



SCUOLA PARITARIA SAN PAOLO

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING D.n. 30/S2 (NATDAT500E)

LICEO SCIENTIFICO D.n. 29/S2 (NAPS5P500P)

I.P. PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (NARHTO500T)

Via C. Alvaro n. 9 – 80078 Pozzuoli (NA) Tel. 081.524.88.66. – Fax. 081.524.50.49

P.I. – C.F. 06569041210 - e-mail: scuolaparitariansanpaolo@pec.it

**ESAME DI STATO a.s. 2018/2019
(L. 425/97 – D.P.R. 323 art. 5.2)**

INDICE

1. **Composizione del Consiglio di classe**
2. **La struttura**
3. **Presentazione della classe e crediti del triennio**
4. **Tabella credito scolastico anno in corso**
5. **Attività del consiglio di classe: finalità, metodi ed obiettivi**
6. **Modalità di verifica e valutazione**
7. **Controllo dell'apprendimento e valutazione degli studenti**
8. **Attività di orientamento e alternanza scuola - lavoro**
9. **Schede informative disciplinari (attività dei singoli docenti)**
10. **Griglie di valutazione per le prove scritte e per le interrogazioni orali**
11. **Firme del consiglio di classe**

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA	
		Classe III	Classe IV
ITALIANO	MAIONE PAOLA	NO	NO
STORIA	MAIONE PAOLA	NO	NO
DIRITTO E TECNICA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MIGLIACCIO ADRIANA	NO	NO
FRANCESE	ANNELLA MARTINA	NO	NO
INGLESE	CASTALDO GIOVANNA	NO	NO
LABORATORIO CUCINA	COSTANZO IGINO	NO	NO
MATEMATICA A-47	DELLA GATTA SEBASTIANO	NO	NO
ALIMENTAZIONE	D'ANGELO ROBERTA	NO	NO
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	DI BONITO RAFFAELLA	NO	NO
LABORATORIO SALA	GORI CLAUDIA	NO	NO
SCIENZE MOTORIE	NORO MARINA	NO	NO
LABORATORIO RICEVIMENTO	PASQUARIELLO ORNELLA	NO	NO

Il presente documento è stato deliberato durante il Consiglio di classe svoltosi in data 16 Maggio 2018 ed esposto all'albo il 17 Maggio 2019.

EIRMATO
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Vittorio Festa



FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO	MAIONE PAOLA	<i>Paola Maione</i>
STORIA	MAIONE PAOLA	<i>Paola Maione</i>
DIRITTO E TECNICA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MIGLIACCIO ADRIANA	<i>Adriana Migliaccio</i>
FRANCESE	ANNELLA MARTINA	<i>Martina Anella</i>
INGLESE	CASTALDO GIOVANNA	<i>Giovanna Castaldo</i>
LABORATORIO CUCINA	COSTANZO IGINO	<i>Igino Costanzo</i>
MATEMATICA A-47	DELLA GATTA SEBASTIANO	<i>Sebastiano Della Gatta</i>
ALIMENTAZIONE	D'ANGELO ROBERTA	<i>Roberta D'Angelo</i>
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	DI BONITO RAFFAELLA	<i>Raffaella Di Bonito</i>
LABORATORIO SALA	GORI CLAUDIA	<i>Claudia Gori</i>
LABORATORIO RICEVIMENTO	PASQUARIELLO ORNELLA	<i>Ornella Pasquariello</i>
SCIENZE MOTORIE	NORO MARINA	<i>Marina Noro</i>

2. LA STRUTTURA

La scuola paritaria "San Paolo" è costituita da una sede in via C. Alvaro n.9, nella frazione Monterusciello di Pozzuoli (NA). L'istituto è sede di una scuola primaria, una scuola secondaria di primo grado e una scuola secondaria di secondo grado a tre indirizzi: istituto professionale per i servizi enogastronomici ed ospitalità alberghiera, istituto tecnico ad indirizzo amministrazione, finanza e marketing ed un liceo scientifico. L'edificio è affiancato alla chiesa di quartiere e condivide un corridoio con gli uffici dell'ASL territoriale. E' dotato di spazi ampi e luminosi, progettati in funzione delle esigenze didattiche ed organizzative. In particolare il complesso è costituito da:

- Presidenza
- Ufficio del Direttore dei servizi generali ed amministrativi
- Segreteria
- Archivio
- Sala professori
- 9 aule didattiche
- 3 aule speciali (laboratorio informatico + laboratorio scientifico + laboratorio di cucina)
- Palestra coperta
- Parcheggio
- Ampi spazi esterni
- Una biblioteca

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CREDITI DEL TRIENNIO

La classe V corso Alberghiero è composta da 33 alunni, 23 maschi e 10 femmine, provenienti da diverse istituzioni scolastiche. Presenta una formazione socio-culturale prevalentemente eterogenea. Il gruppo classe presenta una forte personalità e anche un buon grado di intelligenza, che però con difficoltà si è tradotta in conoscenze, competenze ed abilità acquisite. Il livello complessivo di interesse durante l'anno scolastico è stato medio-basso, e soltanto occasionalmente è stato possibile avere un dialogo che sia andato oltre la disciplina e si sia aperto all'attualità e alla riflessione critica sul presente. Un numero limitato di allievi ha una discreta capacità critica, di analisi e di confronto. Alcuni di loro, invece, operano collegamenti disciplinari ed interdisciplinari con difficoltà. La classe ha raggiunto un discreto livello di autoconsapevolezza nel riconoscimento e nel rispetto delle regole comuni, proprie della convivenza scolastica. È basso, in molti di loro, il senso di responsabilità reciproco ed individuale nei compiti assunti e nelle attività intraprese. Alcuni elementi si sono però distinti per particolari attitudini e capacità sportivo-motorie, partecipando a competizioni agonistiche nazionali ed internazionali. È presente un alunno diversamente abile, con diagnosi funzionale certificata in grave disturbo di personalità associato a deficit intellettivo con grave compromissione del funzionamento adattivo e relazionale (vedi fascicolo personale dell'alunno). Pienamente consapevole di ciò, il Consiglio di Classe nella sua integrità ha cercato, in fasi diverse, di scegliere concordemente e di applicare consapevolmente strategie didattiche adeguate e percorsi formativi individualizzati, definendo metodi di studio e di lavoro secondo una didattica sinergica e integrata tra le varie discipline, fatta salva la legittima autonomia di insegnamento di ogni singolo docente. La collaborazione tra i professori è stata sempre l'elemento cardine attorno al quale si è svolta tutta l'attività didattica in relazione alla progettualità interdisciplinare e alla ricaduta sul piano formativo ed educativo. Tale comunione di intenti ha inciso positivamente sul

gruppo classe all'interno del quale il lavoro è stato svolto in un clima di serenità e di fiducia. Il rapporto tra docenti e alunni è stato quasi sempre contraddistinto da solidarietà e collaborazione e da un costante e reciproco atteggiamento di rispetto e disponibilità.

Il bilancio del lavoro svolto può essere considerato appena soddisfacente dal punto di vista didattico, abbastanza soddisfacente invece da un punto di vista pedagogico nel senso più ampio del termine. In generale gli studenti hanno raggiunto risultati mediocri per quanto riguarda la gestione delle conoscenze e delle competenze di base, utili ai fini della comunicazione scritta e orale e della documentazione del proprio lavoro. L'impegno diligente ha caratterizzato i percorsi didattici di qualche alunno, compreso chi, attraversando momenti difficili di crescita o nelle difficoltà incontrate nello studio, ha ottenuto risultati significativi per la propria maturazione individuale. Prescindendo dal profitto di ciascun alunno nelle varie discipline, nel complesso gli studenti hanno affrontato l'anno conclusivo del proprio percorso liceale con una discreta spinta a migliorare i propri punti di forza e a risolvere quelli di debolezza, mostrandosi disponibili ad accogliere gli stimoli socio-educativi che i docenti hanno sempre fornito loro, per imprimere serenità e senso di responsabilità civile.

4. TABELLA CREDITO SCOLASTICO ANNO IN CORSO

Il credito scolastico verrà attribuito tenendo conto delle indicazioni normative.

TABELLA A
(circolare Miur n. 3050 del 4 ottobre 2018)

CREDITO SCOLASTICO **Candidati interni**

Media dei voti	Fasce di credito ANNO III	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO ORALE PER GLI ESAMI DI STATO

Premessa

Il quadro normativo delineato dal decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62, e dai successivi atti ministeriali (decreto ministeriale n. 769 del 2018, decreto ministeriale n. 37 del 2019 e ordinanza ministeriale n. 205 del 2019) definisce in modo puntuale le caratteristiche e le modalità di svolgimento dell'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel corso dell'anno scolastico 2018/2019, in fase di prima applicazione, sono state progettate e realizzate significative misure di accompagnamento, concretizzatesi nella pubblicazione di tre "serie" di esempi di prove scritte e nello svolgimento, a partire dal mese di dicembre 2018, su tutto il territorio nazionale, di incontri di formazione, destinati a dirigenti e docenti, organizzati di concerto tra Amministrazione centrale, Uffici scolastici regionali e scuole polo per la formazione. Nell'ambito del nuovo esame di Stato, importanti innovazioni sono state apportate al colloquio, al fine di renderlo più coerente con il quadro ordinamentale e per disporre di uno strumento più efficace di verifica del livello di raggiungimento degli obiettivi e dei traguardi di apprendimento previsti dai profili di ciascun indirizzo. Come è noto, nel nuovo esame di Stato, il punteggio del colloquio è stato rimodulato da trenta a venti punti, ma non per questo tale prova perde di significato; il quadro normativo e le indicazioni successivamente fornite ne definiscono, infatti, le finalità e la struttura, sottolineando la sua natura pluridisciplinare e integrata e la sua importanza al fine di raccogliere elementi di valutazione significativi sul livello di "preparazione" del candidato e sulle sue capacità di affrontare con autonomia e responsabilità le tematiche e le situazioni problematiche proposte. In altre parole, il colloquio di esame non vuole sostituirsi o, peggio, costituire una riproposizione (impoverita nei tempi e negli strumenti) delle verifiche disciplinari che ciascun consiglio di classe ha effettuato nell'ambito del percorso formativo e il cui esito complessivo è attestato, per gli ultimi tre anni di corso, dal punteggio del credito scolastico che, non a caso, è stato significativamente accresciuto. Il colloquio ha, invece, la finalità di sviluppare una interlocuzione coerente con il profilo di uscita, non perdendo di vista, anzi valorizzando, i nuclei fondanti delle discipline, i cui contenuti rappresentano la base fondamentale per l'acquisizione di saperi e competenze.

In virtù di queste premesse, il Consiglio di Classe ha proposto, come criterio per il colloquio orale in sede d'esame di Stato, un argomento di Cittadinanza e Costituzione che funga da raccordo interdisciplinare e che rispecchi gli obiettivi programmatici e formativi facenti parte del portfolio di ogni studente.

