrazione; nettamente migliori i risultati raggiunti nelle materie di indirizzo.

Tutti i corsisti hanno evidenziato, inoltre, un percorso positivo di crescita personale e hanno sempre accolto con interesse e disponibilità ogni attività proposta. Non si sono mai verificati problemi disciplinari e il clima in classe è sempre stato sereno e produttivo.



## 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, che faranno riferimento: 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'attribuzione del credito scolastico parte dalla valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun corsista 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 il corsista avrà conseguito almeno il 50% negli indicatori della seguente tabella, come deliberato dal Collegio Docenti per il corso della Casa Circondariale,:

ATTIVITA'	PUNTI
Assiduità e frequenza	0,50
Partecipazione ad attività e manifestazioni organizzate all'interno della casa circondariale	0,50

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

- **Comportamento**
- **Frequenza**
- **Partecipazione**

Il voto massimo (10) sarà assegnato per livello eccellente di tutti gli indicatori. I voti inferiori a 10 saranno assegnati se il livello di uno o più indicatori si sarà abbassato.

## **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 percorsi di Cittadinanza e Costituzione
- nella sezione relativa ai percorsi per le competenze trasversali
- nelle schede informative analitiche delle discipline di studio.

E' stata, inoltre, realizzata, **se pur in maniera parziale rispetto a quanto precedentemente programmato**, una UDA PLURIDISCIPLINARE, di seguito descritta

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
<i>Denominazione</i>	Mordi e fuggi o siedì a tavola
<b>Compito – prodotto</b>	Relazione individuale o di gruppo sul confronto tra fast-food e slow-food con un'attenzione particolare al <b>Cibo di strada come incontro tra fast food e tradizione.</b> Glossario tecnico e padronanza delle forme espressive in lingua straniera e in italiano
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>comuni</b></li> <li>• <b>cittadinanza</b></li> <li>• <b>professionali</b></li> </ul>	<p><u>Competenze comuni</u></p> <p><u>Linguaggi</u>          -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici          -Utilizzare la lingua straniera per principali scopi comunicativi ed operativi          -Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro          -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p><u>Storico-economiche:</u>          Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;          Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p><u>Digitali</u>          Acquisire, interpretare e rappresentare informazioni</p> <p><u>Competenze cittadinanza</u>          -Imparare ad imparare          - Progettare          -Collaborare e partecipare</p> <p><u>Competenze professionali</u>          -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera          -Realizzare- elaborare piatti della tradizione locale , attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti tipici</p>



**UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE**

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
Abilità	Conoscenze
<b>Italiano –storia</b> Relazionare sulle differenze tra fast food e slow food e sulle tradizioni enogastronomiche locali utilizzando fonti multiple. Riconoscere la valenza culturale del cibo di strada e delle produzioni locali come particolare forma di fast food. Saper cogliere il valore culturale, sociale e simbolico del cibo e il cambiamento nei vari periodi storici	Tradizioni italiane e locali, aspetti culturali ed enogastronomici. Il cibo di strada in ambito generale e locale.
<b>Lingua francese e inglese</b> presentare un piatto con relativi abbinamenti in lingua straniera	conoscenza della terminologia linguistica di base e tecnico professionale
<b>Sala e vendita</b> Proporre un corretto abbinamento cibo – vino	Diversi tipi di servizio e impiattamento Accostamenti enogastronomici.
<b>Diritto e tecniche delle strutture ricettive alberghiere</b> Il marketing dello slow food e quello del fast food Prodotti a chilometro "0" / Globalizzazione Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.	Saper promuovere prodotti/servizi a Km 0, relazionandoli anche alle abitudini alimentari ed economia del territorio. Saper utilizzare le tecniche del marketing turistico
<b>Scienza degli alimenti:</b> Lettura di etichette	Valori nutrizionali del fast food e dello slow food
<b>Cucina:</b> <b>Ricette</b> di due piatti della tradizione: uno da tavola, uno "mordi e fuggi"	Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.
<b>Utenti destinatari</b>	Alunni classe quinta
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo Quadrimestre
<b>Tempi</b>	18 ore
<b>Esperienze attivate</b>	Lavoro individuale e/o in gruppo. Esercitazioni in laboratorio. Presentazione orale di quanto realizzato Realizzazione di prodotti informativi e alimentari;
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Brainstorming Cooperative learning Lezioni tecnico pratiche



UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	Docenti consiglio di classe
<b>Strumenti</b>	Materiale informativo e brochure fornite dai docenti
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare Valutazione collegiale di quanto realizzato ( <b>compatibilmente con le disposizioni della CC</b> ) che terrà conto dell'atteggiamento e dell'impegno degli alunni e interverrà sui voti delle singole discipline e sul voto di condotta.

*PIANO DI LAVORO UDA*

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: <i>Antonella Bova</i>
Docenti coinvolti: tutti

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

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UdA e formazione gruppi di lavoro	Brainstorming Lezione frontale	Motivazione della classe	1 h	
2	Realizzazione di una ricerca storica sulla evoluzione della alimentazione e della ristorazione utilizzando fonti multiple.	Fotocopie Testi scolastici Estratti di pubblicazioni tecnico scientifiche	Individuare la valenza storica culturale e di valorizzazione del territorio del cibo locale	6h	Intermedia
3	Esercizi per l'acquisizione della terminologia professionalizzante	Libri di testo Fotocopie	Descrizione di un piatto in lingua straniera (francese , inglese)	3h Inglese 3h francese	Intermedia e finale
4	Esposizione degli aspetti nutrizionali relativi ai prodotti presi in esame	Tabelle di composizione degli alimenti Libri di testo	Valutazione di piatto dal punto di vista nutrizionale	3h	Intermedia e finale
5	Ricette di due piatti della tradizione : uno "di strada", uno da "tavola"	Materiale cartaceo	Commento sulle ricette con particolare attenzione al loro legame al territorio	2h	Intermedia e finale



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

Fasi	Tempi					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile		
1	X					
2	X					
3		X				
4		X				
5			X			

**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 attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1<sup>a</sup> nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> nota:** l'Uda 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 siediti a tavola

**Cosa si chiede di fare:** lavoro di gruppo ed individuale realizzato allo scopo di ricercare notizie su slow food e fast food

**In che modo (singoli, gruppi..)**

**Quali prodotti** Relazione su caratteristiche di slow-food e fast-food con particolare attenzione al cibo di strada tradizionale.

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)** Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa.

**Tempi numero di ore** 18

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

**Criteri di valutazione** Saranno oggetto di valutazione anche le capacità comunicative ed espressive, l'uso del linguaggio tecnico-professionale, le capacità di utilizzare le conoscenze acquisite





ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



**Peso della UdA nella valutazione :**La valutazione darà luogo a voti nelle singole discipline coinvolte e servirà a certificare le competenze di indirizzo:

- 1) intervenire ,valorizzare, trasformare e presentare prodotti enogastronomici ,
- 2) operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.



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

Il quadro orario della classe, riportato nello schema seguente, è ridotto del 30% rispetto a quello dei corsi tradizionali, secondo la normativa vigente relativa all'istruzione per adulti,:

Discipline		Discipline	
Area comune	Ore di lezione	Area di indirizzo	Ore di lezione
Lingua e letteratura italiana	3	Scienza e cultura dell'alimentazione	2
Storia	2	Lab. di Servizi Enogastronomici : Settore Cucina	3
Lingua straniera: Inglese	2	Lab. di Servizi Enogastronomici : Settore Sala e Vendita	2
Matematica	3	Seconda lingua straniera: Francese	2
		Diritto e tecniche amm.ve Strutt. ricettiva	3
<b>Totale</b>	<b>10</b>	<b>Totale</b>	<b>12</b>
<b>TOTALE ORE DI LEZIONE : 22</b>			

Gli allievi hanno effettuato, nell'ultimo triennio ovviamente all'interno della casa circondariale, nei limiti degli spazi e degli strumenti disponibili, le seguenti attività curricolari ed extra-curricolari:

AREA D'INTERESSE	Titolo/denominazione attività	Attività	Alunni partecipanti
Area professionale	Realizzazione e presentazione di piatti nell'ambito di manifestazioni e iniziative organizzate dall'Istituto Penitenziario in accordo con la Scuola	Realizzazione e presentazione di piatti  Allestimento Buffet	Tutti
Area linguistica-letteraria/ storico-sociale	Giornata della memoria	Visione film e discussione sul tema	Tutti
	Giornata contro la violenza sulle donne	Visione filmati e discussione	Tutti



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



	Laboratorio di scrittura creativa	Produzione di racconti originali dialettali con traduzione in italiano	Uno
Area scienze motorie	Mini torneo di Calcio con squadre di detenuti e di studenti dell'IPSEOA <b>Campionato di serie D di calcio a 5</b>	Allenamenti e partite	Tre
Attività trasversali	Attività teatrali e musicali con costituzione di un gruppo musicale 'I So(g)natori'	Partecipazione a spettacoli organizzati all'interno della struttura	Tre
	Cineforum: <i>Il cinema in carcere: la riflessione filmica come prosieguo didattico</i>	Presentazione di film; proiezione/visione; analisi e commento da parte del docente; dibattito guidato.	Tutti, se pur non contemporaneamente per esigenze della casa circondariale
	Corso esperienziale di "riparazione" dell'Associazione Italiana Mediatori Penali	Incontri con Psicologo, Criminologo, Mediatore legale, Assistente sociale	Due



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

Durante l'anno scolastico sono stati affrontati brani in poesia e prosa tratti da:

<i>Le novelle (Nedda),</i>	di Giovanni Verga.
<i>Vita dei campi (Jeli il pastore)</i>	di Giosuè Carducci,
<i>Pianto antico</i>	di Salvatore Quasimodo,
<i>Ed è subito sera</i>	
<i>L'uomo dal fiore in bocca,</i>	di Luigi Pirandello,
<i>Il Fu Mattia Pascal</i>	di Corrado Alvaro,
<i>Gente in Aspromonte</i>	di Louis Sepulveda
<i>Storia di una gabbianella e un gatto</i>	

### PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Titolo del percorso	Contenuti/Attività
Cittadinanza e costituzione: concetti chiave	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti chiave di Cittadinanza e Costituzione</li> <li>• La Costituzione Italiana: che cos'è, la storia, quando è stata scritta, com'è fatta, i principi</li> </ul>

### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO ex ASL)

Tali percorsi per quanto riguarda l'istruzione degli adulti, non sono previsti. Tuttavia i corsisti hanno maturato, nel corso della loro vita, varie esperienze professionali e individuali afferenti ad ambiti diversi:

**agricoltura e allevamento, commercio di automobili, artigianato, autotrasporto, produzione gelati**

Tutti, inoltre, lavorano o hanno lavorato all'interno della casa circondariale: con diverse mansioni :

- addetto distribuzione alimenti,
- aiuto cuoco,
- magazziniere,
- portavitto,
- operaio manutentore.



## **SIMULAZIONI PROVE**

### **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 27 Febbraio 2020. Sono state somministrate le tracce proposte dal Ministero come simulazione della prova 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 24 e 25 Febbraio sulle seguenti discipline individuate dal ministero come oggetto della seconda prova scritta:

Scienze e cultura dell'Alimentazione, Lab. Serv. Enogastr. settore Cucina.

