



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: **Officio**

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.F.: 80009070931

www.istitutoflora.edu.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE 5^aB KS

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione Sala e Vendita




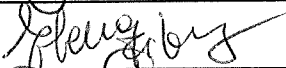







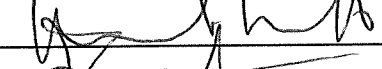

Coordinatore di classe: Prof. Alberto Favaron

Anno Scolastico 2021/2022

INDICE GENERALE

Il Consiglio di Classe.....	p.3
Introduzione.....	p.4
Parte I: Informazioni sull'indirizzo scolastico.....	p.5
Informazioni di carattere generale.....	p.5
Profilo indirizzo servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.....	p.5
Parte II: Descrizione della classe.....	p.7
Profilo della classe.....	p.7
Parte III: Obiettivi di programmazione.....	p.9
Obiettivi di apprendimento.....	p.9
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.....	p.12
Obiettivi specifici disciplinari.....	p.12
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali.....	p.12
Percorsi interdisciplinari/CLIL.....	p.13
Educazione Civica.....	p.13
Attività extra-curricolari.....	p.13
Parte IV: Verifiche e valutazioni.....	p.14
Tipi di verifica e valutazione.....	p.14
Elementi e criteri per la valutazione finale.....	p.14
Criteri per l'attribuzione dei crediti.....	p.14
Parte V: Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato.....	p.15
Simulazioni delle prove d'esame.....	p.15
Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni.....	p.15
Parte VI: allegato n.1 – Contenuti delle singole discipline.....	p.16
Lingua e Letteratura Italiana (Prof. Anna Perissinotto).....	p.17
Storia (Prof. Anna Perissinotto).....	p.19
Inglese (Prof. Fabiana Vivan).....	p.21
Francese (Prof. Elena Pitrolo).....	p.23
Spagnolo (Prof. Diana García).....	p.24
Tedesco (Prof. Daniela Cuomo).....	p.25
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Prof. Marika De Gregorio).....	p.26
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita (Prof. Luigi Sepe).....	p.29
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina (Prof. Andrea Carminati).....	p.30
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (Prof. Daniela Sfreddo).....	p.31
Matematica (Prof. Alberto Favaron).....	p.33
Scienze Motorie e Sportive (Prof. Elena Purkardhofer).....	p.34
Insegnamento Religione Cattolica (Prof. Alice Paro).....	p.35
Parte VII: allegato n. 2 – Tracce delle simulazioni di prima e seconda prova.....	p.36
Traccia della simulazione di prima prova del 18 Marzo 2022.....	p.37
Traccia della simulazione di seconda prova del 29 Marzo 2022.....	p.49
Parte VIII: Allegato n. 3 – Griglie di valutazione e tabelle di conversione.....	p.52
Griglia di valutazione prima prova.....	p.53
Griglia di valutazione seconda prova.....	p.55
Griglia di valutazione colloquio.....	p.56
Tabelle di conversione.....	p.57

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	Firma
Lingua e Letteratura Italiana	Anna Perissinotto	
Storia	Anna Perissinotto	
Lingua Inglese	Fabiana Vivian	
Seconda lingua: Francese	Elena Pitrolo	
Seconda lingua: Spagnolo	Diana García	
Seconda lingua: Tedesco	Daniela Cuomo	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Marika De Gregorio	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita	Luigi Sepe	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina	Andrea Carminati	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Daniela Sfreddo	
Matematica	Alberto Favaron	
Scienze Motorie e Sportive	Elena Purkardhofer	
Religione Cattolica	Alice Paro	

Pordenone, 6 Maggio 2022

INTRODUZIONE

Il presente documento del 15 maggio è stato redatto tenendo conto del D. Lgs. 62/2017 “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del 1° ciclo ed esami di stato, a norma dell’art.1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n.107” e del DM n. 769/2018 “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte” e “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione. Per il corrente anno si fa altresì riferimento all’O.M. 65/2022 (Ordinanza concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione) e alle informazioni contenute nella Nota n. 7775 del 28 Marzo 2022.

Nel presente documento sono indicati:

- metodi, tempi e contenuti del percorso formativo della classe;
- strumenti e criteri di valutazione utilizzati;
- obiettivi raggiunti dalla classe;
- tutti gli altri elementi utili anche in considerazione della predisposizione delle prove e del colloquio orale;
- griglie di valutazione adottate nelle simulazioni nazionali delle prove scritte d’esame.

Il documento pertanto evidenzia:

- INFORMAZIONI SULL’INDIRIZZO SCOLASTICO;
- DESCRIZIONE DELLA CLASSE;
- OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE;
- VERIFICHE E VALUTAZIONI;
- PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L’ESAME DI STATO;
- CONTENUTI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE;
- GRIGLIE DI VALUTAZIONE NAZIONALI

Parte I

Informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Al fine di una crescita proficua e consapevole degli allievi come studenti, cittadini e lavoratori sono state consolidate e migliorate le **Competenze chiave di cittadinanza**, che costituiscono la base imprescindibile di ogni forma di apprendimento e del successo formativo degli studenti, attraverso l'acquisizione di adeguate competenze culturali (per lo sviluppo dei saperi fondamentali), di competenze professionali (da spendere nel mondo del lavoro) e di competenze sociali (per la cittadinanza), così come declinati nel PECUP (Profilo educativo, culturale e professionale dello studente).