5. ATTIVITA' DEL CONSIGLIO DI CLASSE: FINALITA', METODI ED OBIETTIVI

Alla luce di questa situazione e per valorizzare le peculiarità e le potenzialità culturali della classe, il Consiglio ha inteso perseguire le seguenti **finalità**:

- promozione del dialogo, della libera espressione nel rispetto dei ruoli, nonché della socialità, della tolleranza e del senso di responsabilità individuale;
- promozione dell'onestà intellettuale e della chiarezza nei rapporti interpersonali nell'ottica del confronto dialettico e della sincera collaborazione;
- consapevolezza della propria autonomia e del proprio situarsi in un sistema di interrelazioni, implicante nuove responsabilità verso se stessi, l'ambiente, la società;
- ricerca continua della propria identità mediante percorsi orientanti le proprie scelte di vita e di studio;
- partecipazione attiva ai processi di valutazione e autovalutazione.

E in termini di **obiettivi formativi**:

- conoscenza e condivisione delle regole della convivenza scolastica e delle finalità formative della scuola;
- espressione responsabile della personalità di ciascuno;
- partecipazione adeguata alle lezioni;
- partecipazione attiva alle riunioni e alle attività degli Organi Collegiali;
- dialogo corretto con gli insegnanti;
- cura degli strumenti didattici forniti dalla scuola;
- sufficiente rispetto delle consegne e dei tempi di lavoro assegnati dall'insegnante.

In base alle predette finalità il Consiglio ha programmato i seguenti **obiettivi cognitivi**

comuni alle varie discipline:

- sviluppare e consolidare le conoscenze dei fondamenti epistemologici disciplinari e potenziare l'acquisizione dei contenuti oggetto di programma;
- favorire e sviluppare la capacità di riflessione critica sulle diverse forme del sapere, cioè sul loro rapporto con la totalità dell'esperienza umana;
- sviluppare competenze specifiche relative al controllo del discorso, attraverso l'uso di procedure logiche e di un linguaggio appropriato, nella lingua madre e nelle lingue straniere;
- favorire e sviluppare la capacità di pensare per modelli diversi ed individuare alternative possibili anche in rapporto alla richiesta di flessibilità nel pensare, che nasce dalla rapidità delle attuali trasformazioni scientifiche.

5.1 OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI MEDIAMENTE CONSEGUITI:

- leggere, redigere e comprendere testi e documenti;
- dare un certo ordine logico ai contenuti d'apprendimento, al fine di uno studio meno mnemonico e più profondo;
- affinare il metodo di lavoro, adeguandolo alle proprie esigenze formative e agli obiettivi fissati dagli insegnanti;
- ricercare informazioni utili allo svolgimento del compito assegnato;
- organizzare le conoscenze con ordine e razionalità,
- documentare il proprio lavoro;
- operare collegamenti semplici o complessi interdisciplinari nell'ambito dei curricoli svolti e delle competenze acquisite;

- analizzare i risultati ottenuti in modo equilibrato, manifestando capacità di autovalutazione;
- arricchire il proprio repertorio lessicale;
- sapersi adeguare alle varie situazioni comunicative.

5.2 OBIETTIVI TRASVERSALI PER AREE DISCIPLINARI

Area umanistica:

- Potenziamento delle abilità linguistiche espressive
- Riconoscimento dei tratti specifici del testo letterario nei vari generi
- Comprensione dei legami tra testo e contesto
- Capacità di collegamento e confronto tra autori, opere, aree e periodi
- Potenziamento e capacità di produzione scritta e orale di e su testi di varia tipologia
- Capacità di riflessione e approfondimento critico.

Area scientifica:

- Utilizzazione consapevole di tecniche e procedure di calcolo studiate
- Capacità di organizzazione logica del pensiero e risoluzione di problemi
- Comprensione e utilizzo del lessico tecnico scientifico fondamentale
- Comprensione e produzione di grafici e tabelle
- Conoscenza e individuazione di categorie per caratterizzare oggetti.

6. MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le lezioni i docenti si sono preoccupati di promuovere la partecipazione degli alunni cercando di stimolarne l'interesse e la motivazione allo studio, nella convinzione che l'attività didattica debba innanzitutto mirare alla formazione di strutture ragionate (ipotesi, argomentazione, confronto di posizioni etc.) e allo sviluppo di un maturo metodo di ricerca. Per queste ragioni, fatta salva la specificità delle singole discipline, gli insegnanti hanno attivato tutte le modalità di lavoro atte a favorire le capacità di autonomia degli studenti. Nella prassi scolastica quotidiana, inoltre, ci si è avvalsi di tutti gli strumenti (cartacei, multimediali etc.) messi a disposizione dall'istituto o dai docenti stessi. La metodologia adottata (basata soprattutto sul problem-solving) ha inteso guidare gradualmente la classe all'acquisizione dei contenuti, alla costante documentazione, alla ricerca dei concetti fondamentali, all'evidenziazione dei nessi di causalità sottesi a fenomeni culturali, all'applicazione di quanto ricercato, il tutto al fine di un apprendimento significativo, di un atteggiamento critico nei confronti delle informazioni ricevute mediante l'attitudine alla verifica rigorosa di quanto trasmesso.

Le tecniche didattiche sono state varie, oltre al già citato problem-solving, si sono utilizzati la lettura e l'interpretazione dei testi, la creazione di mappe concettuali, l'elaborazione e il confronto di dati e tabelle e altre semplici tecniche quantitative insieme a discussioni in classe.

6.1 LE PROVE DI VERIFICA

La **verifica** si è avvalsa di una pluralità di strumenti di rilevazione e di criteri assoluti per determinare l'adeguatezza delle competenze degli allievi a quelle preventivamente definite come obiettivi di apprendimento. A tal fine sono

state utilizzati, a seconda delle esigenze differenziate:

- strumenti docimologici di diversa tipologia (test oggettivi e semi-strutturati)
- verifiche sperimentali o di simulazioni di contesti
- verifiche orali frequenti e orientate a sondare le capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti e la padronanza espressiva
- verifiche scritte di vario genere, tenendo in debito conto le tipologie previste per la I e II prova del nuovo Esame di Stato

In rapporto alle esigenze della programmazione didattica ed educativa disciplinare e pluridisciplinare, sono state pertanto utilizzate:

a) prove semi-strutturate

- analisi testuali
- saggi brevi
- relazioni e trattazioni sintetiche
- esercitazioni di calcolo
- problemi matematici
- esercizi di traduzione

b) prove strutturate

- quesiti a risposta multipla
- completamenti
- quesiti V/F

c) colloqui

- verifiche orali
- lavori di gruppo
- discussioni libere e guidate

d) prove libere: il tema

7. CONTROLLO DELL'APPRENDIMENTO E VALUTAZIONE DEGLI STUDENTI

I criteri generali della valutazione, condivisi da tutti i docenti dell'istituto, sono:

- la congruenza con obiettivi chiaramente definiti;
- l'imparzialità;
- la trasparenza.

Alla valutazione periodica e finale concorrono i seguenti fattori:

- la partecipazione all'attività didattica;
- l'impegno;
- il progresso dell'apprendimento.

La valutazione finale di ciascun alunno dalla quale scaturiranno le medie e l'attribuzione dei crediti scolastici si esegue a partire da alcuni indicatori/obiettivi formativi comuni alle varie discipline che, fatte salve le diverse opzioni didattico-metodologiche dei docenti (a salvaguardia della libertà d'insegnamento), possono essere così sintetizzati:

- A) UTILIZZAZIONE/ASSIMILAZIONE DELLE CONOSCENZE
- B) PADRONANZA ESPRESSIVA
- C) PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- D) CAPACITA' LOGICHE E DI COLLEGAMENTO
- E) CAPACITA' CRITICHE E DI RIELABORAZIONE AUTONOMA DEI CONTENUTI APPRESI

7.1 TABELLA DI VALUTAZIONE COSTRUITA SUI LIVELLI DI PRESTAZIONE ATTESI

Per la descrizione dei livelli di prestazione attesi, la scuola adotta la griglia che segue:

VOTO 1 –4 GIUDIZIO: Molto insufficiente

- A) Non possiede la maggioranza delle conoscenze e competenze richieste, presenta gravi lacune di base
- B) Manifesta povertà espressiva ed inadeguatezza nell'uso del linguaggio disciplinare specifico
- C) Assume un comportamento passivo e demotivato, non si impegna nello studio

VOTO 4 - 5,5 GIUDIZIO: Insufficiente

- A) Possiede solo parzialmente le conoscenze e le competenze richieste
- B) Si esprime in maniera poco esauriente e con un linguaggio impreciso ed approssimativo
- C) Partecipa saltuariamente al dialogo educativo e mostra un impegno discontinuo nello studio
- D) Ha difficoltà a collegare autonomamente le conoscenze ed assimila solo contenuti semplici
- E) Non ha adeguata autonomia nella rielaborazione personale

VOTO 6 – 6,5 GIUDIZIO: Sufficiente

- A) Ha acquisito i contenuti fondamentali della disciplina
- B) Si esprime in maniera per lo più appropriata e con produzioni abbastanza chiare e corrette

C) Partecipa con una sufficiente attenzione e con impegno abbastanza continuo

D) Sa riconoscere gli elementi delle conoscenze ed applicarli adeguatamente

VOTO 7 – 7,5 GIUDIZIO: Discreto

A) Ha acquisito conoscenze e competenze per lo più consistenti anche rispetto a situazioni complesse

B) Denota un'esposizione chiara e discorsiva ed usa un linguaggio corretto e vario

C) Dimostra interesse per la disciplina e partecipa con attenzione ed impegno costanti

D) Riesce ad applicare correttamente e senza difficoltà le conoscenze acquisite

E) Sa cogliere gli elementi significativi degli argomenti e rielaborarli in modo personale

VOTO 8 – 8,5 GIUDIZIO: Buono

A) Possiede una preparazione ampia ed abbastanza approfondita

B) Si esprime in maniera fluida ed esauriente, con ricchezza di riferimenti e capacità di analisi e di sintesi

C) Partecipa attivamente al dialogo educativo con interesse ed impegno notevoli

D) Sa effettuare analisi approfondite ed applicare agevolmente le conoscenze acquisite

E) È in grado di elaborare commenti personali coerenti ed efficaci

VOTO 9 – 10 GIUDIZIO: Ottimo

A) Possiede una preparazione completa e ben strutturata

- B) Si esprime con correttezza e varietà di linguaggio e con capacità di elaborazione personale organica, coerente ed efficace
- C) Dimostra caratteristiche intellettive eccellenti, interesse concreto ed impegno responsabile e costruttivo
- D) Rivela un ottimo intuito e capacità di astrazione ed estrapolazione; applica con sicurezza e padronanza, anche in situazioni complesse, i principi appresi
- E) Si avvale di considerevoli capacità critiche e logico-deduttive e fornisce valutazioni personali pertinenti e significative

8. ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

CONVENZIONE TRA ISTITUZIONE SCOLASTICA E SOGGETTO OSPITANTE

L'Istituto Paritario "Scuola San Paolo" con sede in Pozzuoli (NA) via Corrado Alvaro n. 9 , codice fiscale 08042781214 indirizzo : "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

e

....., codice fiscale/Partita IVA
.....rappresentato dal Sig. -
nato a (.....) il.....via denominato "soggetto ospitante"

Premesso che - ai sensi dell'art. 1 D. Lgs. 77/05, l'alternanza costituisce una modalità di realizzazione dei corsi nel secondo ciclo del sistema d'istruzione e formazione, per assicurare ai giovani l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro; - ai sensi della legge 13 luglio 2015 n.107, art.1, commi 33-43, i percorsi di alternanza scuola lavoro, sono organicamente inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica come parte integrante dei percorsi di istruzione; - l'alternanza scuola-lavoro è soggetta all'applicazione del D. Lgs. 9 aprile 2008, n .81 e successive modifiche;

Si conviene quanto segue:

Art. 1.qui di seguito indicata/o anche come il "soggetto ospitante", si impegna ad accogliere a titolo gratuito presso le sue strutture n°..... soggetti in alternanza scuola lavoro su proposta della "SCUOLA SAN PAOLO".