Anche in questo caso è stata somministrata la traccia proposta dal ministero per una delle simulazioni dello scorso anno scolastico. Per quanto riguarda la seconda parte, tenuto conto del curriculum di studi, del profilo professionale e degli obiettivi generali e cognitivi definiti nella programmazione di classe, e in coerenza con la specificità del PTOF, è stato richiesto lo svolgimento di un compito autentico contestualizzato in una situazione lavorativa simulata, in particolare, la predisposizione di un menu quotidiano per una comunità, quale ad esempio la stessa comunità carceraria, corredato di caratteristiche e valori calorico-nutrizionali.

la prova si è svolta in due giorni.

Per lo svolgimento della prima parte sono state concesse quattro ore, per quello della seconda parte due ore.

In allegato le tracce della prima e seconda parte della prova proposte nella simulazione, e la griglia di valutazione

### **COLLOQUIO**

Viste le novità introdotte dall'O.M.n. 10 del 16/05/2020, per consentire agli studenti di familiarizzare con la nuova articolazione del colloquio, non essendo però previsto il collegamento di più docenti contemporaneamente, sono state effettuate nell'ultima parte dell'anno 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
- Testi letterari in versi e prosa

In allegato un esempio di materiale fornito per la discussione.



IL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA Va sezione I – C.C.

		Firma
Dirigente scolastico	prof. ssa Elena Cupello	_____
Italiano e Storia	prof.ssa Anna Rosa Gambaro	_____
Matematica	prof.ssa Antonella Bova	_____
Diritto e tecniche amm.ve Strutt. ricettiva	prof. Gilda Vozzo	_____
Lingua francese	prof.ssa Franca Rino	_____
Lingua inglese	prof.ssa MariaJose Pucci	_____
Scienza e cultura dell'alimentazione	prof.ssa AnnaM.R. Gaglioti	_____
Lab. Serv. Enogastr. Settore Cucina	prof. Giuseppe Esposito	_____
Lab. Serv. Enogastr. Settore Sala e Vendita	prof. Luigi Pietramale	_____



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## **ALLEGATI**



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## **ALLEGATO 1-**

### **Composizione della classe**





**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
*"San Francesco di Paola"*  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



OMISSIS

## **ALLEGATO 2 -**

### **Schede informative analitiche delle discipline**



## SCHEDE INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. Casa Circondariale

Disciplina:	Sala e Vendita
Docente:	Pietramale Luigi
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: : DAL 7 OTTOBRE AL 4 MARZO 2019 R.Speri, F.Tassi, C.Parimbelli, D.Rubis -In sala e nel bar - Poseidonia scuola In DAD: : DAL 20 APRILE 2020 DISPENSE A CURA DEL DOCENTE e VIDEOLEZIONI tramite SKYPE FOR BUSINESS

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>In presenza:</p> <p><b>Uda1</b> <b>Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa</li> <li>2. La figura del food and beverage manager.</li> <li>3. La gestione dello staff.</li> <li>4. La gestione dei conflitti sul lavoro</li> <li>5. L'informatizzazione del locale.</li> </ol>	<p>Essere consapevoli delle problematiche riguardanti l'apertura e la gestione di un'attività ristorativi.</p> <p>“Leggere” e orientare le dinamiche interpersonali all'interno di un gruppo lavoro.</p> <p>Simulare l'uso di procedure informatizzate per la gestione delle attività di sala e cucina.</p> <p>Fissare i prezzi di vendita di piatti e menù.</p> <p>Comprendere un testo in lingua.</p>	<p>Ottobre Novembre</p>	<p>In Presenza Lavori di gruppo Lezione frontale e partecipata</p>	<p>In Presenza Verifiche orali, dialogo in classe</p>	<p>D.T.A.S.R.: Ia: domanda turistica CUCINA: Tutela della sicurezza e HACCP</p> <p>ALIMENTI: Tutela della sicurezza e HACCP</p> <p>INGLESE: HACCP</p> <p>STORIA: Le origini dell'attuale modo di vivere</p> <p>ITALIANO: La belle Epoque</p>

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>In presenza:</p> <p><b>Uda.2: Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche della cucina regionale italiana.</li> <li>2. Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia.</li> <li>3. Liguria, Emilia Romagna, Toscana.</li> <li>4. Marche , Umbria, Abruzzo.</li> <li>5. Lazio, Campania.</li> <li>6. Puglia, Basilicata, Calabria.</li> <li>7. Sicilia, Sardegna.</li> </ol>	<p>Acquisire consapevolezza del ruolo dei fattori storici, geografici e culturali nello sviluppo delle cucine regionali.</p> <p>Realizzare alcune ricette di cucina regionale.</p> <p>Comprendere un testo settoriale in lingua.</p>	<p>Novembre Dicembre</p>	<p>In Presenza Lavori di gruppo Lezione frontale e partecipata</p>	<p>In Presenza Verifiche orali, dialogo in classe</p>	<p><b>ALIMENTI:</b> I prodotti tipici certificati, lo slow food</p> <p><b>INGLESE:</b> Mediterranean Diet</p> <p><b>CUCINA:</b> Cucina regionale I prodotti tipici italiani</p> <p><b>D.T.A.S.R.:</b> : il marketing, le leve del marketing. Cenno ai prodotti a Km "0"</p>

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>In presenza:</p> <p><b>Uda.3: CIBI E BEVANDE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cibo e bevande in relazione al menù.</li> <li>2. Le carte e i menù.</li> <li>3. Criteri di stesura dei menù.</li> <li>4. Il menù e la corretta nutrizione.</li> </ol>	<p>Proporre l'abbinamento di vini e altre bevande ai cibi.</p> <p>Redigere carte e menù adatti alla tipologia di locale, al target di clientela e all'occasione di servizio.</p> <p>Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità e gestione.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua.</p>	<p>Gennaio Febbraio</p>	<p>In Presenza Lavori di gruppo Lezione frontale e partecipata</p>	<p>In Presenza Verifiche orali, dialogo in classe</p>	<p><b>ENOGASTRONOMIA:</b> (esempi di menù  D.T.A.S.R.: : l'analisi di mercato e le nuove tendenze nel campo alimentare <b>ALIMENTI:</b> Alimentazione equilibrata e LARN  <b>INGLESE:</b> Nutrients  <b>FRANCESE:</b> Mange r bien  <b>ITALIANO:</b> La stesura di un menù regionale</p>

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
In Presenza Uda 4 <b>I servizi di catering e banchetti</b>  In DAD Approfondimento	Conoscere il servizio per banchetti:allestimento della sala e organizzazione del lavoro.  Conoscere l'allestimento dei buffet per piccole colazioni,colazioni di lavoro e Simularne la realizzazione  Conoscere il lessico e fraseologia di settore.	Febbraio poi In dad dal 20 aprile	In Presenza Lavori di gruppo Lezione frontale e partecipata  In DAD Lezione a distanza con video chiamate Skype	In Presenza Verifiche orali, dialogo in classe  In DAD Verifiche orali,	ALIMENTI: Sostenibilità nella filiera alimentare CUCINA: diversi menu ,catering e banqueting INGLESE: GMOs vs organic food D.T.A.S.R.: il marketing ristorativo

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>In DAD Approfondimento</p> <p><b>Uda.3: CIBI E BEVANDE</b></p> <p>5. Cibo e bevande in relazione al menù. 6. Le carte e i menù. 7. Criteri di stesura dei menù. 8. Il menù e la corretta nutrizione.</p>	<p>Proporre l'abbinamento di vini e altre bevande ai cibi.</p> <p>Redigere carte e menù adatti alla tipologia di locale, al target di clientela e all'occasione di servizio.</p> <p>Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità e gestione.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua.</p>	<p>Aprile- Maggio Dad</p>	<p>In DAD Lezione a distanza con video chiamate Skype</p>	<p>In DAD Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, dibattiti e interventi personali</p>	<p><b>ENOGASTRONOMIA:</b> (esempi di menù D.T.A.S.R.: le nuove tendenze nel campo alimentare ALIMENTI: Alimentazione equilibrata e LARN INGLESE: Healthy eating FRANCESE: Mange r bien ITALIANO: La stesura di un menù regionale</p>

Il docente

Luigi Pietramale





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

## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.

Disciplina:	ITALIANO
Docente:	ANNA ROSA GAMBARO
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: DAL 7 OTTOBRE AL 4 MARZO 2019 In DAD: DAL 20 APRILE 2020 DISPENSE A CURA DELLA DOCENTE

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>In presenza: Scritture: "tipologie testuali"</p> <p>Gli elementi dei testi narrativi e poetici: Caratteristiche dei testi narrativi e poetici. Analisi di testi narrativi e poetici.</p> <p>I testi espositivi/argomentativi: Caratteristiche dei testi espositivi/argomentativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scrittura di testi espositivi e argomentativi.</li> </ul> <p>In DAD: non è stato possibile</p>	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Comprendere il senso, il messaggio essenziale, la parola chiave, i particolari secondari ma significativi;</p> <p>Distinguere le varie tipologie testuali (narrativa, argomentativi, poetici) e riconoscere le caratteristiche peculiari;</p> <p>Riconoscere linguaggio figurato, tipi di narratore, punti di vista, descrizione soggettiva ed oggettiva, tesi ed antitesi nel testo argomentativo, ecc.;</p> <p>Competenza di produzione della lingua scritta;</p> <p>Pertinenza alla traccia;</p> <p>Correttezza ortografica, sintattica e lessicale;</p> <p>Coerenza, organicità e ricchezza dei contenuti; Elaborazione personale.</p>	<p>Da novembre 2019 al 4 marzo 2020</p>	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Discussione Uso delle TIC Esercitazioni di scrittura</p>	<p>Verifiche scritte di tipologie diverse: prove strutturate e semi-strutturate.</p> <p>produzione di elaborati: tema di ordine generale; componimento argomentativo; analisi di testi narrativi e poetici.</p> <p>Per la misurazione delle prove si è fatto riferimento alle griglie stilate dal gruppo disciplinare del dipartimento umanistico.</p> <p>Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p>Cucina/Sala: composizione e presentazione di un menù</p> <p>Alimenti: HACCP</p>

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>UDA 1: La poesia e la prosa nella seconda metà dell'Ottocento.</b></p> <p><b>Il romanzo e l'età del realismo</b></p> <p><b>il Naturalismo</b></p> <p><b>Giovanni Verga e il Verismo:</b> vita, opere, idee e tematiche.</p> <p>Da "I Malavoglia":</p> <p>Mastro don Gesualdo</p> <p>Da "Vita de campi" "Jeli il pastore"</p> <p>In DaD approfondimento</p> <p><b>Carducci.</b></p> <p>Giosuè Carducci: vita, opere, idee e la poetica.</p> <p><i>Pianto antico</i></p>	<p>Conoscenze dei contenuti disciplinari; Assimilazione; Comprensione; Esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza); Elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti); Argomentazione (ragionamenti conseguenti e motivati);</p> <p>Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del secondo Ottocento;</p> <p>Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore.</p> <p>- Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati.</p> <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- di analisi/ approfondimento;</li> <li>- di sintesi/ riassunto;</li> <li>- valutative/ critiche/ originali / creative/</li> </ul>	<p>Ottobre/ Novembre.</p> <p>In dad dal 20 aprile</p>	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Discussione Uso delle TIC</p>	<p>Verifiche consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p>Storia: Tra Otto e Novecento, la seconda rivoluzione industriale e la società di massa</p> <p>Francese: LES LEGUMINEUSES</p> <p>Inglese: HACCP</p> <p>SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE: LA DIETA MEDITERRANEA</p>