Art. 2. 1. L'accoglimento dello/degli studente/i per i periodi di apprendimento in ambiente lavorativo non costituisce rapporto di lavoro. 2. Ai fini e agli effetti delle disposizioni di cui al D. Lgs. 81/2008, lo studente in alternanza scuola lavoro è equiparato al lavoratore, ex art. 2, comma 1 lettera a) del decreto citato. 3. L'attività di formazione ed orientamento del percorso in alternanza scuola lavoro è congiuntamente progettata e verificata da un docente tutor interno, designato dall'istituzione scolastica, e da un tutor formativo della struttura, indicato dal soggetto ospitante, denominato tutor formativo esterno; 4. Per ciascun allievo beneficiario del percorso in alternanza inserito nella struttura ospitante in base alla presente Convenzione è predisposto un percorso formativo personalizzato, che fa parte integrante della presente Convenzione, coerente con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi. 5. La titolarità del percorso, della progettazione formativa e della certificazione delle competenze acquisite è dell'istituzione scolastica. 6

Art. 3. 1. Il docente tutor interno svolge le seguenti funzioni: c) elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale); d) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento; e) gestisce le relazioni con il contesto in cui

sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno; f) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse; g) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; h) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto; i) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe; j) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

Art 4 .1 Il tutor formativo esterno svolge le seguenti funzioni: a) Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza; b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso; c) garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne; d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante; e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo. b). Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti: a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente; b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato; c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo; d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe; e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

Art.5 1. Durante lo svolgimento del percorso in alternanza scuola lavoro il/i beneficiario/i del percorso è tenuto/sono tenuti a: a) svolgere le attività previste dal percorso formativo personalizzato; b) rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, nonché tutte le disposizioni, istruzioni, prescrizioni, regolamenti interni, previsti a tale scopo; c) mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento dell'attività formativa in contesto lavorativo; d) seguire le indicazioni dei tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze; e) rispettare gli obblighi di cui al D.Lgs. 81/2008, art. 20.

Art. 6 1. L'istituzione scolastica assicura il/i beneficiario/i del percorso in alternanza scuola lavoro contro gli infortuni sul lavoro presso l'INAIL, nonché per la responsabilità civile presso la compagnia assicurativa AIG EUROPE LIMITED RAPPRESENTANZA GENER.ITALIA con Poliz.n.28840 operanti nel settore. In caso di incidente durante lo svolgimento del percorso il soggetto ospitante si impegna a segnalare l'evento, entro i tempi previsti dalla normativa vigente, agli istituti assicurativi (facendo riferimento al numero della polizza sottoscritta dal soggetto promotore) e, contestualmente, al soggetto promotore. 2. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 18 del D. Lgs. 81/2008 il soggetto promotore si fa carico dei seguenti obblighi: • tener conto delle capacità e delle condizioni della struttura ospitante, in rapporto alla salute e sicurezza degli studenti impegnati nelle attività di alternanza; • informare/formare lo studente in materia di norme relative a igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo agli obblighi dello studente ex art. 20 D. Lgs. 81/2008;

Art. 7.1. Il soggetto ospitante si impegna a: a) garantire al beneficiario/ai beneficiari del percorso, per il tramite del tutor della struttura ospitante, l'assistenza e la formazione necessarie al buon esito dell'attività di alternanza, nonché la dichiarazione delle competenze acquisite nel contesto di lavoro; b) rispettare le norme antinfortunistiche e di igiene sul lavoro; c) consentire al tutor del soggetto promotore di contattare il beneficiario/i beneficiari del percorso e il tutor della struttura ospitante per verificare l'andamento della formazione in contesto lavorativo, per coordinare l'intero percorso formativo e per la stesura della relazione finale; d) informare il soggetto promotore di qualsiasi incidente accada al beneficiario/ai beneficiari; e) individuare il tutor esterno in un soggetto che sia competente e adeguatamente formato in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro o che si avvalga di professionalità adeguate in materia (es. RSPP).

Art. 8.1 La presente convenzione decorre dalla data sotto indicata e dura fino all'espletamento dell'esperienza definita da ciascun percorso formativo personalizzato presso il soggetto ospitante. 2. È in ogni caso riconosciuta facoltà al soggetto ospitante e al soggetto promotore di risolvere la presente convenzione in caso di violazione degli obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro o del piano formativo personalizzato.

Luogo e data

Legale Rappresentante _____

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Vittorio Festa)

9. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

ITALIANO

STORIA

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

ALIMENTAZIONE

INGLESE

FRANCESE

LABORATORIO CUCINA

LABORATORIO SALA

LABORATORIO RICEVIMENTO

TECNICA DELLA COMUNICAZIONE

SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER L'ANNO SCOLASTICO 2018/19

CLASSE: VA – ISTITUTO ALBERGHIERO

MATERIA: ITALIANO

PROFESSORE: MAIONE PAOLA

Programma completato al 30 aprile 2019

STORIA E FORME DELLA LETTERATURA ITALIANA ED EUROPEA DELL' OTTOCENTO E DEL NOVECENTO.

- Modulo di raccordo con il quarto anno: tra Illuminismo e Romanticismo: UGO FOSCOLO – Profilo Critico. L'Ortis, i Sepolcri, Le Grazie
 - Tematiche significative del Romanticismo europeo e di quello italiano
 - ALESSANDRO MANZONI: Profilo critico. La poetica. Opere: Le tragedie, i Promessi Sposi, gli Inni Sacri. Il Romanzo, la questione unitaria, il contributo alla questione della lingua nazionale
 - GIACOMO LEOPARDI - Profilo critico – Opere: lo Zibaldone, l'Epistolario, le Operette morali, i Canti
 - IL REALISMO E IL NATURALISMO IN FRANCIA - Il Positivismo - Posizione sociale e ruolo degli intellettuali - I generi letterari
 - GIOVANNI VERGA E IL VERISMO ITALIANO - La poetica del Verismo italiano e rapporti col Naturalismo francese.
 - GIOVANNI VERGA: Profilo critico della vita e delle opere. La tecnica narrativa di Verga e la sua ideologia - Lo svolgimento dell'opera verghiana. - Impersonalità e regressione - Il Ciclo dei Vinti: Malavoglia e Mastro don Gesualdo
 - GIOSUE CARDUCCI - Profilo critico della vita e delle opere. – La poetica – Classicismo e realismo – Le opere poetiche e la “Critica Storica”
 - L'ÈA DEL DECADENTISMO - IL DECADENTISMO IN EUROPA - Origine del termine e poetica del Decadentismo - Temi e miti del Decadentismo. Rapporti col Romanticismo e con il Novecento – Il Simbolismo
 - IL DECADENTISMO ITALIANO
 - GIOVANNI PASCOLI- Profilo critico, poetica e analisi delle opere - La “poetica del fanciullino” – La rivoluzione linguistica e lo stile – Impressionismo e Simbolismo
 - GABRIELE D'ANNUNZIO - Profilo critico e analisi delle opere in prosa e in versi – Il Superuomo - Il piacere - Le vergini delle rocce - Notturmo - Le Laudi - Il teatro
 - IL PRIMO NOVECENTO - La situazione storica e sociale - Freud e la psicanalisi
 - Panoramica generale: la poesia crepuscolare – il Futurismo
 - ITALO SVEVO Profilo critico e analisi delle opere. – La concezione della vita e della società – La poetica e lo stile
 - LUIGI PIRANDELLO Profilo critico e analisi delle opere. – Il pensiero – Stile e linguaggio – La naturale propensione al teatro
 - POESIA PURA ED ERMETISMO - UMBERTO SABA Profilo critico e analisi delle opere
 - LETTURA E ANALISI DEL “PARADISO” DI DANTE - Struttura generale della cantica nell'ambito dell'intero poema. Spunti e letture critiche.
- Programma da completare:**
- GIUSEPPE UNGARETTI Profilo critico e analisi delle opere
 - EUGENIO MONTALE Profilo critico e analisi delle opere. Ossi di seppia
 - SALVATORE QUASIMODO Profilo critico e analisi delle opere
- Terminato il programma si procederà ad interrogazioni singole volte a simulare l'esperienza del colloquio orale in sede d'esame.

Gli Alunni
Fosco Olivero
Paola Maione

PROGRAMMA DI STORIA
a.s. 2018/2019
Classe V sez. A indirizzo ISTITUTO ALBERGHIERO

PERCORSO 1: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
L'età dell'imperialismo e l'ascesa degli Stati Uniti d'America	Le relazioni internazionali dell'Europa a fine '800; l'imperialismo, ragioni economiche e giustificazioni ideologiche; la spartizione coloniale di Africa e Asia; crescita economica degli USA	Conoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio avvenimenti, processi e soggetti; riconoscere e ricostruire l'interdipendenza fra fenomeni economici, sociali, culturali e politici; stabilire collegamenti tra fenomeni del passato e quelli del presente	Collocare i principali eventi secondo corrette coordinate spazio temporali; Ricostruire processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità e diversità; Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti; Utilizzare categorie e strumenti della ricerca storica; Comprendere le radici del presente
L'età della borghesia e del progresso: la seconda rivoluzione industriale	I caratteri della società borghese; la seconda rivoluzione industriale; la belleépoque; la nascita della società di massa; i nuovi fenomeni migratori.		
L'Italia dall'età della Sinistra ai governi Giolitti	La situazione italiana dopo il 1870; Sinistra storica e governo Depretis; Crispi: autoritarismo, colonialismo e riforme; la crisi economica di fine secolo; le riforme sociali ed economiche di Giolitti; la questione meridionale.		

PERCORSO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LE ILLUSIONI DELLA PACE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Europa e mondo nella Prima guerra mondiale	Le relazioni internazionali prima della Grande Guerra; l'attentato di Sarajevo; l'attacco tedesco alla Francia; la guerra delle trincee; il biennio 15-16 e l'entrata in guerra dell'Italia; la guerra "totale"; la svolta del 1917; la disfatta di Caporetto; l'intervento degli USA nel 1918; i diversi patti per la pace.	Conoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio avvenimenti, processi e soggetti; riconoscere e ricostruire l'interdipendenza fra fenomeni economici, sociali, culturali e politici; stabilire collegamenti tra fenomeni del passato e quelli del presente	Collocare i principali eventi secondo corrette coordinate spazio temporali; Ricostruire processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità e diversità; Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti; Utilizzare categorie e strumenti della ricerca storica; Comprendere le radici del presente
La Rivoluzione Russa	La rivoluzione di Febbraio e la nascita del governo provvisorio; il ritorno di Lenin; le giornate di Luglio; La rivoluzione d'Ottobre; la situazione della Russia		

	durante e dopo la guerra civile		
--	---------------------------------	--	--

PERCORSO 3: IL PRIMO DOPOGUERRA E LA NASCITA DELLE DITTATURE IN EUROPA

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
L'Italia dalla crisi del dopoguerra all'ascesa del fascismo	La vittoria mutilata degli italiani; la crisi politica dell'Italia; le elezioni del 1919; la nascita del PCI; le elezioni del 1921 e la nascita del Partito Fascista; la marcia su Roma; il discorso del bivacco; il delitto Matteotti; la fascistizzazione dello Stato; il plebiscito del 1929; le leggi fascistissime; l'antisemitismo.	Conoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio avvenimenti, processi e soggetti; riconoscere e ricostruire l'interdipendenza fra fenomeni economici, sociali, culturali e politici; stabilire collegamenti tra fenomeni del passato e quelli del presente	Collocare i principali eventi secondo corrette coordinate spazio temporali; Ricostruire processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità e diversità; Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti; Utilizzare categorie e strumenti della ricerca storica; Comprendere le radici del presente
La crisi del 1929 e il New Deal	Il crollo della borsa di New York; il New Deal di Roosevelt; le ripercussioni internazionali della crisi statunitense		
La Germania nazista	La crisi economica della Germania; il Putsch di Monaco; la pubblicazione del MeinKampf di Hitler; le elezioni del 1932; la crisi della repubblica di Weimar e l'inizio della dittatura; l'incendio del Reichstag; il congresso di Norimberga; la strutturazione del Terzo Reich; i provvedimenti antisemiti.		
Lo stalinismo in Unione Sovietica	L'elezione di Stalin; la morte di Lenin; la fine della NEP; la collettivizzazione dell'agricoltura; i piani quinquennali di industrializzazione; la creazione dei Gulag.		

PERCORSO 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La seconda guerra mondiale	L'invasione tedesca della Polonia; la dichiarazione di guerra di Gb e Francia; la guerra lampo e l'intervento dell'Urss; la nascita del governo di	Conoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio avvenimenti, processi e soggetti; riconoscere e ricostruire	Collocare i principali eventi secondo corrette coordinate spazio temporali; Ricostruire processi di trasformazione cogliendo

	Vichy; l'ingresso in guerra dell'Italia; l'operazione Barbarossa; l'attacco a Pearl Harbor; la Shoah; la battaglia di Stalingrado; i movimenti di resistenza; lo sbarco anglo-americano in Sicilia; l'armistizio italo-alleato dell'8 Settembre 1943; la fine di Hitler e la liberazione dell'Europa; l'attacco atomico degli USA e la conferenza di Potsdam	l'interdipendenza fra fenomeni economici, sociali, culturali e politici; stabilire collegamenti tra fenomeni del passato e quelli del presente	elementi di affinità e diversità; Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti; Utilizzare categorie e strumenti della ricerca storica; Comprendere le radici del presente
--	--	--	---

PERCORSO 5: L'ETA' DEL BIPOLARISMO E IL NUOVO MILLENNIO

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Le origini della guerra fredda	Un nuovo assetto mondiale; gli accordi di Bretton Wood; la presidenza Truman; la sovietizzazione dell'Est; la nascita del Cominform e del Comecon; la divisione della Germania; la nascita della NATO e del patto di Varsavia	Conoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio avvenimenti, processi e soggetti; riconoscere e ricostruire l'interdipendenza fra fenomeni economici, sociali, culturali e politici; stabilire collegamenti tra fenomeni del passato e quelli del presente	Collocare i principali eventi secondo corrette coordinate spazio temporali; Ricostruire processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità e diversità; Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti; Utilizzare categorie e strumenti della ricerca storica; Comprendere le radici del presente
L'Italia repubblicana	La rinascita dei partiti in Italia; il referendum istituzionale e la nuova Costituzione; le elezioni del 1948; Trionfo e declino di De Gasperi; il 1968 in Italia; gli anni di piombo e il terrorismo "nero" e il rapimento di Aldo Moro.		
Dall'America dei Kennedy ai giorni nostri	L'età dei Kennedy; la costruzione del muro di Berlino; la Primavera di Praga; la crisi della democrazia statunitense: i Black muslims e le lotte per i diritti umani di M.L.King; la guerra del Vietnam; la crisi petrolifera; cenni sulla crisi mediorientale		
Il nuovo millennio	Eventi salienti degli anni 2000: la rivoluzione industriale 3.0; l'attentato alle torri Gemelle di New York; la crisi finanziaria del 2007		

Rossella Alvaro
Giovanna Alocco

Paolo

PROGRAMMA DI MATEMATICA - CLASSE V - INDIRIZZO ALBERGHIERO - ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Funzioni reali di una variabile reale

- Definizione di intervallo e di intorno di un punto
 - L'intorno destro e l'intorno sinistro di un punto;
 - Intorno di meno infinito;
 - Intorno di più infinito;
 - Numeri o punti di accumulazione;
- Concetto di funzione reale
 - Rappresentazione analitica di una funzione;
- Grafico di una funzione;
 - Funzioni monotone, periodiche pari e dispari;
 - Insieme di esistenza di una funzione;

Limiti di una funzione

- Concetto di limite
 - Limite finito quando x tende a un valore finito;
 - Limite finito quando x tende a infinito;
 - Limite infinito quando x tende a un valore finito;
 - Limite infinito quando x tende a infinito;
 - Limite destro e limite sinistro;
- Calcolo dei limiti
 - Limiti di alcune funzioni elementari;
 - Regole di calcolo nel caso in cui i due limiti sono finiti;
 - Regole di calcolo nel caso in cui uno dei due limiti è infinito;
 - Limiti di funzioni intere;
 - Funzioni fratte;
 - forme indeterminate del tipo ∞/∞ ;
 - forme di indeterminate del tipo $0/0$;
- Continuità
 - Continuità in un punto;

- Funzioni continue;
- Punti di discontinuità e loro classificazione;
- Punti di salto (o discontinuità di prima specie);
- Discontinuità di seconda specie;
- Discontinuità eliminabili (o discontinuità di terza specie);
- Asintoti
 - Asintoti verticali;
 - Asintoti orizzontali;
 - Asintoti obliqui;
- Teorema di unicità del limite:
 - Teorema della permanenza del segno;
 - Teorema del confronto;

Teoria delle derivate

- Concetto di derivata: definizione e suo significato geometrico
 - Derivata in un punto;
 - Continuità e derivabilità;
 - Funzione derivata;
 - Derivata seconda;
- Derivate delle funzioni elementari
 - La derivata delle funzioni potenza;
 - Linearità della derivata;
 - Derivata del prodotto di due funzioni;
 - Derivata del quoziente di due funzioni;
 - Derivata della potenza di una funzione;
 - Derivata di una funzione composta;
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Funzioni convesse e concave

Grafici di funzioni

- Studio del grafico di una funzione
 - Dominio;
 - Intersezioni con gli assi;

- Segno;
- Simmetrie;
- Asintoti e grafico probabile;
- Massimi e minimi;
- Concavità e flessi;

Calcolo integrale

- La definizione di integrale: interpretazione geometrica
 - Classi di funzioni integrabili
- Proprietà dell'integrale
 - Linearità dell'integrale;
 - Additività dell'integrale;
 - Positività e monotonia dell'integrale;
 - Teorema (della media);
 - Il teorema fondamentale del calcolo integrale;
- Integrale indefinito
 - Integrali indefiniti immediati;
 - Integrazione delle funzioni razionali;
- L'integrale definito
 - Proprietà e significato geometrico;
 - Calcolo di aree di domini piani;
 - Volumi dei solidi;

Rossella Olivero
Nunzia Correnti



ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE "SAN PAOLO"
PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
CLASSE V ALBERGHIERO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Docente: Adriana Migliaccio

OBIETTIVI DIDATTICI

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Redigere il business plan
- Individuare le normative internazionali e comunitarie di settore
- Contratti di viaggio e di trasporto

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione degli studenti si è basata sostanzialmente su n. 2/3 prove scritte e n. 2 simulazioni sulle prove d'esame e su n. 3 interrogazioni orali per ogni quadrimestre. I criteri di valutazione seguiti hanno rispettato i seguenti indicatori sia per le prove scritte che per le interrogazioni orali:

- Conoscenza, pertinenza e completezza dei contenuti;
- Correttezza formale, ricchezza e proprietà di linguaggio, fluidità e adesione alla forma testuale richiesta;
- Capacità logico-critiche;
- Conoscenza dei contenuti.

Programma svolto al 30 Aprile

INDIRIZZO: Accoglienza Turistica- Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita

LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

- Turismo e mercato turistico
- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Il valore economico del turismo
- Internet e gli strumenti telematici
- La sostenibilità del turismo
- Il mercato turistico nazionale
- Il mercato turistico internazionale
- Il turismo integrato , gli indici di turisticità

TECNICHE DI MARKETING E WEB MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing management
- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
- La ricerca di marketing

- La segmentazione del mercato
- Targeting e posizionamento
- Marketing mix: la politica del prodotto
- Marketing mix: la politica del prezzo
- Marketing mix: la politica di promozione
- La pianificazione di marketing
- Il web marketing
- Il marketing integrato
- Il marketing della destinazione turistica

BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

- Business idea e progetto imprenditoriale
- Il business plan
- I contenuti del business plan
- L'analisi economica finanziaria
- La gestione dell'impresa
- Gli aspetti generali della gestione strategica
- La pianificazione strategica
- La pianificazione operativa

INDIRIZZO: Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

- La qualità
- I gruppi di acquisto solidale

L'IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- La normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare
- Il concetto di filiera
- La frode alimentare

IL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ

- Principi generali della tracciabilità
- Gli elementi costitutivi dei processi di tracciabilità

Programma da svolgere entro il termine delle attività didattiche 30 maggio

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- I principali allergeni alimentari
- Le modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie sulle etichette
- L'etichettatura nutrizionale
- L'etichettatura ambientale

INDIRIZZO: Accoglienza Turistica

CONTRATTI DI VIAGGIO

- Il turismo e le imprese di viaggi
- Aspetti economici, finanziari e organizzativi di attività di organizzazione e produzione
- I contratti atipici fra tour operator e fornitori
- Il catalogo e il preventivo
- Il contratto di viaggio
- Il documento di viaggio: il voucher
- Altri documenti di viaggio
- Normativa nazionale ed europea sui pacchetti turistici
- La vendita di biglietteria nazionale ed internazionale
- La vendita di viaggi di tour operator