<p><b>UDA 2: Il Decadentismo.</b></p> <p>In presenza: Il contesto storico-sociale e le coordinate culturali.</p> <p>In DaD: approfondimento</p>	<p>Conoscenze dei contenuti disciplinari: assimilazione (acquisizione mnemonica) e comprensione;</p> <p>Competenze linguistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza);</li> <li>- elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti);</li> <li>- argomentazione (ragionamenti conseguenti e motivati).</li> </ul> <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi/ approfondimento;</li> <li>- sintesi/ riassunto;</li> <li>- valutative/ critiche/ originali / creative/ logiche/ collegamento/ inquadramento/ contestualizzazione;</li> </ul> <p>Conoscenza dei caratteri fondamentali della civiltà e della cultura della fine dell'Ottocento e dei primi decenni del Novecento.</p>	<p>Dicembre/ gennaio/ febbraio.</p> <p>Lezione DaD dal 20 Aprile</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Discussione</p> <p>Uso delle TIC</p> <p>DaD</p>	<p>Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali</p>	
---	--	--	---	--	--

<p><b>UDA 3: La lirica del primo Novecento.</b></p> <p><b>Lezione Dad dal 20 Aprile</b></p> <p><b>l'Ermetismo e Giuseppe Ungaretti.</b></p> <p>Giuseppe Ungaretti: vita, opere, idee e la poetica.</p> <p>Parafrasi della poesia: Ed è subito sera</p>	<p>Conoscenze dei contenuti disciplinari: assimilazione e comprensione;</p> <p>Competenze linguistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza);</li> <li>- elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti);</li> <li>- argomentazione (ragionamenti conseguenti e motivati).</li> </ul> <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi/ approfondimento;</li> <li>- sintesi/ riassunto;</li> <li>- valutative/ critiche/ originali / creative/ logiche/ collegamento/inquadramento/ contestualizzazione;</li> </ul> <p>Analisi del processo storico e delle tendenze evolutive della lirica italiana nel periodo preso in esame.</p>	<p>Dad dal 20 aprile</p>	<p>Lezione dad a partire dal 20 aprile 2020</p>	<p>In DAD Verifiche consistenti interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali orali, in</p>	<p>Storia: Il Fascismo</p> <p>Francese: “ le vin cher” à Quasimodo</p> <p>Inglese: Healthy eating</p> <p>Alimenti: Malattie del benessere: Diabete o Iperglicemia</p>
--	---	--------------------------	---	---	---

<p><b>UDA 4: Narrativa e teatro nel novecento.</b></p> <p><b>Lezione Dad</b></p> <p><b>Luigi Pirandello:</b> vita, opere, idee e tematiche.</p> <p>I romanzi- le novelle, il teatro</p> <p><i>Il Fu Mattia Pascal</i></p> <p><i>L'uomo dal fiore in bocca</i></p>	<p>Conoscenze dei contenuti disciplinari: assimilazione e comprensione;</p> <p>Competenze linguistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza);</li> <li>- elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti);</li> <li>- argomentazione (ragionamenti conseguenti e motivati).</li> </ul> <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi/ approfondimento;</li> <li>- sintesi/ riassunto;</li> <li>- valutative/ critiche/ originali / creative/ logiche/ collegamento/inquadramento/ contestualizzazione;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi fondamentali della biografia e del percorso letterario dell'autore.</li> <li>- Caratteri di novità della prosa di Pirandello</li> <li>- Le caratteristiche del teatro pirandelliano</li> <li>- Individuare i contenuti e i temi fondamentali di un testo narrativo o teatrale.</li> </ul>	<p>Aprile/ Maggio Dad</p>	<p>Lezione DAD a partire dal 20 aprile 2020</p>	<p>In DAD Verifiche consistenti interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali</p>	<p>orali, in STORIA: I totalitarismi e la shoah</p> <p>CUCINA intolleranze alimentari</p> <p>INGLESE: FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES</p> <p>FRANCESE: Intolerance au lactose</p> <p>Alimenti: Intolleranza alimentare</p>
---	--	-----------------------------------	---	---	--

<p><b>UDA 5: L'età del Neorealismo.</b></p> <p><b>Lezione Dad</b></p> <p><b>il contesto storico-sociale e le coordinate culturali.</b></p> <p><b>Corrado Alvaro:</b> vita, opere, idee e tematiche. (da sviluppare)</p> <p>Lettura brano tratto da "Gente in Aspromonte"</p>	<p>-Conoscenze dei contenuti disciplinari: assimilazione (acquisizione mnemonica) e comprensione;</p> <p>-Competenze linguistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza,...);</li> <li>• elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti);</li> <li>• argomentazione (ragionamenti conseguenti e motivati).</li> </ul> <p>- Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analisi/ approfondimento;</li> <li>• sintesi/ riassunto;</li> <li>• valutative/ critiche/ originali / creative/ logiche/ collegamento/ inquadramento/ contestualizzazione;</li> </ul> <p>- essere in grado di utilizzare le conoscenze acquisite</p> <p>integrandole in modo pluridisciplinare;</p> <p>- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale;</p>	<p>Maggio/ Giugno dad</p>	<p>Lezione Dad a partire dal 20 aprile 2020</p>	<p>In DAD</p> <p>Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali</p>	<p>Inglese: HEALTHY EATING</p> <p>Francese: LA VIANDE DE PORC</p> <p>Alimentazione: L'obesità</p> <p>Storia: La prima guerra mondiale</p>
--	---	-----------------------------------	---	--	---

<p><b>UDA 6: Louis Sepulveda</b></p> <p><b>Lezione DaD</b></p> <p>Vita, opere e idee</p> <p>Lettura brano tratto da : storia di una gabbianella e un gatto</p>	<p>-Conoscenze dei contenuti disciplinari: assimilazione (acquisizione mnemonica) e comprensione;</p> <p>-Competenze linguistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esposizione (correttezza grammaticale e lessicale; fluidità e ricercatezza,...);</li> <li>• elaborazione (pertinenza e coerenza; selezione ed organizzazione dei contenuti);</li> <li>• argomentazione (ragionamenti conseguenti e motivati).</li> </ul> <p>- Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analisi/ approfondimento;</li> <li>• sintesi/ riassunto;</li> <li>• valutive/ critiche/ originali / creative/ logiche/ collegamento/ inquadramento/ contestualizzazione;</li> </ul> <p>- essere in grado di utilizzare le conoscenze acquisite integrandole in modo pluridisciplinare;</p> <p>- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale</p>	<p>Maggio/ giugno DaD</p>	<p>Lezione DaD a partire dal 20 aprile 2020</p>	<p>In dad Verifiche consistenti interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali</p>	<p>STORIA: La guerra fredda</p> <p>orali, in ALIMENTI: Aterosclerosi e colesterolo.</p> <p>Francese: Les bons aliments contre le cholestérol</p> <p>Inglese: FAST FOOD AND SLOW FOOD</p>
--	---	-----------------------------------	---	---	--

La docente  
Anna Rosa Gambaro





## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA DELLE DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez.

Disciplina:	<b>STORIA</b>
Docente:	Anna Rosa Gambaro
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza <b>DISPENSE</b> In DAD : <b>DISPENSE A CURA DELLA DOCENTE , VIDEOLEZIONI SKYPE FOR BUSINESS</b>

CONOSCENZE/CONTENUTI	ABILITA' - COMPETENZE Comprensione competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE (in presenza e in DaD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza e in Dad)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Presenza <b>UDA: L'EUROPA E IL MONDO TRA IL SECONDO OTTOCENTO E IN PRESENZA IL PRIMO NOVECENTO.</b> - L'origine dell'attuale modo di vivere; - la rivoluzione dell'elettricità; - la rivoluzione dei trasporti;	- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali;  - ricostruire i processi di trasformazione individuando	Ottobre /NOVEMBRE	In Presenza Lezione frontale Lezione partecipata Discussione Uso delle TIC	In presenza Verifiche consistenti interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.	Italiano: il Verismo, Verga

<p>- la popolazione mondiale raddoppia. - la belle epoque</p> <p><b>IN DAD: APPROFONDIMENTO</b> La seconda rivoluzione industriale e la società di massa</p>	<p>elementi di persistenza e discontinuità;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche;</li> <li>- sintetizzare gli argomenti in modo schematico per un'efficace memorizzazione.</li> </ul>	<p>Aprile</p>	<p><b>LEZIONE DAD</b></p>		
--	---	---------------	---------------------------	--	--

<p><b>Lezione in presenza</b></p> <p><b>Uda 2: L'età giolittiana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee generali della politica giolittiana e conseguenze sul piano economico e sociale</li> <li>• La crisi del sistema giolittiano e le motivazioni dei suoi oppositori.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>- riconoscere le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</li> <li>- sintetizzare gli argomenti in modo schematico per un'efficace memorizzazione.</li> </ul>	<p>Ottobre/ novembre</p>	<p>In presenza Lezione frontale Lezione partecipata Discussione Uso delle TIC</p>	<p>In presenza Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p>Italiano</p>
--	--	------------------------------	---	---	-----------------

<p><b>Lezione in presenza</b></p> <p><b>Uda 3: La prima guerra mondiale.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le cause della guerra;</li> <li>- lo scoppio della guerra;</li> <li>- le due fasi della guerra;</li> <li>- la fine della guerra;</li> <li>- i trattati di pace.</li> </ul> <p><b>Lezione Dad</b> di approfondimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.</li> <li>-Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>- Comprendere la differenza fra guerra di libertà, guerra di egemonia e guerra di conquista;</li> <li>- sintetizzare gli argomenti in modo schematico per un'efficace memorizzazione.</li> </ul>	<p>Novembre/dicembre</p> <p>DaD dal 20 aprile 2020</p>	<p>In Presenza</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Discussione</p> <p>Uso delle TIC</p> <p>In Dad</p> <p>Dispense</p> <p>Videolezioni</p>	<p>In Presenza</p> <p>Verifiche consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p> <p>In Dad</p> <p>Verifiche consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p>Italiano</p>
---	---	--	---	--	-----------------

<p><b>Lezione in presenza</b></p> <p><b>UDA 4:</b></p> <p><b>La crisi del primo dopoguerra e del 1929.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i problemi del dopoguerra;</li> <li>- la delusione degli italiani;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.</li> <li>-Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>- Comprendere la differenza fra guerra di libertà, guerra di egemonia e guerra di conquista;</li> <li>- sintetizzare gli argomenti in modo schematico per un'efficace memorizzazione.</li> </ul>	<p>Gennaio/ febbraio</p>	<p>In Presenza</p> <p>Lezione frontale Lezione partecipata Discussione Uso delle TIC</p>	<p>In Presenza</p> <p>Verifiche consistenti interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p>Italiano</p>
---	---	------------------------------	--	--	-----------------