Programma da svolgere entro il termine delle attività didattiche 30 maggio

GLI ALTRI CONTRATTI DI TRASPORTO

IL CONTRATTO DI TRASPORTO FERROVIARIO

- Il contratto di trasporto e il titolo di viaggio
- L'utilizzazione dei titoli di viaggio
- Le biglietterie ferroviarie: cenni
- Il trasporto aereo: associazioni internazionali e nazionali; il contratto di trasporto aereo
- Il trasporto marittimo: il contratto di crociera
- Il trasporto su strada

ORGANIZZAZIONE E NORMATIVA TURISTICA EUROPEA E INTERNAZIONALE

- Le principali associazioni e organizzazioni turistiche italiane
- Le organizzazioni turistiche europee
- Le organizzazioni turistiche internazionali
- Conferenze e convenzioni europee in materia turistica: cenni

Rossello Olivero
 Baiano Anna Maria

Adus Jeyas

PROGRAMMA DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Classe V A (ALBERGHIERO) a.s 2018/2019

Docente: Roberta D'Angelo

*Roberta
D'Angelo*

Dal 10/09/2018 al 12/04/2019

- Le diete nelle diverse condizioni fisiologiche: nelle diverse età, in gravidanza ed allattamento e nello sportivo.
- La malnutrizione da eccesso e da carenza:
 1. Obesità, diabete, ipertensione, aterosclerosi, gotta
 2. Malnutrizioni da carenze vitaminiche e di minerali
- Altre patologie correlate all'alimentazione
 1. Allergie ed intolleranze alimentari
 2. Alimentazione e cancro
 3. Disturbi del comportamento alimentare: bulimia e anoressia nervosa
- Le malattie a trasmissione alimentare di origine virale: epatite di tipo A, gastroenteriti
- Le malattie a trasmissione alimentare di origine batterica: intossicazioni, tossinfezioni, infezioni
- Le parassitosi alimentari: da protozoi, da metazoi
- Le nuove patologie infettive di origine alimentare: BSE, l'influenza aviaria
- Il sistema HACCP
- Le certificazioni di qualità: le norme ISO, i marchi di origine (DOP, IGT...)
- I prodotti agroalimentari italiani
- Cibo e cultura: Il cibo come espressione delle culture; Le cucine nel mondo
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: buddismo, cristianesimo, induismo, ebraismo, islamismo

Previsto nel mese di maggio fino alla fine dell'anno scolastico

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
 1. l'alimentazione in Italia dal dopoguerra ad oggi
 2. le nuove tendenze alimentari
 3. evoluzione del settore agroalimentare
 4. tecnologie e nuovi prodotti alimentari (i fast food, i prodotti dietetici, i functional food ecc)

*Rosella Olivero
Boiano Anno 1010*

PROGRAMMA DI INGLESE
Classe V A (ALBERGHIERO) a.s 2018/2019
Docente: GIOVANNA CASTALDO

American Tours: MESE SETTEMBRE

The Americas:

- the USA coast to coast tour
- New York city
- Top NYC attractions
- Central America-Panama Canal Cruise
- South America - Wine & Gourmet Tour-Rio De Janeiro.

Asian Dream: MESE OTTOBRE-NOVEMBRE

- Enchanting Emirates: the future of energy.
- South East Asia
- Vietnam Dossier
- Bangkok break
- Far East Asia: China - Beijing to Shanghai
- India

Australia & Africa: MESE DICEMBRE – GENNAIO

- Australia: Australia & New Zeland Tour
- Sidney City Tour
- Africa: cape town, The Blue Train & Kruger
- World Wander-Wonders: Iguazu Falls – Brazil

Italian Renaissance Tour: MESE FEBBRAIO

- Promoting the Italian tourist offer
- On the renaissance trail: Assisi, Siena, Florence, Padua ,Venice, Rome.
- Umbria
- Introducing main cities en route: Rome City Tour.

Southern Wonders: Glowing Sicily MESE MARZO

- The wonders of sicily: one week itinerary
- Taormina shore excursion: Acireale Catania, the Cyclops Riviera Trip

FOODIE DESTINATIONS: ENO-GASTRONOMY TOURISM: MESE APRILE - MAGGIO

- Eno-gastronomy tours: rome Gourmet Tours
- Latium on a plate: tasting menu
- Sicily on a plate: Sicilian tasting menu
- Translating menus: rule of thumb
- Eno-gastronomy tourism: a journey through the flavours of Sicily
- Italian delights tours.

RECEPTION: COMPrensione ORALE E SCRITTA DI ITINERARI, DIALOGHI DESCRIZIONI E RELAZIONI DI SERVIZIO
PRODUCTION: COMUNICAZIONI DI SERVIZIO E PROMEMORIA DI RACCOMANDAZIONI E CONSIGLI AI CLIENTI;
REDAZIONE DI: PRESENTAZIONE DI REGIONI/PAESI/CITTà; PROGETTAZIONE DI ITINERARI E GIRI TURISTICI E DI BRANI INERENTI AL TOPIC.

INTERACTION: SIMULAZIONE DI ORAL REPORTSSU PRESENTAZIONE DI PAESI, REGIONI E CITTA, ITINERARI E GIRI TURISTICI, RELAZIONI SU ESPERIENZE PERSONALI, DIALOGHI DI PAIR-WORK.

TESTING: FEEDBACK ON COMPETENCES OF THE TOPIC.

COMPETENZE:

ESPORRE CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE, ARTISTICHE E STORICO-CULTURALI
FORNIRE CONSIGLI DI VIAGGIO IN RELAZIONE AL LUOGO
PRESENTARE STATI E CITTÀ
PROGETTARE E DETTAGLIARE UN ITINERARIO/GIRO TURISTICO.

ABILITÀ:

UTILIZZARE IL LESSICO SPECIFICO FUNZIONALE ALLA PRESENTAZIONE DI STATI E CITTÀ.
SOSTENERE DIALOGHI DI CUSTOMER CARE, INTERAGENDO CON I CLIENTI.
FORNIRE INFORMAZIONI DI VARIO TIPO.
REPERIRE, CONFRONTARE E SINTETIZZARE DATI E INFO.

CONOSCENZE:

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE TURISTICI-CULTURALI DI STATI E CITTÀ.
LESSICO FUNZIONALE ALL'INTERAZIONE CON I CLIENTI.
COLLEGAMENTI AUTONOMI O GUIDATI, CON ALTRE DISCIPLINE.
STRATEGIE PER LA COMPrensIONE GLOBALE E DI INFO SPECIFICHE DI TESTI E MESSAGGI OPERATIVI DI SETTORE.

Fosco Cinos
Boris Annaloria

Giorgio Costaldi

ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE "SAN PAOLO"
PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
CLASSE V ALBERGHIERO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

PROF.SSA MARTINA ANNELLA

LIBRI DI TESTO: Superbe! / Restauration: Cuisine et Service (Duvallier Christine, ED. ELI)

- Les méthodes physiques • Les méthodes chimiques • Les recettes • La conception du menu • Les types de menus • Les repas principaux des Français • Les menus religieux • L'HACCP • Les sept principes de l' HACCP • La maîtrise des points critiques • Les infections et les intoxications alimentaires • Les recettes régionales (photocopies et recherches personnelles)

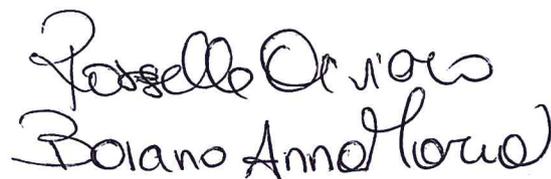
- Grammaire:

Revisione e approfondimento degli argomenti grammaticali trattati negli anni precedenti:

→ Les pronoms relatifs → Le conditionnel → L'hypothèse → La forme passive → Les verbes d'opinions → Le subjonctif et son emploi → Les verbes réguliers et irréguliers complets (Indicatif- présent, imparfait, passé composé, futur / Impératif/ Conditionnel-présent / Subjonctif – présent

Fonctions communicatives:

→ Exprimer un souhait, un désir → Raconter un faits divers, une rencontre, un souvenir → Parler de son parcours professionnel, le CV → Ecrire une lettre de candidature → Expliquer les causes et les conséquences, réagir à un comportement, argumenter → Exprimer une intention, un souhait, une opinion → Donner des conseils, des reproches...



Rosella Orsini
Boiano Anno (Loro)

ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE "SAN PAOLO"
PROGRAMMA DI LABORATORIO CUCINA
CLASSE V ALBERGHIERO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Docente: Iginio Costanzo

IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA

IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA

- ⊗ La legislazione alimentare
- ⊗ I rischi nelle lavorazioni
- ⊗ Le regole per una buona prassi igienica
- ⊗ Le regole di una corretta prassi di lavorazione

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

⊗ La redazione del piano di autocontrollo
SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO
LA SICUREZZA SUL LAVORO

⊗ I dispositivi di protezione individuali
I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE

- ⊗ Il rischio elettrico
- ⊗ Il rischio d'incendio
- ⊗ Il rischio di infortuni
- ⊗ I rischi per la salute

ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE
LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- ⊗ La tutela dei prodotti di qualità
 - ⊗ Marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG
 - ⊗ Prodotti agroalimentari tradizionali: PAT
- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
I PRODOTTI ECOLOGICI E I NUOVI ALIMENTI

- ⊗ I prodotti ecocompatibili: biologici, biodinamici, a produzione integrata, filiera corta
- ⊗ I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti dietetici, integrati, funzionali, fortificati, geneticamente modificati

IL CATERING

IL BANQUETING

Rosella Olivero
Anna Loue

Iginio Costanzo

ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE "SAN PAOLO"
PROGRAMMA DI LABORATORIO SALA
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
Docente: Gori Claudia

MODULO 1

- Il mondo della ristorazione e le strutture recettive
- Ristorazione collettiva e commerciale
- Catering e Banqueting

MODULO 2

- Il vino
- La produzione del vino
- La degustazione del vino
- Il servizio
- La decantazione

MODULO 3

- Le tipologie di servizio
- Lavorare davanti al cliente
- Il servizio delle bibite
- Le attrezzature di sala
- Le attrezzature del sommelier

MODULO 4

- La struttura del banco bar
- Il lavoro al bar
- La brigata di bar
- Cocktail storia
- Preparazioni e classificazione
- Frappè e frullati

MODULO 5

- La storia del flambè
- Tecniche del flambè in sala
- Piatti e ricette alla lampada
- Attrezzature per un corretto servizio

Rossella Olivero
Boiano Anna Lucia

Claudia Gori

ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE "SAN PAOLO"
PROGRAMMA DI LABORATORIO RICEVIMENTO
CLASSE V ALBERGHIERO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
Docente: Pasquariello Ornella

Prerequisiti

- prenotazione, arrangiamenti, fasi del cliente, capacità ricettiva, room division, front office e back office.

Marketing

-concetti fondamentali
-l'albergo verso il marketing

Marketing plan

-definizione e finalità

Marketing mix

-definizione e strumenti

Web marketing

-l'importanza di internet
-il sito web dell'hotel
-i rapporti tra alberghi e portali di prenotazione

Pricing alberghiero

-le tariffe: evoluzione e quadro normativo
-la diversificazione tariffaria
-revenue management

Rosale Orvoro
Borano Anna Teruò

Pasquariello Ornella

ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE “SAN PAOLO”
PROGRAMMA DI TECNICA DELLA COMUNICAZIONE
CLASSE V ALBERGHIERO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
Docente: Raffaella Di Bonito

Premessa

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita.

Contenuti specifici

Modulo 1.

La comunicazione interpersonale

- La dinamica del processo di comunicazione
- Le modalità della comunicazione verbale
- La comunicazione non verbale

Modulo 2.

Il marketing

- Il rapporto fra imprese e mercati
- I consumatori
- La pubblicità

Modulo 3.

Comunicare i prodotti turistici

- L'immagine
- Il prodotto destinazione
- Il prodotto ricettività

Raffaella Di Bonito
Bussone Mores

Raffaella Di Bonito

- Il prodotto pacchetto turistico

Modulo 4.

Le relazioni con se stessi e con gli altri

- Atteggiamenti specifici che determinano la relazione
- La relazione con l'interlocutore

Raffaella Ributi

ISTITUTO PARITARIO SUPERIORE "SAN PAOLO"
PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE
CLASSE V ALBERGHIERO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
Docente: Noro Marina



Modulo 1

Il corpo e la sua espressività

- Il corpo nella comunicazione
- La prossemica
- Il linguaggio del corpo
- Il gioco e lo sport
- La motivazione e lo spirito agonistico
- L'avviamento allo sport in ambito scolastico
- Disabilità e sport
- Il movimento come prevenzione

Modulo 2

Didattica del movimento

- Le capacità motorie condizionali (forza, resistenza e velocità)
- Le capacità coordinative
- La lateralizzazione
- La coordinazione dinamica
- L'organizzazione degli esercizi con e senza attrezzi

Modulo 3

Educazione alimentare

- il fabbisogno alimentare dell'uomo
- I nutrienti
- Le proteine
- I lipidi
- I glucidi
- L'acqua
- I sali minerali
- Le proteine
- Le vitamin
- Il consumo calorico
- La piramide alimentare

Modulo 4

Elementi di primo soccorso

- Lesioni dell'apparato scheletrico (distorsione, lussazione, frattura)
- Lesioni dell'apparato muscolare (crampo, stiramento, strappo)
- Lesione dei tessuti (contusione, ferita, ustioni)

Modulo 5

Il doping nello sport e i suoi effetti sulla salute

- Il doping
- Regolamento antidoping del CONI
- Effetti del doping sulla salute (steroidi anabolizzanti, le sostanze eccitanti).

Saverio Mores
R. O. Nov

10. GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE SCRITTE E LE INTERROGAZIONI

ORALI

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato

Tutti i percorsi e gli indirizzi dell'istruzione liceale, tecnica e professionale

Caratteristiche della prova d'esame

1) Tipologie di prova

A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

B Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del D. lgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti, saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A, tre per la tipologia B e due per la tipologia C.

2) Struttura delle tracce

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia dei singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

Durata della prova: sei ore

Nuclei tematici fondamentali

Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D. Lgs 62/2017, e cioè:

- Ambito artistico,
- Ambito letterario,
- Ambito storico,
- Ambito filosofico,
- Ambito scientifico,
- Ambito tecnologico,
- Ambito economico,
- Ambito sociale.

Obiettivi della prova

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale, sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adequata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere solo in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)
<p>INDICATORE 1</p> <ul style="list-style-type: none">• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.• Coesione e coerenza testuale.
<p>INDICATORE 2</p> <ul style="list-style-type: none">• Ricchezza e padronanza lessicale.• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.
<p>INDICATORE 3</p> <ul style="list-style-type: none">• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
<ul style="list-style-type: none">• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).• Interpretazione corretta e articolata del testo.

Obiettivi della prova

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale, sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere solo in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)
<p>INDICATORE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. <p>INDICATORE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. <p>INDICATORE 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). • Interpretazione corretta e articolata del testo.

Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.

Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IP07

***INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA***

PER LE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione e alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova 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.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Griglia di valutazione per l'attribuzione del punteggio.

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

INDICATORE 1

- Attenzione, pianificazione e organizzazione del testo.
- Coesione e coerenza testuale.

INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura.

INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

Discipline caratterizzanti l'indirizzo di studio

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Nuclei tematici fondamentali
<p>1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo</p> <p>2. L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi</p> <ul style="list-style-type: none">• La cultura imprenditoriale.• L'innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing. <p>3. L'impresa turistico-alberghiera: la gestione economico – finanziaria</p> <ul style="list-style-type: none">• L'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti:<ul style="list-style-type: none">- le tecniche di indagine del mercato: l'analisi SWOT e il marketing-mix;- il "business plan";- la valutazione dell'impresa;- il controllo di gestione e la predisposizione del budget. <p>4. La "customer satisfaction": qualità, sicurezza e certificazione</p> <ul style="list-style-type: none">• La normativa vigente in materia di sicurezza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.• Criteri e modelli di certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva per innovare l'offerta e fidelizzare la clientela. <p>5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile</p>
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Individuare nel testo proposto, a mo' di introduzione, le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.• Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.• Utilizzare strumenti teorici e operativi nella gestione dell'impresa.• Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello gestionale proposto; fare

Nuclei tematici fondamentali

Salvo per quanto concerne i testi proposti, se per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D. Lgs. 62/2017, e cioè:

- Ambito artistico,
- Ambito letterario,
- Ambito storico,
- Ambito filosofico,
- Ambito scientifico,
- Ambito tecnologico,
- Ambito economico,
- Ambito giuridico.

riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione delle scelte operate nella costruzione di percorsi turistici integrati e sostenibili.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Nuclei tematici fondamentali

- 1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e le dinamiche di sviluppo**
- 2. L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.**
 - L'organizzazione del front office e del back office. Modalità e tecniche di innovazione.
 - Le tecniche di promozione e di commercializzazione di prodotti turistici.
 - L'innovazione tecnologica e il web-marketing.
- 3. Sovrintendere all'organizzazione dell'accoglienza e ospitalità e alla vendita dei servizi turistici**
 - Le fasi del “ciclo cliente” in relazione alla tipologia di clientela e alla normativa vigente.
 - Progettazione e gestione di eventi di carattere professionale, culturale ed enogastronomico.
 - Il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- 4. La “customer satisfaction”: qualità, sicurezza, certificazione**
 - La normativa vigente in materia di sicurezza e la tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.
 - La certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva.
- 5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile**
 - Le risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio di presenza della struttura ricettiva e la realizzazione di percorsi e/o pacchetti turistici integrati.
 - L'innovazione dell'immagine e dell'offerta della struttura ricettiva.
 - Il coinvolgimento di soggetti pubblici e privati del territorio.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

INDICATORE 1

- Ideazione, struttura e organizzazione del testo
- Coesione e coerenza testuale

INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura.

INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi. • Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi. • Formulare proposte operative per sviluppare e innovare la gestione della struttura ricettiva. • Attestare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, all'elaborazione ed esecuzione di percorsi turistici e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
<ul style="list-style-type: none"> • COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. 	8
<ul style="list-style-type: none"> • CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	3

Nuclei tematici fondamentali

Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D. Lgs 62/2017, e cioè:

- Ambito artistico,
- Ambito letterario,
- Ambito storico,
- Ambito filosofico,
- Ambito scientifico,
- Ambito tecnologico,
- Ambito economico,
- Ambito sociale.

PER LA LINGUA INGLESE E LA SECONDA LINGUA STRANIERA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova è riconducibile a un livello di padronanza B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

La prova si articola in due parti:

- a) comprensione di un testo scritto di attualità (continuo o non continuo) di 500 parole (10% in più o in meno), con risposte a 8 domande aperte e/o chiuse.
- b) produzione di un testo scritto di tipo narrativo o descrittivo (ad esempio: articolo, recensione, relazione, ecc.) inerente al dominio pubblico, della lunghezza di circa 300 parole.

Disciplina caratterizzante l'indirizzo oggetto della seconda prova scritta:

LINGUA INGLESE
Nuclei tematici fondamentali
<p>LINGUA</p> <ul style="list-style-type: none">- Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.- Funzioni comunicative.- Modelli di interazione sociale.- Aspetti socio-linguistici.- Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.
<p>CULTURA</p> <ul style="list-style-type: none">- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici e alberghieri.- Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale.

Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">- Comprendere e interpretare testi scritti di attualità.- Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

INDICATORE 1

- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.
- Coesione e coerenza testuale.

INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura.

INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

SECONDA LINGUA STRANIERA

Nuclei tematici fondamentali

LINGUA

- Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.
- Funzioni comunicative.
- Modelli di interazione sociale.
- Aspetti socio-linguistici.
- Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua professionale di indirizzo.

CULTURA

- Aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici e alberghieri.
- Dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e interculturale.

Obiettivi della prova

- Comprendere e interpretare testi scritti di attualità.
- Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere .

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Comprensione del testo.	5
Interpretazione del testo.	5
Produzione scritta: aderenza alla traccia.	5
Produzione scritta: organizzazione del testo e correttezza linguistica.	5

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

1. A chi è dedicato il testo? Quali sono i punti di vista, le posizioni, le opinioni?

2. Quali sono i temi, i problemi, le questioni, le problematiche?

3. Perché?

4. Quali sono le informazioni, i dati, i fatti, i problemi, le questioni, le problematiche?

5. Perché?

6. Perché?

Tematologia

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione
- Valore informativo e creativo dell'ipotesi
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento**della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

Il Presidente _____

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI****CODICE IP06****INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA****Caratteristiche della prova d'esame**

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova 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.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

La seconda tipologia (B) è caratterizzata da un testo dato, di tipo argomentativo, che lo studente deve analizzare e commentare. In questa tipologia lo studente deve dimostrare di aver compreso il testo dato e di averne individuato gli argomenti principali e la tesi sostenuta.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

Tra le prime tre tipologie, la padronanza grammaticale è un requisito di base, ma non sufficiente. È necessario, soprattutto nel caso di una produzione di tipo argomentativo, che lo studente sappia utilizzare la lingua in modo appropriato, sia a partire da un testo dato, sia in un testo prodotto.

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. che può valere solo in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano, strettamente caratterizzati, una misura "mistificata" occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio, nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menu.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- La tutela dei prodotti "made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della

soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

- Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
- Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.
- I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

3. Il cliente e le sue esigenze

- Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il "made in Italy"

- La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.
- La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.