<p>In DAD</p> <p><b>UDA 5: I TOTALITARISMI</b></p> <p><b>L'affermazione del Fascismo in Italia</b></p> <p><b>In Nazismo in Germania</b></p> <p><b>UDA 6: La Seconda Guerra Mondiale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il "nuovo ordine" nazista e la crisi degli equilibri europei</li> <li>• Cause, fasi e conclusione del secondo conflitto mondiale</li> <li>• L'Italia e la "guerra parallela"</li> <li>• Caduta del Fascismo; Repubblica di Salò</li> <li>• La Resistenza</li> <li>• Olocausto e foibe</li> <li>• <b>La guerra fredda</b></li> </ul>	<p>- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali;</p> <p>-individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico- istituzionali;</p> <p>- leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche, ricavandone informazioni su eventi storici di differenti aree geografiche.</p>	<p>Dad dal 20 aprile 2020</p>	<p>In DAD</p> <p>Videolezioni</p> <p>Dispense</p>	<p>In DAD</p> <p>Verifiche consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p>Italiano</p>
---	--	-------------------------------	---	--	-----------------



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. I

Materia:	Lingua e Civiltà Inglese
Docente:	Pucci Maria José
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati In presenza e in DAD	CookBookClub, O. Cibelli e D. D'Amico, ed.Clitt . That's Catering, O. Cibelli e D. D'Amico, ed.Clitt. <b>in Dad</b> : materiale cartaceo inviato (fotocopie, schede/mappe concettuali, immagini scannerizzate). video lezioni Skype for Business

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>In presenza</b>  <b>UDA 1: FOOD SAFETY WATCH</b></p> <p>Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali e dei contenuti principali del precedente anno.  Food Contamination.  The 7 HACCP principles.  Food Preservation.  Health and Safety (WHO)... Food transmitted infections and food poisoning.  Risks and preventing measures to combat food contamination.  The Mediterranean diet.  The Mediterranean breakfast.  A typical Mediterranean recipe.</p>	<p>Comprende competenze chiave</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali.  Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.  Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti concernenti la sfera lavorativa.  Comprendere sia le idee principali che i dettagli specifici di testi relativamente complessi inerenti il settore di indirizzo.  Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi.  Esporre in forma scritta e orale argomenti inerenti il settore di indirizzo.  Comprendere la piramide della Dieta Mediterranea.  Saper scrivere un menu della colazione in stile mediterraneo.  Saper descrivere una ricetta con prodotti tipici del Mediterraneo.</p>	<p>Ottobre/  Novembre/  Dicembre</p>	<p>In presenza  Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e di gruppo, ricerca guidata, ricerca-azione, problem solving, cooperative learning, imparare facendo</p>	<p>In presenza  Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.   Verifiche scritte strutturate.</p>	<p><u>ITALIANO:</u>  Verga e il verismo.  <u>SC. E CULT.</u>  <u>DELL'ALIM.</u>  Linee guida per una sana e corretta alimentazione.  <u>LAB. SERV. ENOG.</u>  <u>SETT. CUCINA</u>  Progettare menu con prodotti tipici del territorio.  <u>LAB. SERV. ENOG.</u>  <u>SETT. SALA</u>  Caratteristiche della cucina regionale italiana.  <u>FRANCESE:</u>  Le travail en cuisine: sécurité et hygiène.  <u>DTASR</u>  Prodotti a km 0.</p>

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>In presenza UDA PLURIDISCIPLINARE: MORDI E FUGGIO SIEDI A TAVOLA</b></p> <p>Analisi e differenze tra la cucina mordi e fuggi e la cucina tradizionale (fast food - slow food ). Linguaggi settoriali e comunicazione efficace.</p>	<p>Comprese competenze chiave</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Saper cercare e rielaborare informazioni sulla cucina mordi e fuggi e la cucina tradizionale (fast food - slow food). Saper abbinare le diverse bevande ai piatti. Padroneggiare una specifica situazione comunicativa tenendo conto dei destinatari, dello scopo, del contesto. Strutturare una breve relazione in lingua inglese. Saper esporre in modo chiaro e pertinente le conoscenze tecnico-professionali, economiche e storiche acquisite.</p>	<p>Gennaio</p>	<p>In presenza Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e di gruppo, ricerca guidata, ricerca-azione, problem solving, cooperative learning, imparare facendo.</p>	<p>In presenza Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.  Verifiche scritte Strutturate.</p>	<p>Tutte le discipline come da programmazione UDA.</p>



CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>In presenza</p> <p><b>UDA 2: DIET AND NUTRITION.</b></p> <p>Healthy Eating.</p> <p>Nutrients in food: carbohydrates, fats, protein, vitamins, minerals, water.</p> <p>Mediterranean diet vs Harvard School Pyramid.</p> <p>Fast Food and Slow Food.</p>	<p>Comprese competenze chiave</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi.</p> <p>Esporre in forma scritta e orale argomenti inerenti il settore di indirizzo.</p> <p>Sapersi esprimere sui principali fattori di rischio legati alla contaminazione del cibo e le misure per combatterlo.</p> <p>Sapersi esprimere sulla conservazione degli alimenti.</p> <p>Individuare le cause che provocano contaminazioni alimentari.</p> <p>Saper identificare i principali batteri e virus pericolosi per la salute dell'uomo.</p>	<p>Febbraio</p>	<p>In presenza</p> <p>Lezione frontale e partecipata, lavoro individuale e di gruppo, ricerca guidata, ricerca-azione, problem solving, cooperative learning, imparare facendo.</p>	<p>In presenza</p> <p>Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p> <p>Verifiche scritte Strutturate.</p>	<p><u>CUCINA:</u> I marchi di qualità locali, nazionali e internazionali.</p> <p><u>SALA:</u> Il menù e la corretta nutrizione.</p> <p><u>D.T.A.S.R.:</u> Normativa del settore turistico-ristorativo.</p> <p><u>SC. E CULT. DELL'ALIM.:</u> Conoscere le tipologie dietetiche nelle diverse condizioni fisiologiche patologiche.</p> <p><u>FRANCESE:</u> La Pyramide alimentaire.</p> <p><u>ITALIANO:</u> Louis Sepulveda.</p>

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>In DAD</b>  <b>UDA 2 E 3:</b>  <b>DIET AND NUTRITION.</b>  <b>SUSTAINABILITY.</b>  Nutrients in food:  Food intolerances and allergies.  The organic choice.  The GMOs controversy.  Food sustainability:  the food supply chain.</p>	<p>Comprese competenze chiave</p> <p>Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi.</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e chiare sulle tematiche trattate.</p> <p>Esporre in forma orale argomenti inerenti le tematiche trattate.</p>	<p>Dal  05/03/2020</p>	<p><b>In DAD</b>  Lavoro individuale su materiale cartaceo inviato (fotocopie, schede/mappe concettuali, immagini scannerizzate).  Lezioni a distanza attraverso Skype for business.</p>	<p><b>In DAD</b>  Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali.</p>	<p><u>SALA:</u>  I servizi di catering e banchetti.  <u>CUCINA:</u>  Conoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali e tutti i prodotti da essi tutelati.  <u>SC. E CULT.</u>  <u>DELL'ALIM.:</u>  Nuove tendenze di filiera e sostenibilità.  <u>ITALIANO:</u>  Corrado Alvaro.  <u>DTASR:</u>  Normativa nazionale ed europea relativa all'igiene alimentare alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.  <u>FRANCESE :</u>  Les produits BIO.</p>

Il docente  
Maria José Pucci



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

## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE di STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. I

Materia:	<b>DTASR</b> –Discipline e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
Docente:	Prof.ssa <b>Gilda Vozzo</b>	
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati (in presenza ed in DAD)	<p><b>In presenza:</b> Gestire le Imprese Ricettive oggi vol. 3–S. Rascioni F. Ferriello - Ed. Tramontana + dispense</p> <p><b>In DAD:</b> Dispense con esercitazioni guidate con test</p>	

CONOSCENZE	ABILITA'- COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE (in presenza ed in DAD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza ed in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<b>IN PRESENZA</b>  UDA 1 <u>IL MERCATO TURISTICO</u> Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative internazionali ed interne	Identificare le caratteristiche del mercato turistico, identificare le risorse per saper promuovere e potenziare il turismo	OTTOBRE NOVEMBRE	<b>IN PRESENZA</b>  Lavori di gruppo Studio guidato Lezioni multimediali	<b>IN PRESENZA</b>  Formative e sommative	<u>SC. E CULT. DELL'ALIM.</u> Ma nutrizione e prevenzione  <u>INGLESE</u> Healthy eating  <u>LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA</u> Predisposizione di un menu equilibrato dal punto di vista calorico-nutrizionale  <u>LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA</u> Il menu turistico

<p><b>IN PRESENZA</b>  <b>UDA 2</b>  <b>IL MARKETING</b>  Il marketing:  aspetti generali  l'analisi di mercato  il target,  Il marketing  strategico  Il marketing  operativo  Il piano di marketing  Tecniche di  marketing turistico.  In particolare il ciclo  di vita del prodotto, e  l'analisi swot.</p>	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.  Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.  Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.  Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.  Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato.  Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>DICEMBRE  GENNAIO  FEBBRAIO  Al 5 MARZO  (in corso di svolgimento alla data di chiusura terminata con invio del materiale didattico)</p>	<p><b>IN PRESENZA</b>  Problem solving  Lavori di gruppo  Studio guidato  Lezioni multimediali</p>	<p><b>IN PRESENZA</b>  Formative e  sommative</p>	<p><b>SC. E CULT. DELL' ALIM.</b>  Alimentazione globalizzata  <b>LAB. SERV. ENOG. SETT.</b>  <b>CUCINA</b>  Predisposizione di un menu equilibrato dal punto di vista calorico-nutrizionale  <b>LAB. SERV. ENOG. SETT.</b>  <b>SALA</b>  Food and beverage manager  <b>MATEMATICA</b></p>
<p><b>IN PRESENZA</b>  <b>UDA</b>  <b>pluridisciplinare:</b>  <b>“Mordi e fuggi”</b></p>	<p>Il marketing dello slow food e del fast food con accenni ai prodotti a chilometro “0” ed alla Globalizzazione. Analisi dei fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p>	<p>Saper utilizzare le tecniche del marketing turistico.  Saper promuovere prodotti/ servizi nel fast food a Km 0, relazionandoli anche alle abitudini alimentari ed all'economia del territorio.</p>	<p><b>IN PRESENZA</b>  <b>FEBBRAIO</b>  (L'uda è stata inserita durante la trattazione dell'UDA 2 dedicata al marketing. Non si è riusciti a produrre l'elaborato come da programmazione)</p>		<p>Tutte le discipline come da programmazione UDA</p>

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE (in presenza ed in DAD)	Strumenti di VERIFICA (in presenza ed in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>IN DAD</b></p> <p><b>UDA 2</b> <b>IL MARKETING</b> L'azione del marketing durante il lockdown, riadeguamento delle imprese e dei prodotti alla luce delle nuove esigenze di mercato.</p>	<p>Il marketing proposto come riadeguamento aziendale alle nuove esigenze del mercato. Il trend di crescita del mercato on line</p>	<p>MARZO</p>	<p>IN DAD</p> <p>Termine dell'Uda effettuato con materiale didattico inviato</p>		<p><u>L.AB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA</u></p> <p><u>L.AB. SERV. ENOG. SETT. SALA</u></p>
<p><b>UDA 3</b> <b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b> La pianificazione e la programmazione aziendale Il business plan. I piani del business plan Il budget concetto e metodologie di compilazione</p>	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali la pianificazione e programmazione aziendale, le fasi e le strategie sapendo individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan ed un budget. Fasi e procedure del business plan con lo studio della: pianificazione, la programmazione ed il controllo aziendale. L'analisi ambientale e previsionale, la definizione di obiettivi e strategie e la redazione di piani. La struttura del budget i costi standard, le fasi e le definizioni del budget, la redazione del piano aziendale e del business plan Elaborazione di un business plan di un'azienda che vuole accedere ai finanziamenti statali per riconvertire la propria azienda</p>	<p>MARZO APRILE</p>	<p>dispense, esercitazioni guidate elaborate su excel, esercitazioni con test a risposta multipla ed aperta, compiti di realtà</p>	<p>In DAD Brevi interrogazioni Tramite piattaforma Skype</p>	<p><u>SC. F. CULT. DELL' ALIM.</u> Dietologia e benessere</p> <p><b>INGLESE</b> The nutrients</p> <p><u>L.AB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA</u> Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p><u>L.AB. SERV. ENOG. SETT. SALA</u> Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location ee al menu offerto</p>

**UDA 4****LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

normativa nazionale ed europea relativa all'igiene alimentare alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. I prodotti a Km 0. L'uso del marchio.