5. Gestione, vendita e commercializzazione

- La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.
- L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.
- L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IPEN

*INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA*

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova 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.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "Made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy"

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IPEN

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova 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.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "Made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy"

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – PROVA ORALE PER TUTTE LE DISCIPLINE

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	VOTO SOMMATIVO
CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Assente	2-3	
	Scarsa e frammentaria	4	
	Incompleta e superficiale	5	
	Generica ma essenziale	6	
	Complessivamente adeguata pur con qualche carenza	7	
	Adeguate e precisa	8	
	Ampia, precisa, efficace	9-10	
COMPRESIONE DEL QUESITO	Non comprende il senso della domanda	2-3	
	Comprende il senso della domanda in modo confuso e frammentario	4	
	Comprende il senso della domanda in modo approssimativo	5	
	Comprende parzialmente il senso della domanda	6	
	Comprende il senso della domanda in modo preciso	7	
	Comprende il senso della domanda in modo aderente	8	
	Comprende perfettamente il senso della domanda	9-10	
ESPOSIZIONE E SVILUPPO DELL'ARGOMENTO	Non sviluppa l'argomento	2-3	
	Sviluppa l'argomento in modo frammentario	4	
	Sviluppa l'argomento in modo approssimativo	5	
	Sviluppa ed espone l'argomento in modo parziale	6	
	Sviluppa ed espone l'argomento in modo accettabile	7	
	Sviluppa ed espone l'argomento in modo preciso ma non esauriente	8	
	Sviluppa ed espone l'argomento in modo organico e compie approfondimenti personali	9-10	
LESSICO SPECIFICO e PROPRIETA' LINGUISTICA	Del tutto inadeguati	2-3	
	Molto limitati e inefficaci	4	

	Imprecisi e trascurati	5	
	Limitati ma sostanzialmente corretti	6	
	Corretti, con qualche inadeguatezza e imprecisione	7	
	Precisi e sostanzialmente adeguati	8	
	Precisi, appropriati e sicuri	9-10	
		°	
ATTITUDINI ALLO SVILUPPO CRITICO (capacità di analisi, capacità di sintesi, capacità di interrelazioni, originalità di idee)	Gravemente lacunose	2-3	
	Inconsistenti	4	
	Frammentarie e superficiali	5	
	Appena adeguate	6	
	Coerenti	7	
	Significative	8	
	Sicure e originali	9-10	

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'*angelus* argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ corrose

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

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

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

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

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

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

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accanto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

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

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accanto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

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

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

"Bii! Biii! Biiii!"

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

⁴ Corti e palagi: cortili e palazzi.

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

L'agave sullo scoglio

Scirocco

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

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

¹ *rabido*: rapido

² *alide*: aride

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

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

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

Due ombre!

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

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

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

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammannire, 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 Stia⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

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

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

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

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

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie.

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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 madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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

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

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

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

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

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

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

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

Questo dovrebbe essere riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese

¹. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.
² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

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

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
- ~~3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?~~
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

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

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

durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

La 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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

VA HBERKUMERU
17 APRILE 2019

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

La fatica di leggere e il piacere della lettura

da un articolo di Annamaria Testa <https://nuovoetile.it/fatica-di-leggere/>

La fatica di leggere è reale. Per questo il piacere della lettura è una conquista preziosa. Lo è perché leggere arricchisce la vita. E lo è doppiamente proprio perché leggere è anche un'attività del tutto innaturale. I lettori esperti tendono a sottovalutare questo fatto. O se ne dimenticano.

Comunicare è naturale. Come ricorda Tullio De Mauro, la capacità di identificare, differenziare e scambiarsi segnali appartiene al nostro patrimonio evolutivo e non è solo umana: la condividiamo con le altre specie viventi, organismi unicellulari compresi.

Leggere, invece non è naturale per niente. Ed è faticoso. La fatica di leggere è sia fisica (i nostri occhi non sono fatti per restare incollati a lungo su una pagina o su uno schermo) sia cognitiva: il cervello riconosce e interpreta una stringa di informazioni visive (le lettere che compongono le parole) e le converte in suoni, e poi nei significati legati a quei suoni.

Poi deve ripescare nella memoria il significato delle singole parole che a quei suoni corrispondono, e a partire da questo deve ricostruire il senso della frase, e dell'intero testo.

Tutto in infinitesime frazioni di secondo, e senza pause.

È un'operazione impegnativa, che coinvolge diverse aree cerebrali e diventa meno onerosa e più fluida man mano che si impara a leggere meglio, perché l'occhio si abitua a catturare non più le singole lettere, ma gruppi di lettere (anzi: parti di gruppi di lettere. Indizi a partire dai quali ricostruisce istantaneamente l'intera stringa di testo). Un buon lettore elabora, cioè riconosce, decodifica, connette e comprende tra le 200 e le 400 parole al minuto nella lettura silenziosa. [...]

Tra saper decifrare un testo semplice, si tratti di un sms o di una lista della spesa, e saper agevolmente leggere e capire un testo di media complessità al ritmo di centinaia di parole al minuto c'è un abisso.

Prima di interrogarsi sulle strategie per colmarlo bisognerebbe ... farsi un'altra domanda: che cosa può motivare le persone che leggono poco a leggere di più (e, dunque, a imparare a leggere meglio)? In altre parole: che cosa compensa davvero la fatica di leggere? [...]

C'è, credo, un'unica cosa che può pienamente compensare l'innaturale fatica di leggere, ed è il piacere della lettura: il gusto di lasciarsi catturare (e perfino possedere) da una storia, o il gusto di impadronirsi di un'idea, una prospettiva, una competenza nuova attraverso un testo. [...]

Ma è un piacere difficile perfino da immaginare finché non lo si sperimenta, arduo da evocare e raccontare [...] e impossibile da imporre. Per questo, credo, è così tremendamente importante leggere a voce alta ai bambini più piccoli. È l'unico modo per renderli partecipi del piacere della lettura prima ancora di sottoporli alla fatica di leggere. Se sanno qual è la ricompensa e l'hanno già apprezzata, affronteranno più volentieri la fatica. E, leggendo, a poco a poco poi se ne libereranno. Ma gli insegnanti e gli addetti ai lavori sono per forza di cose lettori più che esperti, ormai estranei alla fatica di leggere. A loro, l'idea di regalare un po' del (contagioso!) piacere di leggere a chi non sa sperimentarlo attraverso la lettura ad alta voce può sembrare un'idea strana, antiquata o bizzarra. Eppure a volte le idee antiquate o bizzarre danno risultati al di là delle aspettative.

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento, sviluppando i seguenti punti:

1. Analisi

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo, indicando i punti salienti delle argomentazioni dell'autore
- 1.2 Evidenzia la tesi dell'autore concernente la complessità del "leggere"
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno della propria tesi
- 1.4 Evidenzia il ruolo che l'autore attribuisce agli insegnanti nello sviluppare il gusto per la lettura
- 1.5 Il testo presenta una sintassi prevalentemente paratattica, utilizzando periodi brevi. Ritieni efficace questo stile per affrontare un tema così problematico?

2. Commento

Elabora un testo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione affrontata nel testo e sulle riflessioni dell'autore, anche alla luce della personale esperienza di lettore, svolta sia nel tuo percorso di studio sia in riferimento alle tue scelte 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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Nel brano che riportiamo (pubblicato nel 1964) Umberto Eco (1932-2016), semiologo, studioso della comunicazione di massa e scrittore di romanzi di grande successo, ragiona su una questione che oggi, dopo più di mezzo secolo, coinvolge ancora opposte opinioni e conserva, quindi, un'interessante attualità.

Oggi non è raro trovare moralisti culturali disposti a lamentare la vendita e il consumo di “musica fatta a macchina” o, peggio, di “musica in scatola”: vale a dire il disco, la radio, i registratori e i nuovi sistemi di produzione tecnica del suono, quali gli apparecchi ad Onde Martenot¹, i generatori elettronici di frequenza, i filtri, eccetera.

Di fronte a queste recriminazioni si potrebbe rispondere che, dall'inizio dei tempi, tutta la musica, tranne quella vocale, è stata prodotta per mezzo di macchine: cosa sono un flauto, una tromba o, meglio ancora, un violino, se non strumenti capaci di emettere suoni solo se maneggiati da un “tecnico”? È vero, si crea tra esecutore e strumento un rapporto quasi organico, così che il violinista “pensa” e “sente” attraverso il suo violino, fa del violino un proprio arto, carne della propria carne; ma nessuno ha mai dimostrato che questo rapporto “organico” si verifichi solo quando lo strumento conserva un carattere manuale così da immedesimarsi facilmente col corpo del suonatore. Infatti il pianoforte rappresenta una macchina molto complicata, in cui tra la tastiera, che è in contatto fisico con l'esecutore, e la vera e propria sorgente del suono, sta la mediazione di un complicato sistema di leve, tale che neppure l'esecutore, ma solo uno specializzato quale l'accordatore è in grado di mettere a punto.

Si può quindi concludere che non è la complessità del congegno quella che influisce sulla possibilità di “umanizzare” uno strumento: e sarà possibile immaginare un musicista che compone una successione di suoni producendoli e montandoli per mezzo di apparecchiature elettroniche, e che tuttavia conosce così a fondo le possibilità del proprio strumento da comportarsi davanti ai suoi pannelli così come il pianista si comporta davanti alla tastiera.

Tratto da: U. Eco, *La musica e la macchina*, in *Apocalittici e integrati* (1964),
Bompiani, Milano 1977, pp. 295-296

¹ L'idea del francese Maurice Martenot (1898-1980), tecnico radiotelegrafista e violoncellista, era quella di realizzare uno strumento elettronico che risultasse familiare ai musicisti abituati ai soli strumenti acustici: inserì così una tastiera standard da 88 tasti per controllare l'altezza dei suoni prodotti dallo strumento. Il suo apparecchio può essere considerato un antenato delle tastiere moderne in quanto si basa sullo sfruttamento delle differenze di frequenza emesse da due generatori sonori (oscillatori). Ha un'estensione di sei ottave, e può produrre intervalli inferiori al semitono, glissati e diversi timbri. (N.d.R., tratta con modifiche da: https://it.wikipedia.org/wiki/Onde_Martenot)

Dopo un'attenta lettura, componi un testo di analisi e commento, utilizzando anche i punti della seguente scaletta.

1. Analisi

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
- 1.2 Evidenzia la tesi dei "moralisti culturali" contestata dall'autore e le tesi che egli contrappone.
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno delle proprie tesi.
- 1.4 Riconosci la differente funzione comunicativa delle virgolette ("...") che evidenziano alcuni termini ed espressioni.
- 1.5 Soffermati sugli *incipit* di paragrafo (Oggi..., Di fronte a..., Si può quindi concludere...) e sui connettivi (È Vero... / ma...; Infatti...), spiegandone la specifica funzione testuale.
- 1.6 Esamina lo stile dell'autore: il testo si snoda in prevalenza con una sintassi ipotattica, ricca di subordinate e di incisi. Quali effetti produce questa scelta stilistica?