Le conoscenze acquisite dalla prima all'ultima uda, sono state riproposte agli allievi, con la DAD sotto forma di domanda stimolo, alla luce dei cambiamenti economici verificatisi durante questo periodo calamitoso del coronavirus che ha intaccato anche il sistema economico. Agli allievi si è chiesto di essere propositivi considerando le conoscenze e competenze acquisite.

Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza alle certificazioni obbligatorie e volontarie.

Saper applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione dei prodotti. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica

Normativa nazionale ed europea relativa all'igiene alimentare alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti i prodotti a Km 0. L'uso del marchio.

Normativa applicata dalle autorità durante questo periodo di lock down: competenze tra stato e regioni, tutela dei diritti fondamentali tra cui la salute, sistema delle autocertificazioni.

**MAGGIO FINE ANNO SCOLASTICO**

lezioni on line con domande-stimolo per elaborazione e rielaborazione conoscenze e per valutazione  
dispense, esercitazioni guidate elaborate su excel, esercitazioni con test a risposta multipla ed aperta, compiti di realtà

Posta elettronica per invio materiale didattico coordinatore (non si è potuto procedere con altro materiale didattico per l'impossibilità di interazione con i corsisti)

Brevi interrogazioni  
tramite piattaforma Skype

**ITALIANO**  
Verga

**STORIA**  
**SC. E CULT. DELL'ALIM.**  
Frodi alimentari HACCP

**LAB. SERV. ENOG.**  
**SETT. CUCINA**

HACCP  
MARCHI DI QUALITA' E ALTRE TUTELE ALIMENTARI



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



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE di STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. I - CC

Materia:	<b>ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA</b>	
Docente:	<b>Giuseppe Esposito</b>	
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	<b>IN CUCINA 5 ANNO EDIT. POSEIDONIA SCUOLA LUCA SANTINI</b> <b>In Presenza Laboratorio e attrezzatura di Sala e Cucina CC</b> <b>In DAD Fotocopie Videolezioni tramite Skype for Business</b>	

### UDA 1 :UN TERRITORIO E I SUOI SAPORI

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Presenza Progettare menu con prodotti tipici del	Saper conoscere valorizzare i prodotti agroalimentari italiani. Il valore dei prodotti a km zero Territorio e marketing	Ottobre	In Presenza Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio	In Presenza Tecnico Pratiche Scritte, Orali.	SALA: vini regionali ALIMENTI: filiera corta ITALIANO: stesura di un menu.

territorio				Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche.		D.T.A.S.R.: La domanda turistica INGLESE: fast food vs slow food
------------	--	--	--	---	--	---

**UDA 2 : MARCHI DI QUALITA' E ALTRE TUTELE ALIMENTARI**

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Presenza Conoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali e tutti i prodotti da essi tutelati	I marchi di qualità locali, Alimentazione, ambiente, etica Le etichette alimentari Utilizzare prodotti nella realizzazione di menu: tipici, nazionali. Saper utilizzare al meglio i prodotti: DOP IGP PAT e STG-AS I presidi slow Food	Novembre	In Presenza Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche..	In Presenza Tecnico Pratiche Scritte, Orali.	SALA:il disciplinare dei:vini ALIMENTI:Etichette ITALIANO:stesura di un menù. D.T.A.S.R.I prodotti a Km 0 come strumento di marketing INGLESE: Food sustainability

**UDA 3 : I PRODOTTI TIPICI ITALIANI**

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Presenza Conoscere i prodotti del territorio Italiano Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali	Conoscere i prodotti del territorio regionale e Nazionale. Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.	Dicembre Gennaio	In Presenza Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche..	In Presenza Tecnico Pratiche Scritte, Orali.	SALA: menu regionali ALIMENTI:filiera alimentare: tracciabilità degli alimenti ITALIANO:stesura di un menù,l D.T.A.S.R.: prodotti a Km0 come strumento di marketing INGLESE: The Mediterranean diet



UDA 4 : INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Presenza Conoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari  Conoscere le diete speciali e i regimi alimentari legati a tradizioni e culture diverse.	Comprese competenze chiave L'intolleranza al glutine, L'intolleranza al lattosio, Gli stili alimentari vegetarians, 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.	Gennaio	In Presenza Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche..	In Presenza Tecnico Pratiche Scritte, Orali.	SALA:job description ALIMENTI:reazioni avverse al cibo D.T.A.S.R.: Turismo internazionale INGLESE:Food intolerance and allergies

UDA 5 :REALIZZARE LA STRUTTURA DEI DIVERSI MENU': IL CATERING E IL BANQUETING.

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In Presenza 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 banqueting Che cosa è il catering Banqueting e catering due realtà a confronto	Comprese competenze chiave Il menu, le regole da seguire per la stesura di un menu , 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	Febbraio	In Presenza Lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio Simulazioni di tipo operativo in laboratorio/cucina e susseguente esercitazioni pratiche..	In Presenza Tecnico Pratiche Scritte, Orali.	SALA:servizi di banqueting e stili di servizi ALIMENTI:Alimentazione nella ristorazione collettiva ITALIANO: stesura di un menu. D.T.A.S.R.: il prodotto ristorativo come strategia di marketing INGLESE: HACCP

UDA 6 :LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE IL SISTEMA HACCP.

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In DAD 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	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	Marzo Aprile	In DAD Fotocopie	//	ALIMENTI:Sicurezza nel sistema produttivo e contaminazioni,HACCP, controllo igienico degli alimenti D.T.A.S.R.:Norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore SALA:Igiene personale, dei locali e delle attrezzature INGLESE: HACCP in English

UDA 7 : SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In DAD Conoscere gli strumenti informatici per la produzione e la gestione del servizio	Ristorante informatizzato, La gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature, Le nuove prospettive: web e telefonia Gestione archivio piatti Gestione archivio bevande Calcolo pasti Stoccaggio merci	Aprile Maggio	In DAD Fotocopie (Aprile). Videolezioni tramite Skype for Business (Maggio).	In DAD //(Aprile) Orali (Maggio)	SALA:informatizzazione del locale

**UDA Pluridisciplinare :Mordi e fuggi o siedi a tavola?**

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In DAD Distinguere un piatto fast da un piatto slow-food. Avere conoscenza generale sulle tecniche di preparazione di piatti fast e slow-food.	Saper preparare piatti veloci da strada (street food) e nello stesso saper preparare e distinguere piatti da gustare a tavola. Saper riconoscere prodotti industriali da quelli freschi e a km 0.	Marzo Aprile	In DAD Fotocopie Videolezioni tramite Skype for Business.	In DAD Orali.	Tutte



Distretto Scolastico n. 23  
ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' 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 V sez. I - Casa Circondariale-

<b>Materia:</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Docente:</b>	ANNA MARIA ROSALIA GAGLIOTTI
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	In presenza: DAL 7 OTTOBRE AL 4 MARZO 2019 – S. Rodato – Conoscere gli alimenti - CLITT In DAD: DAL 20 APRILE 2020 DISPENSE A CURA DELLA DOCENTE

CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p><b>In Presenza</b></p> <p><b>UDA 1: Rischio, sicurezza, qualità e sostenibilità nella filiera alimentare</b></p> <p>Abitudini e consumi alimentari in Italia, la globalizzazione e cultura del cibo. Sicurezza nel sistema produttivo e contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche. Nuove tendenze di filiera e sostenibilità. Additivi alimentari. Certificazioni di qualità e sistema HACCP. Controllo igienico degli alimenti.</p>	<p><b>Competenze specifiche</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare ed utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico fisico/chimico nutrizionale. 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.</p> <p><b>Abilità:</b> Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità). Saper identificare le tendenze di consumo nella società moderna. Redigere un piano di HACCP. Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione alimentare connessi alla manipolazione degli alimenti. Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi alimenti e gli aspetti positivi e negativi degli additivi alimentari.</p>	<p>Ott.</p> <p>Nov.</p>	<p><b>In Presenza</b></p> <p>Problem solving, Studio autonomo, esercitazione a coppie (peer tutoring), lezione partecipata, lavori di produzione singoli o di gruppo, esercitazioni a gruppi.</p> <p>Ripetizione e ampliamento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse mediante utilizzo di altri testi per la valorizzazione delle eccellenze e pause didattiche per un recupero curriculare in classe laddove si evidenzino delle lacune.</p>	<p><b>In Presenza</b></p> <p>Domande flash</p> <p>Interrogazioni orali</p> <p>Elaborati scritti</p>	<p>CUCINA: HACCP</p> <p>SALA: acquisto delle materie prime</p> <p>D.T.A.S.R.: : le fonti normative</p> <p>INGLESE: Food borne infections and food poisoning</p> <p>STORIA: Storia dell'alimentazione</p> <p>ITALIANO: L'alimentazione nella società rurale di Verga.</p>

CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p><b>In Presenza</b></p> <p><b>UDA 2: Nuovi prodotti alimentari</b></p> <p><b>Conoscenze:</b> Alimenti light, fortificati, arricchiti, integrali, biologici e OGM. Alimenti funzionali, integratori e prodotti dietetici. Nutrigenomica e Nutraceutica. Etichette alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenze specifiche</b> 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.</li> <li>• <b>Abilità:</b> Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi alimenti; saper individuare negli alimenti le nuove molecole mettendole in relazione alla salute. Conoscere gli aspetti controversi sull'uso degli OGM.</li> </ul>		<p>Dic.</p> <p>Gen.</p>	<p><b>In Presenza</b></p> <p>Problem solving, Studio autonomo, esercitazione a coppie (peer tutoring), lezione partecipata, lavori di produzione singoli o di gruppo, esercitazioni a gruppi.</p> <p>Ripetizione e ampliamento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse mediante utilizzo di altri testi per la valorizzazione delle eccellenze e pause didattiche per un recupero curricolare in classe laddove si evidenzino delle lacune.</p>	<p><b>In Presenza</b></p> <p>Domande flash</p> <p>Elaborati scritti</p> <p>Verifiche orali, consistenti in interrogazioni, conversazioni, dibattiti e interventi personali</p>	<p>CUCINA: marchi di qualità ed etichette alimentari</p> <p>SALA: il menu e la corretta nutrizione</p> <p>D.T.A.S.R.: L'analisi dei consumi correlata alle abitudini alimentari ed all'economia del territorio</p> <p>ITALIANO: Giosue Carducci</p> <p>INGLESE: GMOs vs organic food</p> <p>STORIA: L'età giolittiana</p>

CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p><b>In Presenza</b></p> <p><b>UDA 3 : Bioenergetica e LARN</b></p> <p><b>Conoscenze</b> Bioenergetica, valutazione stato nutrizionale, linee guida per una sana e corretta alimentazione, LARN. Alimentazione nella ristorazione collettiva. La piramide alimentare e la dieta mediterranea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenze specifiche</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali. Controllare ed utilizzare bevande e alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, chimico-fisico e gastronomico.</li> <li>• <b>Abilità:</b> Saper calcolare il fabbisogno energetico di nutrienti in una dieta equilibrata e/o personalizzata utilizzando le indicazioni LARN. Saper calcolare il metabolismo basale, definire ed applicare il metodo dell'IMC, e calcolare il F.E. di un individuo. Elencare le linee guida per una sana alimentazione ed esplicitare comportamenti adeguati per mantenere la salute. Saper valutare il significato della piramide alimentare italiana</li> </ul>	Feb	<p><b>In Presenza</b></p> <p>Problem solving, Studio autonomo, esercitazione a coppie (peer tutoring), lezione partecipata, lavori di produzione singoli o di gruppo, esercitazioni a gruppi.</p> <p>Ripetizione e ampliamento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse mediante utilizzo di altri testi per la valorizzazione delle eccellenze e pause didattiche per un recupero curricolare in classe laddove si evidenzino delle lacune.</p>	<p><b>In Presenza</b></p> <p>Domande flash</p> <p>Interrogazioni orali</p> <p>Elaborati scritti</p> <p>Simulazione seconda prova esami di stato</p>	<p>CUCINA:Prodotti tipici italiani:</p> <p>SALA: il menu e la corretta nutrizione</p> <p>D.T.A.S.R.: : le leve e le strategie del marketing con cenno ai prodotti a Km "0"</p> <p>INGLESE: The Mediterranean diet</p> <p>STORIA: gli squilibri alimentari durante le guerre</p> <p>ITALIANO: Il sud di Alvaro</p>

CONOSCENZE (MODULI)	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
<p><b>In DAD</b></p> <p><b>Alimentazione equilibrata, dietologia e dietoterapia</b></p> <p><b>Conoscenze:</b> Conoscere le tipologie dietetiche nelle diverse condizioni fisiologiche patologiche. Alimentazione e cancerogenesi. Disturbi del comportamento alimentare. Dietoterapia nelle malattie del ricambio e cardiovascolari. Allergie e intolleranze alimentari, malnutrizioni da eccesso o carenza di nutrienti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenze specifiche</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• <b>Abilità:</b> Saper elaborare uno schema dietetico indicando gli alimenti più adatti per combattere o prevenire determinate patologie. Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con determinate patologie e il ruolo che riveste l'alimentazione nelle patologie tumorali. Saper individuare gli alimenti che si possono consumare o meno in alcune intolleranze/allergie alimentari. Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse situazioni fisiologiche.</li> </ul>	<p>DaD</p> <p>Dal 20 Apr.</p> <p>Al 9 Giugno</p>	<p>In DAD</p> <p>Studio autonomo, Ripetizione, ampliamento e approfondimento di argomenti che hanno suscitato maggiore interesse.</p>	<p>In DAD</p> <p>Domande flash</p> <p>Interrogazioni orali</p> <p>(con piattaforma Skype)</p>	<p>CUCINA: Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</p> <p>SALA: il menu e la corretta nutrizione</p> <p>D.T.A.S.R.: Abitudini alimentari ed economia del territorio</p> <p>INGLESE: Food allergies and intolerances</p> <p>ITALIANO: Pirandello e Ungaretti</p> <p>STORIA: Il fascismo</p>





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

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE DI STUDIO**  
**ANNO SCOLASTICO 2019-2020 – CLASSE V Sez. I-CC**

Materia:	<b>MATEMATICA</b>
Docente:	Antonella Bova
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati (in presenza e in Dad)	<i>Nuova formazione alla Matematica-Giallo "Analisi Infinitesimale"</i> N. Doderò- P. Baroncini-R. Manfredi Ghisetti e Corvi Editore in presenza : Appunti, Pc senza connessione Internet ----- in Dad : dispense cartacee lezioni somministrate in maniera sincrona: video lezioni Skype for Business

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza <b>UDA 1 :Equazioni e Disequazioni (recupero prerequisiti)</b> Calcolo numerico e algebrico equazioni e sistemi di I e II grado Intervalli Disequazioni e sistemi di primo grado Disequazioni di secondo grado (risoluzione grafica) Disequazioni fratte	Comprese competenze chiave Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Saper rappresentare e individuare intervalli secondo varie modalità Saper risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di primo e secondo grado Risolvere semplici problemi tramite equazioni e sistemi	Ottobre Novembre	In presenza Lezione frontale e partecipata Esercitazioni di gruppo Problem Solving Ripetizione e pause didattiche	In presenza Domande flash Interrogazione alla lavagna Verifiche scritte (prove semistrutturate)	D.T.A.S.R.
CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE	TEMPI	METODOLOGIE	VERIFICHE	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
In presenza <b>Uda 2: Funzioni e grafici</b> Funzioni : definizioni e classificazione Funzioni pari, dispari, iniettive, suriettive Grafico della funzione costante, identità, lineare, quadratica, esponenziale.	Comprese competenze chiave Saper classificare le funzioni matematiche Riconoscere equazioni e grafico di funzioni lineari, quadratiche Saper determinare Dominio, segno e intersezioni con gli assi di semplici funzioni razionali Riconoscere e valutare aspetti qualitativi di grafici Saper individuare dal grafico le	Novembre Dicembre Gennaio Febbraio	In presenza Lezione frontale e partecipata Esercitazioni di gruppo Problem Solving Ripetizione e pause didattiche.	In presenza Domande flash Interrogazione alla lavagna Verifiche scritte (prove semi-strutturate)	D.T.A.S.R.

<p>Dominio, Intersezioni con gli assi, Segno</p> <p>Osservazione del grafico di una funzione</p> <p>In DAD Riepilogo e approfondimento Funzione esponenziale e diffusione COVID-19</p>	<p>caratteristiche di una funzione (dominio, segno, intersezioni, carattere di monotonia, pti di min e max)</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p>	<p>Marzo- maggio</p>	<p>In DAD Dispense cartacee Video lezioni Skype for business</p>	<p>In DAD Domande durante video lezioni</p> <p>ITALIANO CUCINA SALA</p>
<p>CONOSCENZE</p> <p>In presenza</p> <p><b>Uda 3: Analisi infinitesimale</b></p> <p>Limiti : definizioni e approccio di tipo intuitivo</p> <p>Forme indeterminate</p> <p>Calcolo di semplici limiti al finito e all' infinito di funzioni razionali.</p> <p>Approccio intuitivo al concetto di funzione continua</p> <p>Approccio intuitivo al concetto di asintoto</p>	<p><b>ABILITA' - COMPETENZE</b></p> <p>Comprende competenze chiave</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Saper calcolare semplici limiti di funzioni razionali al finito e all'infinito, individuando ed eliminando forme di indeterminazione</p> <p>Saper individuare limiti, punti di discontinuità e asintoti osservando il grafico di una funzione</p>	<p>TEMPI</p> <p>Febbraio Marzo</p> <p>Aprile</p>	<p>METODOLOGIE</p> <p>In presenza Lezione frontale e partecipata Esercitazioni di gruppo Problem Solving Ripetizione e pause didattiche per un recupero curriculare.</p>	<p>VERIFICHE</p> <p>In presenza</p> <p>Domande flash Lezione dialogata Interrogazione Verifiche scritte (prove semi-strutturate)</p> <p>COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI</p> <p>D.T.A.S.R.</p> <p>In DAD</p>

<p>In DAD Derivate : definizione e approccio di tipo intuitivo. Significato geometrico e applicazioni in fisica</p>	<p>Saper definire rapporto incrementale e derivata Saper cogliere applicazioni in geometria e in fisica del concetto di derivata</p>	<p>Maggio Da Completare</p>	<p>Video lezioni Skype for business Dispense  Ripetizione e pause didattiche</p>	<p>Verifiche orali, : conversazioni, Domande flash</p>	<p>D.T.A.S.R.</p>
<p>Ripetizione e approfondimento Principali regole di derivazione Calcolo di semplici derivate di funzioni razionali</p>	<p>Saper calcolare semplici derivate di funzioni razionali intere  Saper leggere un grafico individuando punti di minimo massimo flesso</p>				

Docente *Antonella Bova*



## SCHEDE INFORMATIVA ANALITICA delle DISCIPLINE di STUDIO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020 CLASSE V Sez. I (CC)

Disciplina:	<b>FRANCESE</b>	
Docente:	<b>RINO FRANCA ANTONELLA</b>	
Libro di testo adottato ed eventuali altri strumenti utilizzati (in presenza e in DAD)	DE CARLO ARCANGELA – NOUVEAU FRANCAIS EN CUISINE / MANUEL DE LANGUE POUR LE CHEF CUISINIER - HOEPLI	

### UDA 0 : DEMARRAGE

CONOSCENZE <b>IN PRESENZA</b>	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE ( in presenza e in DAD)	VERIFICHE ( in presenza e in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
Breve ripasso delle strutture morfosintattiche e dei tempi verbali di tutti i tre gruppi	Sapere costruire una frase corretta dal punto di vista grammaticale  Saper comprendere il senso globale di un testo in lingua  Saper leggere in modo fluente Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Acquisire l'informazione	Ottobre  N° ore 8  In presenza	Lezione frontale e partecipata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving Cooperative learning	Verifiche orali Verifiche scritte Conversazioni	Italiano Inglese

## UDA 1 : « MANGER SAIN »

CONOSCENZE IN PRESENZA	ABILITA' - COMPETENZE Comprensione competenze chiave	TEMPI ( ore)	METODOLOGIE ( in presenza e in DAD)	VERIFICHE ( in presenza e in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>-Méthodes de conservation -Méthodes de cuisson; -Les produits BIO; -Les additifs; -Les OGM; -Le travail en cuisine: sécurité et hygiène -L'HACCP -Les Intoxications alimentaires</p> <p><b>Grammatica :</b> les pronoms <i>en</i> et <i>y</i>, les pronoms possessifs, les adverbes de temps Le futur et le conditionnel des verbes, participe et son accord dans la phrase, le comparatif de qualité et de quantité.</p>	<p>-leggere e comprendere testi relativi al argomento dell'UDA. -scrivere relazioni, sintesi e commenti, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo. Comprendere in modo globale e analitico testi continui e non continui relativi al proprio settore di indirizzo. Comprendere e descrivere procedure, modalità e tecniche -Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua -Descrivere l'alimentazione e conoscere gli alimenti utilizzati nell'arco della giornata ; -Dimostrare una competenza interattiva utilizzando gli atti comunicativi relativi all'argomento trattato; -Saper fare dei parallelismi tra le abitudini alimentari francesi e quelle italiane. -utilizzare le conoscenze e abilità acquisite per adeguare i comportamenti nell'ambito della professione. - Intervenire nella conservazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Novembre Dicembre Gennaio  N° ore 22 In presenza</p>	<p>Lezione frontale e partecipata Lavoro individuale e di gruppo Problem solving Cooperative learning Ricerca guidata Ricerca-azione Imparare facendo</p>	<p>Verifiche orali sotto forma di Conversazioni/ Dialoghi  Verifiche scritte: strutturate/ Vero-falso/ a completamento</p>	<p>Italiano Enog. Cucina Enog.Sala Inglese: HACCP Dir/Eco Scienze degli Alimenti</p>