2. Commento

La musica, in tutte le sue forme ed espressioni, costituisce uno dei principali centri di interesse e divertimento dei giovani. Esponi dunque le tue opinioni sulla questione affrontata dal testo e sul ragionamento critico costruito da Umberto Eco, anche alla luce delle tue personali esperienze e delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Indirizzo: IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA e
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCUMENTO

Il turismo del futuro: verso quali direzioni?

[...]

“Per noi di Booking. com quello che conterà davvero nel prossimo futuro non sarà solo la destinazione, ma l'intera esperienza, e la possibilità di dare ai nostri utenti e viaggiatori gli strumenti tecnologici adeguati per esprimere e seguire in ogni momento il loro stile di viaggi”.

Ecco allora i trend emergenti, da interpretare e utilizzare per definire nuovi servizi, offerte e strategie.

[...]

La tecnologia sta creando un turista sempre più impaziente ed esigente: il 44% dei viaggiatori si aspetta di poter programmare la vacanza in pochi tap direttamente dallo smartphone, e oltre metà (il 52%) prevede di usare sempre più le app di viaggio. Ci rivolgiamo alla tecnologia per evitare intoppi, trovare risposte adeguate ai nostri bisogni, migliorare la nostra esperienza sulla base di raccomandazioni e consigli, o prendendo scorciatoie che non avremmo neanche immaginato qualche anno fa. E l'anno prossimo potremmo vedere emergere modi innovativi di rispondere alle nostre esigenze quotidiane: dalla ricerca dello sportello bancomat più vicino alla rete WiFi disponibile per la connessione, alla possibilità di saltare la coda alle attrazioni di una città mentre riceviamo consigli “on the go” su come riprenderci dal jet lag, tutto in un dispositivo che sta nel palmo della nostra mano. [...] le nostre app preferite diventeranno presto dei veri e propri compagni di viaggio, al di là della mera funzionalità, in grado di anticipare i nostri bisogni e di rispondere in maniera adeguata ancora prima di una nostra esplicita richiesta. Sarà sempre più naturale utilizzare tecnologie di messaggistica istantanea intelligenti, che si adattano ai nostri gusti e alle nostre preferenze per risolvere ogni dubbio in tempo reale, indipendentemente da dove decideremo, di soggiornare. Un'assistenza completa, sempre in tasca.

[...]

Il boom di viaggi “bleisure” (dalla fusione di “leisure”, svago, e “business”, lavoro) raggiungerà nuovi picchi perché il confine tra viaggi per svago e affari sarà sempre più labile [...] Dopo aver rimesso in valigia giacca e cravatta e archiviato le presentazioni in Powerpoint, il 49% dei viaggiatori business ha già l'abitudine di prolungare il viaggio di qualche giorno per godersi la destinazione da turista [...]

In un mondo che non si ferma mai, il viaggio diventa il momento giusto per ritrovare l'equilibrio. Quasi la metà (il 48%) degli intervistati considera la vacanza un'occasione per riflettere e cambiare in meglio il proprio stile di vita. Si assisterà così a una crescita considerevole dei viaggi dedicati alla cura della salute e dell'armonia tra mente, corpo e spirito [...]

(Fonte: *La rivista dell'Ospitalità, TURISMO d'Italia*, n.34 Agosto 2017; V. Baleri, *I viaggi del futuro*).

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Secondo l'Autore dell'articolo, quale risorsa organizzativa va promossa e sostenuta nel prossimo futuro per rispondere alle nuove esigenze del turista?
 - Nell'odierna società risulta fattore dominante l'uso delle tecnologie digitali. Perché ci rivolgiamo alla strumentazione digitale? Riferisci almeno due esigenze o operazioni per le quali ci serviamo o ci potremmo servire dello smartphone.
 - Secondo Booking.com oggi si assiste al boom dei viaggi "bleisure". Cosa significa il neologismo "bleisure"?
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca almeno due strategie di marketing per promuovere l'immagine della propria struttura ricettiva; analizzi, poi, due delle novità introdotte dal webmarketing
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato predisponga un pacchetto turistico che valorizzi le risorse della propria regione, secondo le seguenti voci:
- Individuazione della località: eventi e/o attrattive
 - Target di clientela
 - Itinerario e servizi offerti
 - Durata: tre giorni (fine settimana)
 - Tecniche di comunicazione utilizzate per la promozione del pacchetto
 - Calcolo del prezzo di vendita del pacchetto secondo la tecnica del full costing
- d) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.), formuli una proposta per innovare il settore di ricevimento.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

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

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

DOCUMENTO n.1**Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS**

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

27 settembre 2018 - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]

Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

Consumo globale

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...]

Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.

[...]

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

DOCUMENTO n.2

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico. [...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking*. [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio. [...]

(Fonte:

<http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

*La denominazione "binge drinking" denota l'assunzione di più bevande alcoliche, in un intervallo di tempo breve, come feste o fine settimana

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - Secondo l'Autore del Report OMS "L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale" di decessi e di patologie. Riferisci per grandi linee il quadro riportato dal Report OMS.
 - Quali cambiamenti si sono registrati nel consumo delle bevande alcoliche a partire dal 2010?
 - Il documento dell'Istituto Superiore della Sanità fa chiarezza su alcune fake news sul consumo delle bevande alcoliche, precisando che non esistono "dosi - soglia". Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, se "l'alcol non è un nutriente", è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione tra salute e consumo di bevande non alcoliche.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente "caso".

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze a tua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

- d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:
- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
 - un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

Indirizzo: IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA e
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**IL TURISMO del BENESSERE
TIPOLOGIA B**

**DOCUMENTO
HUB TURISMO – TERME & BENESSERE**

Il mondo delle Terme, degli Hotel e delle Spa* s'incontra a Milano

[...]

Cosa s'intende per mercato del Turismo del benessere?

“Si tratta di forma di turismo che nel muovere le persone verso destinazioni turistiche punta l'attenzione su un tipo di vacanza esperienziale la cui finalità è ritrovare un rinnovato equilibrio di corpo e spirito per un sostanziale migliore stile di vita” [...]

Il Turismo del Benessere, infatti, può declinarsi in diversi modi e coinvolgere attori della recettività differenti: in primis gli **Hotel e gli alberghi** che negli ultimi anni hanno fatto a gara nel realizzare la spa più attraente, innovativa e originale. Una domanda crescente, quella dei servizi spa, da parte del turista che, seguendo un trend internazionale, al momento della prenotazione dell'hotel, richiede sempre di più la possibilità di usufruire di **trattamenti e massaggi in una Spa**. Nel settore lusso, la spa è andata a sostituirsi all'idea di Suite e si concretizza in una serie di rituali e trattamenti personalizzati e in luoghi riservati “Private Spa”; ci sono poi le **Medical Spa e le Terme** che nel cavalcare l'onda di un approccio verso il “benessere” hanno adeguato le esistenti strutture mediche interne agli hotel, non solo pensando ad una clientela affetta da disagi e problemi fisici, ma rivolgendosi anche ad ospiti sensibilmente più giovani attenti al loro stato di salute, soprattutto in termini di prevenzione da un lato e di rilassamento e anti stress dall'altro. [...]

Una terza categoria di turismo con finalità il “benessere” riguarda i **più giovani**, ovvero una popolazione che va dai 18 ai 22 anni che ricercano una vacanza rilassante in **centri Yoga e resort con spa a contatto con la natura**.

Da questa breve analisi della “Vacanza Benessere” ci si può facilmente rendere conto di quanto variegato sia questo segmento di turismo che è diventato un trend negli ultimi anni. *“Non solo una moda, afferma Cinzia Galletto – ma piuttosto una necessità appartenente ad una società stressata e stritolata dentro tempi sempre più veloci e stili di vita a volte “tossici”. Da qui nasce il bisogno di ritrovare, durante un periodo di vacanza, la possibilità di rilassarsi, di trovare nuovi equilibri e apprendere anche nuovi stili di vita”*. [...]

L'evento è l'occasione concreta per affermare l'importanza del settore termale e wellness in Europa e soprattutto in Italia, che come si legge nel Rapporto di **Federterme 2013-2104**: *“... è di gran lunga il più importante nel panorama europeo”*.

[...]

HUB Turismo Terme & Benessere è l'unica fiera italiana in questo campo, un'occasione per ampliare le potenzialità del comparto sia per le politiche della salute che per la promozione turistica, ma anche di attrarre un pubblico curioso, desideroso di novità e notizie specifiche ad esempio intorno a temi come l'utilizzo delle acque minerali, la massoterapia, la fitoterapia, la cosmesi naturale e molto altro.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

HUB TURISMO “TERME & BENESSERE” [...] si basa su un format innovativo che vede riunite le eccellenze imprenditoriali, professionali e culturali del turismo del benessere, in un sistema integrato di relazioni e scambi, con il fine di sviluppare business attraverso un approccio relazionale, collaborativo e di reciproca conoscenza. [...]

Del 21 luglio 2017 By Spa Industry

(Fonte: <https://www.spa-industry.it/comunicato-stampaturismo-e-benessere/>)

N.B. * Il termine <SPA> indica stazioni termali o strutture che forniscono servizi di benessere, come cure idroterapiche e, in generale, servizi di cura del corpo.

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, utile a raccogliere informazioni e a fornire stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Il “*Turismo del benessere*” è riconosciuto come una delle nuove tendenze di sviluppo dell’imprenditoria che opera nel settore turistico. Fornisci una breve spiegazione del fenomeno, commentando la definizione che trovi nel documento.
 - Quali sono le tipologie di “*turismo del benessere*” che sembrano preferite dai giovani tra i 18 e i 22 anni?
 - Da quale fenomeno sociale e da quali bisogni psicofisici nasce la ricerca della “*vacanza benessere*”?
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, sviluppi i concetti e le informazioni che sono necessari per proporre sul mercato un nuovo servizio alberghiero mirato al benessere del cliente. In particolare:
- per realizzare un nuovo servizio alberghiero, si richiede l’ideazione di un piano aziendale: il candidato riferisca le principali componenti di un “piano aziendale”;
 - spieghi per quali aspetti il “budget” si differenzia dal “business plan” (è data facoltà di costruire una tabella);
 - riferisca cosa si intende oggi con il termine “stakeholders” e ne precisi la funzione per il lancio e il finanziamento del nuovo servizio.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato organizzi, nelle sue diverse fasi, la progettazione operativa di un “restyling” dell’azienda alberghiera, orientandola alla dimensione del “wellness”. In particolare:
- individui e illustri quali attività di wellness intende introdurre nell’organizzazione dei servizi dell’azienda alberghiera e a quale target intende destinarlo;
 - predisponga il preventivo degli investimenti necessari per l’attivazione del restyling dell’azienda alberghiera;
 - riferisca quali forme di promozione e di pubblicità intende utilizzare, con particolare attenzione alle modalità del web marketing.
- d) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze extra-scolastiche in contesti operativi, proponga una tecnica o un modello per testare la “customer satisfaction”.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

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

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

LA SICUREZZA ALIMENTARE**Tipologia B****DOCUMENTO**

Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare"

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

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

[...]

3. [...]

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

[...]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

[...]

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

Per tale motivo l'Autorità deve

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca

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

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

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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

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

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