## UDA 2 « MANGER BIEN »

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE ( in presenza e in DAD)	VERIFICHE ( in presenza e in DAD)	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p><b>IN PRESENZA</b></p> <p>-La Pyramide alimentaire -Les Régimes Alimentaires et les aliments de base de ces Régimes : Viandes/Légumes-Huiles -La Cuisine traditionnelle <b>IN DAD</b></p> <p>-Maladies liées à l'alimentation : allergies et intolérances alimentaires -Révision de : - Intolerances -La viande : ne pas abuser ! -Les Boissons et les mets : « Le Beaujolais » -Les légumineuses</p> <p><b>Grammaire :</b> Les temps Indéfinis des verbes : Infinitif, participe (présent et Passé) Accord des adjectifs avec les noms</p>	<p>Leggere e comprendere testi relativi al l'argomento dell'UDA.</p> <p>Scrivere relazioni, sintesi e commenti, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Comprendere in modo globale e analitico testi continui e non continui relativi al proprio settore di indirizzo. Comprendere e descrivere procedure, modalità e tecniche</p> <p>Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua</p>	<p>Febbraio Fino al 06 marzo 2020 N° ore 10 In presenza</p> <p><b>IN DAD</b> Per disposizioni sulla sicurezza del Direttore della Casa Circondariale non si è avuto l'accesso via skipe dal 6 marzo al 21 aprile</p> <p><b>APRILE / MAGGIO / GIUGNO</b></p> <p>N° ore 8 DAD</p>	<p>Lezione frontale e partecipata Lavoro individuale Problem solving Ricerca guidata Ricerca-azione Imparare facendo</p> <p><b>In DAD</b> Lezione Partecipata Imparare facendo Lavoro individuale Tecnica di memorizzazione</p>	<p>Verifiche orali sotto forma di Conversazioni/ Dialoghi</p> <p>Verifiche scritte: strutturate/ Vero-falso/ a completamento</p> <p><b>IN DAD</b> <b>-Verifiche formative attraverso lezioni via skipe ( Lecture/ comprehension des textes / résumé et memorisation )</b></p>	<p>Italiano Cucina Enog. Cucina Enog.Sala Inglese: Healthy eating Dir/Eco Scienze degli Alimenti</p>

## UDA PLURIDISCIPLINARE: MORDI E FUGGIO SIEDI A TAVOLA?

CONOSCENZE	ABILITA' - COMPETENZE Comprese competenze chiave	TEMPI (ore)	METODOLOGIE ( In presenza )	VERIFICHE ( In presenza )	COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI
<p>-Conoscere la terminologia di base e tecnico-professionale nella lingua straniera</p> <p>-Conoscere le strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso</p> <p>-Tecniche del lavoro di gruppo</p>	<p>Comprese competenze chiave</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>-Comunicare</li> <li>-Saper Progettare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire e interpretare l'informazione</li> <li>-Acquisizione della terminologia tecnica di settore in lingua francese</li> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</li> </ul>	<p>Febbraio</p> <p>N° ore 2</p> <p>L'UDA a causa Covid 19 non è stata completata</p>	<p>Lavoro individuale e di gruppo</p> <p>Problem solving</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Ricerca-azione</p> <p>Imparare facendo</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Osservazione diretta e continua</p>	<p>Tutte le discipline</p>

Docente

*Franca Antonella Rino*





**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## **ALLEGATO 3-**

### **Griglia valutazione Colloquio**

## 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 curriculum, 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>				



Firmato digitalmente da AZZOLINA  
LUCIA  
C=IT  
O=MINISTERO ISTRUZIONE  
UNIVERSITA' E RICERCA



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## **ALLEGATO 4 –**

### **Testi Lingua e Letteratura Italiana per il colloquio**



## NEDDA

Nell'inverno del 1874 in un periodo di sconforto Verga scrive *Nedda*. Un racconto ambientato in Sicilia diverso da quelli scritti fino ad allora. Il racconto pubblicato su una rivista letteraria nell'estate ha un inaspettato successo.

*Nedda* racconta la storia di una povera ragazza siciliana che si guadagna da vivere lavorando in campagna, raccoglie olive, lavora i campi. All'inizio del racconto Nedda rimane orfana, è sola e disprezzata da tutti nel villaggio dove vive. Solo Janu un giovane e povero contadino come lei le parla e un giorno le regala un fazzoletto di seta. I due partono insieme in cerca di lavoro, quando tornano in paese Nedda è incinta, i paesani la trattano peggio di prima per colpa di quello che è accaduto e Janu è lontano per guadagnare i soldi necessari per mettere su casa. Quando torna il ragazzo è malato, non ha potuto lavorare e non è riuscito a mettere da parte nulla. Nonostante sia senza forze Janu riparte per la raccolta delle olive, ma dopo tre giorni torna al paese steso su una scala a pioli con la testa sanguinante fasciata. È caduto dalla cima di un albero, il giorno dopo muore. Nedda è di nuovo sola, non può lavorare, vive dei pochi soldi che ha messo da parte e del misero aiuto di uno zio. Partorisce una bambina che dopo poco tempo muore di stenti.

*Nedda* è un racconto campagnolo, Verga utilizza il narratore onnisciente e la lingua è l'italiano manzoniano della narrativa del secondo ottocento. I racconti e romanzi campagnoli narrano storie di poveri contadini con intenti pedagogici e di denuncia sociale, il genere si diffonde nei decenni centrali dell'Ottocento, gli scrittori più noti sono Giulio Carcano e Caterina Percoto.

Il brano seguente è la fine della novella.

*"Ella aspettava il suo fidanzato che era andato a mietere alla Piana, raggruzzolare i quattrini che ci volevano a mettere su un po' di casa, e a pagare il signor curato. Una sera, mentre filava, udì fermarsi all'imboccatura della viottola un carro da buoi, e si vide comparir dinanzi Janu pallido e contraffatto. — Che hai? — gli disse. — Son stato ammalato. Le febbri mi ripresero laggiù, in quella maledetta Piana; ho perso più di una settimana di lavoro, ed ho mangiato quei pochi soldi che avevo fatto —. Ella rientrò in fretta, scuci il pagliericcio, e volle dargli quel piccolo gruzzolo che aveva legato in fondo ad una calza. — No, — diss'egli. — Domani andrò a Mascalucia per la rimondatura degli ulivi, e non avrò bisogno di nulla. Dopo la rimondatura ci sposeremo —. Egli aveva l'aria triste facendole questa promessa, e stava appoggiato allo stipite, col fazzoletto avvolto attorno al capo, e guardandola con certi occhi luccicanti. — Ma tu hai la febbre! — gli disse Nedda. — Sì, ma ora che son qui mi lascerà; ad ogni modo non mi coglie che ogni tre giorni —. Ella lo guardava senza parlare, e sentiva stringersi il cuore, vedendolo così pallido e dimagrato. — E potrai reggerti sui rami alti? — gli domandò. — Dio ci penserà! — rispose Janu. — Addio, non posso far aspettare il carrettiere che mi ha dato un posto sul suo carro dalla Piana sin qui. A rivederci presto! — e non si moveva. Quando finalmente se ne andò, ella lo accompagnò sino alla strada maestra, e lo vide allontanarsi, senza una lagrima, sebbene le sembrasse che stesse a vederlo partire per sempre; il cuore ebbe un'altra strizzatina, come una spugna non spremuta abbastanza — nulla più, ed egli la salutò per nome alla svolta della via. Tre giorni dopo udì un gran cicaluccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio in quel modo. — Il cuore te lo diceva: — mormorava con un triste sorriso. Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui e tenendolo per mano. Il domani egli morì. Allora Nedda, sentendo muoversi dentro di sé qualcosa che quel morto le lasciava come un triste ricordo, volle correre in chiesa a pregare per lui la Vergine Santa. Sul sacrato incontrò il prete che sapeva la sua vergogna, si nascose il viso nella mantellina e tornò indietro derelitta. Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non*



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



*era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota. — Povera bambina! Che incominci a soffrire almeno il più tardi che sia possibile! — disse. Le comari la chiamavano sfacciata, perché non era stata ipocrita, e perché non era snaturata. Alla povera bambina mancava il latte, giacché alla madre scarseggiava il pane. Ella deperì rapidamente, e invano Nedda tentò spremere fra i labbruzzi affamati il sangue del suo seno. Una sera d'inverno, sul tramonto, mentre la neve fioccava sul tetto, e il vento scuoteva l'uscio mal chiuso, la povera bambina, tutta fredda, livida, colle manine contratte, fissò gli occhi vitrei su quelli ardenti della madre, diede un guizzo, e non si mosse più. Nedda la scosse, se la strinse al seno con impeto selvaggio, tentò di scaldarla coll'alito e coi baci, e quando s'accorse che era proprio morta, la depose sul letto dove aveva dormito sua madre, e le s'inginocchiò davanti, cogli occhi asciutti e spalancati fuor di misura. — Oh! benedette voi che siete morte! — esclamò. — Oh! benedetta voi, Vergine Santa! che mi avete tolto la mia creatura per non farla soffrire come me! —”*



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
“San Francesco di Paola”

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Da VITA DEI CAMPI  
“JELI IL PASTORE”

Suo padre sta benone laggiù a Marineo; ché quando andai a trovarli mi misero dinanzi pane, vino, formaggio, e ogni ben di Dio, che egli è quasi il fattore, ed ha le chiavi di ogni cosa, e avrei potuto mangiarmi tutta la fattoria se avessi voluto. Mara non mi conosceva quasi più da tanto che non ci vedevamo! e si mise a gridare: — Oh! guarda! è Jeli, il guardiano dei cavalli, quello di Tebidi! — Gli è come quando uno torna da lontano, che al vedere soltanto il cocuzzolo di un monte gli basta a riconoscere subito il paese dove è cresciuto. La gnà Lia non voleva che le dessi più del tu alla Mara, ora che sua figlia si è fatta grande, perché la gente che non sa nulla, chiacchiera facilmente. Mara invece rideva, e sembrava che avesse infornato il pane allora allora, tanto era rossa; apparecchiava la tavola, e spiegava la tovaglia che non pareva più quella. — O che ti rammenti più di Tebidi? le chiesi appena la gnà Lia fu sortita per spillare del vino fresco della botte. — Sì, sì, me ne rammento, mi disse ella, a Tebidi c'era la campagna col campanile che pareva un manico di saliera, e si suonava dal ballatoio, e c'erano pure due gatti di sasso, che facevano le fusa sul cancello del giardino. — Io me le sentivo qui dentro tutte quelle cose, come ella andava dicendole. Mara mi guardava da capo a piedi con tanto d'occhi, e tornava a dire: Come ti sei fatto grande! e si mise pure a ridere, e mi diede uno scapaccione qui, sulla testa.



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Ognuno sta solo sul cuor della terra  
trafitto da un raggio di sole  
ed è subito sera.

S. Quasimodo



## L'UOMO DAL FIORE IN BOCCA

(...)

L'UOMO DAL FIORE: Mi lasci dire! Se la morte, signor mio, fosse come uno di quegli insetti strani, schifosi, che qualcuno inopinatamente ci scopre addosso... Lei passa per via; un altro passante, all'improvviso, lo ferma e, cauto, con due dita protese le dice: – «Scusi, permette? lei, egregio signore, ci ha la morte addosso». E con quelle due dita protese, la piglia e butta via... Sarebbe magnifica! Ma la morte non è come uno di questi insetti schifosi. Tanti che passeggiano disinvolti e alieni, forse ce l'hanno addosso; nessuno la vede; ed essi pensano quieti e tranquilli a ciò che faranno domani e doman l'altro. Ora io, (*si alzerà*) caro signore, ecco... venga qua... (*lo farà alzare e lo condurrà sotto il lampione acceso*) qua sotto questo lampione... venga... le faccio vedere una cosa... Guardi, qua, sotto questo baffo... qua, vede che bel tubero violaceo? Sa come si chiama questo? Ah, un nome dolcissimo... più dolce d'una caramella: – *Epitelioma*, si chiama. Pronunzii, sentirà che dolcezza: *epitelioma*... La morte, capisce? è passata. M'ha ficcato questo fiore in bocca, e m'ha detto: – «Tientelo, caro: ripasserò fra otto o dieci mesi!». (*Pausa.*) Ora mi dica lei, se con questo fiore in bocca, io me ne posso stare a casa tranquillo e quieto, come quella disgraziata vorrebbe. (*Pausa.*) Le grido: – Ah sì, e vuoi che ti baci? – «Sì, baciami!» – Ma sa che ha fatto? Con uno spillo, l'altra settimana, s'è fatto uno sgraffio qua, sul labbro, e poi m'ha preso la testa e mi voleva baciare... baciare in bocca... Perché dice che vuol morire con me. (*Pausa.*) E pazza... (*Poi con ira:*) A casa io non ci sto. Ho bisogno di starmene dietro le vetrine delle botteghe, io, ad ammirare la bravura dei giovani di negozio. Perché, lei capisce, se mi si fa un momento di vuoto dentro... lei lo capisce, posso anche ammazzare come niente tutta la vita in uno che non conosco... cavare la rivoltella e ammazzare uno che come lei, per disgrazia, abbia perduto il treno... (*Riderà.*) No no, non tema, caro signore: io scherzo! (*Pausa.*) Me ne vado. (*Pausa.*) Ammazzerei me, se mai...

(*Pausa.*) Ma ci sono, di questi giorni, certe buone albicocche... Come le mangia lei? con tutta la buccia, è vero? Si spaccano a metà; si premono con due dita, per lungo... come due labbra socchiuse... Ah, che delizia! (*Riderà. -Pausa.*) Mi ossequi la sua egregia signora e anche le sue figliuole in villeggiatura. (*Pausa.*) Me le immagino vestite di bianco e celeste, in un bel prato verde in ombra... (*Pausa.*) E mi faccia un piacere, domattina, quando arriverà. Mi figuro che il paesello disterà un poco dalla stazione. – All'alba, lei può fare la strada a piedi. – Il primo cespuglietto d'erba su la proda. Ne conti i fili per me. Quanti fili saranno, tanti giorni ancora io vivrò. (*Pausa.*) Ma lo scelga bello grosso, mi raccomando. (*Riderà. Poi:*) Buona notte, caro signore.

*E s'avvierà, canticchiando a bocca chiusa il motivetto del mandolino lontano, verso il cantone di destra; ma a un certo punto, pensando che la moglie sta lì ad aspettarlo, volterà e scantonerà dall'altra parte, seguito con gli occhi dal pacifico avventore quasi basito.*





## IL FU MATTIA PASCAL

(....)

Debbo innanzi tutto confessare che la vista del mio nome stampato lì, sotto quella striscia nera, per quanto me l'aspettassi, non solo non mi rallegrò affatto, ma mi accelerò talmente i battiti del cuore, che, dopo alcune righe, doveti interrompere la lettura. La «tremenda costernazione e l'inenarrabile angoscia» della mia famiglia non mi fecero ridere, né l'amore e la stima dei miei concittadini per le mie belle virtù, né il mio zelo per l'ufficio. Il ricordo di quella mia tristissima notte alla Stia, dopo la morte della mamma e della mia piccina, ch'era stato come una prova, e forse la più forte, del mio suicidio, mi sorprese dapprima, quale una impreveduta e sinistra partecipazione del caso; poi mi cagionò rimorso e avvilito. Eh, no! non mi ero ucciso, io, per la morte della mamma e della figliuola mia, per quanto forse, quella notte, ne avessi avuto l'idea! Me n'ero fuggito, è vero, disperatamente; ma, ecco, ritornavo ora da una casa di giuoco, dove la Fortuna nel modo più strano mi aveva arriso<sup>4</sup> e continuava ad arridermi; e un altro, invece, s'era ucciso per me, un altro, un forestiere certo, cui io rubavo il compianto dei parenti lontani e degli amici, e condannavo – oh suprema irrisione! – a subir quello che non gli apparteneva, falso compianto Questa fu la prima impressione alla lettura di quella mia necrologia. Ma poi pensai che quel pover'uomo era morto non certo per causa mia, e che io, facendomi vivo, non avrei potuto far rivivere anche lui; pensai che, approfittandomi della sua morte, io non solo non frodavo affatto i suoi parenti, ma anzi venivo a render loro un bene: per essi, infatti, il morto ero io, non lui, ed essi potevano crederlo scomparso e sperare ancora, sperare di vederlo un giorno o l'altro ricomparire. Restavano mia moglie e mia suocera. Dovevo proprio credere alla loro pena per la mia morte, a tutta quella «inenarrabile angoscia», a quel «cordoglio straziante»? Bastava, perbacco, aprir pian piano un occhio a quel povero morto, per accorgersi che non ero io; e anche ammesso che gli occhi fossero rimasti in fondo alla gora, via! una moglie, che veramente non voglia, non può scambiare così facilmente un altro uomo per il proprio marito. Si erano affrettate a riconoscermi in quel morto? Ebbene: contente loro, contentissimo io! «Morto? affogato? Una croce, e non se ne parli più!»

Luigi Pirandello, Il fu Mattia Pascal, Mondadori



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Mela, la fantesca, movendosi sui fianchi, entrò portando due vassoi fumanti. La conversazione un po' scialba delle solite cose sul bel tempo, languì. Cominciava a darsi in tavola la carne. I visi si chinarono sui piatti, le mani cominciarono a brandir zampe e costole, le arance facevano il giro della tavola. Giungevano a mano a mano vassoi trionfanti, emananti un odor di aromi e di alloro; gli intestini fritti e arrotolati come tanti rocchetti, tra il tenerume del cuore e del fegato, costole con la crostina sopra per la gioia dello stridore sotto i denti, fette di carne tra fettoline di lardo e fronde di lauro uscito allora da una tenera consunzione di brace che intorno vi avean fatte delle bruciacchiature che sotto i denti stridevano per poi dileguarsi teneramente, involti caldi donde le medolle ben strutte escivano tremando, poi i bocconi delicati: la lingua, le orecchie, cotti nella loro broda e in quella tuffati ma non tanto che vi guazzassero dentro, le zampe con gli unghioni bianchi nelle quali godevano i denti per il croccare ostinato della cartilagine, le mascelle carnose e fitte di denti giallognoli, il collo tremolante trionfalmente di grasso. E vino.



*La gabbianella e il gatto: L.Sepulveda*

*“Una gabbianella, in volo con il suo stormo, scese nei freddi mari del nord alla ricerca di cibo. Tornata a galla si accorse che i suoi amici erano ormai lontano e che era rimasta sola nell’immensità delle acque. La sorpresa più brutta le giunse quando si rese conto che quel mare, sua unica risorsa di cibo, era una pozzanghera di petrolio. La gabbianella si trovò imprigionata nel viscido liquame. Riuscì a liberarsi dalla morsa del petrolio e a fatica riprese il suo volo riuscendo a raggiungere Amburgo, dove precipitò ormai in fin di vita sul balcone di una casa. Qui incontrò un gatto, a cui affidò, prima di morire, la cosa più preziosa che possedeva, il suo pulcino. Il gatto si prese cura della piccola gabbianella e, grazie all’aiuto dei suoi amici e di un poeta dall’animo gentile, riuscì a farla volare. L’insegnamento per tutti noi è: “ Solo chi osa riesce a volare”.*

**ALLEGATO 5 -  
Simulazioni Prima e Seconda prova**

## **Prima prova**

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

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

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

L'agave sullo scoglio

*Scirocco*

O O rabido<sup>1</sup> ventare di scirocco che  
l'arsiccio terreno gialloverde bruci; e  
su nel cielo pieno di smorte luci  
trapassa qualche biocco di nuvola, e si  
perde. Ore perplesse, brividi d'una vita  
che fugge come acqua tra le dita;  
inafferrati eventi, luci-ombre,  
commovimenti delle cose malferme  
della terra; oh alide<sup>2</sup> ali dell'aria ora  
son io  
l'agave<sup>3</sup> che s'abbarbica al crepaccio dello  
scoglio  
e sfugge al mare da le braccia d'alghe che  
spalanca ampie gole e abbranca rocce; e  
nel fermento  
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci  
che non sanno più esplodere oggi sento  
la mia immobilità come un tormento.

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

---

<sup>1</sup> *rabido*: rapido

<sup>2</sup> *alide*: aride

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

## **Comprensione e analisi**

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

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

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

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisaron<sup>1</sup> su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

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

Due ombre!

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

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita... Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora. "E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

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

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così! Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le

<sup>1</sup> *mi s'affisaron*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

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



ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

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

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

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

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

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

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

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

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

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

## **Comprensione e analisi**

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

## **Produzione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## 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) «Troppo 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 (al 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 della Serbia, la quale 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 impunte 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.

## PRIMA PROVA

### TIPOLOGIA B

#### Analisi e produzione di un testo argomentativo

##### ● 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 oblio 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.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

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

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

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

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

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

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 DICARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITA'**

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

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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



## **Seconda 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. Sceglينه 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 D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA  
CLASSE:5^ Sez.I (Casa Circondariale)

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

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “SAN FRANCESCO” di Paola  
*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiero Paola (CS)*

Il candidato dovrà, in qualità di responsabile *pro tempore* della cucina della Casa Circondariale, elaborare un piano di lavoro giornaliero finalizzato alla stesura di un menù quotidiano completo suddiviso per:

- colazione
- pranzo
- cena

Nella predisposizione del suddetto menù si dovrà tenere conto delle caratteristiche della popolazione ristretta.

A corredo del menù dovrà essere abbinato un commento alla **valutazione nutrizionale** e al **fabbisogno energetico giornaliero**.

*Tempo a disposizione del candidato per svolgere la prova: 2 ore*



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



**ALLEGATO 6 -**  
**Materiali simulazione Colloquio**



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Esempio di materiale utilizzato per l'avvio delle simulazioni colloquio