Le Competenze chiave del primo biennio della scuola secondaria di II° grado definiscono il 2° livello del quadro europeo delle qualifiche cioè il 2° EQF (conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio) che corrisponde alla certificazione delle competenze acquisite alla conclusione dell'obbligo scolastico. Esse sono il fondamento per giungere, con il conseguimento del titolo di studio, alla conclusione della scuola secondaria di II° grado, al 4° degli 8 livelli dell'EQF cioè al 4° EQF (conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro e di studio) che corrisponde al Diploma con il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

Raccomandazione del Parlamento Europeo del 2006 (“per far fronte alle continue sfide di una società globalizzata e di un mondo in rapido mutamento e caratterizzato da forti interconnessioni”)	Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 2018 (aggiornamento alla luce delle più recenti evoluzioni del mercato del lavoro e della società)
Competenze chiave (<i>competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza</i>)	Competenze chiave (<i>competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza</i>)
comunicazione nella madre lingua	competenza alfabetica funzionale
comunicazione nelle lingue straniere	competenza multilinguistica
competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
competenza digitale	competenza digitale
imparare ad imparare	competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
competenze sociali e civiche	competenza in materia di cittadinanza
spirito d'iniziativa e imprenditorialità	competenza imprenditoriale
consapevolezza ed espressione culturale	competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA.

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

Nell'articolazione “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA” il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi avranno acquisito le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-

- fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
 - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
 - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
 - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
 - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
 - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
 - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Parte II

Descrizione della classe

PROFILO DELLA CLASSE

Variazione del Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	a.s. 2019-2020	a.s. 2020-2021	a.s. 2021-2022
Lingua e Letteratura Italiana	Giust	Perissinotto	Perissinotto
Storia	Giust	Perissinotto	Perissinotto
Seconda lingua: Francese	Scavello	Pitrolo	Pitrolo
Seconda lingua: Spagnolo	García	Zandonella	García
Seconda lingua: Tedesco	De Rossi	Fasciani	Cuomo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Milani	Milani	De Gregorio
Lab. di Serv. Enogastronomici – settore sala e vendita	Triolone	Triolone - Franzese	Sepe
Lab. di Serv. Enogastronomici – settore cucina	Disciplina non prevista per le classi terze	Acito	Carminati
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	Danaro	Sfreddo	Sfreddo
Scienze Motorie e Sportive	Olivo	Olivo	Purkardhofer

Informazioni sulla classe

La classe 5^aB KS è composta da 14 allievi, 10 femmine e 4 maschi, tutti provenienti dalla 4^a B KS dell'a.s. 2020-21. Un'allieva non frequenta più le lezioni a partire da metà Ottobre 2021. Sono inoltre presenti due allieve certificate DSA e per le quali il Consiglio di Classe ha elaborato specifici Piani Didattici Personalizzati (PDP). Ulteriori informazioni sono contenute nei Protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione unitamente al presente documento. Due allievi sono di diversa nazionalità (in Italia da più di 5 anni).

Candidati esterni: Nessuno.

Provenienza territoriale: 1 allieva residente a Pordenone e 13 nei comuni limitrofi.

Situazione della classe alla fine della 4 ^a			
Promossi a giugno	Non ammessi	Giudizio sospeso*	Promossi a settembre
6	6	8	8
* Nello specifico, 7 allievi hanno riportato il debito in Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva, 6 in Matematica e 1 in Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Cucina.			

Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti

Comportamento: il comportamento verso il corpo docente è stato sostanzialmente corretto e il lavoro in classe si è quasi sempre svolto in un clima disteso e rispettoso delle regole. Rispetto agli ultimi due anni gli atteggiamenti polemici e di contrasto si sono ridotti a poche sporadiche eccezioni, a tutto vantaggio di un contesto decisamente più consono agli apprendimenti. Il comportamento tra compagni è da ritenersi nella

norma seppur il gruppo non sia del tutto coeso e da un'osservazione più attenta delle dinamiche della classe emerge la presenza di alcune frizioni interne.

Frequenza: complessivamente regolare, anche se si devono segnalare alcuni allievi per un numero cospicuo di entrate in ritardo e/o uscite anticipate, nonché per qualche assenza di tipo strategico in occasione di verifiche scritte e/o orali.

Interesse: nel complesso soddisfacente, in particolare nelle discipline di indirizzo, mentre in quelle meno specifiche talvolta è stato finalizzato solo al raggiungimento del profitto scolastico. Durante quest'ultimo anno del triennio si è osservata anche una crescita delle capacità di attenzione e concentrazione in classe, il che ha consentito ai docenti di svolgere in modo più spedito e approfondito alcune parti del loro personale programma. La maggior parte degli allievi ha svolto con regolarità le consegne domestiche, sia prima che dopo il verificarsi dell'emergenza Covid-19, segno anch'esso di un raggiunto grado di maturità.

Impegno: buono e costante in quasi tutte le discipline per quasi tutti gli allievi.

Metodo di studio: per la maggior parte della classe di tipo esecutivo e mnemonico e solo per un piccolo gruppo di allievi di tipo più autonomo e organizzato.

Livelli generali raggiunti: tenendo conto del percorso formativo effettuato e della comunque difficile situazione creatasi in seguito al verificarsi dell'emergenza Covid-19, gli allievi hanno acquisito conoscenze e competenze professionali complessivamente quasi discrete. Il livello di preparazione può ritenersi sufficiente, con livelli tutto sommato eterogenei di competenze disciplinari. Alcuni studenti mantengono difficoltà nella produzione scritta ed un uso non sempre adeguato del lessico specifico. Da questo punto di vista è indubbio che la frequenza intermittente degli ultimi due anni non abbia giovato a quegli allievi che più di altri avrebbero necessitato di una assidua didattica in presenza.

Partecipazione al dialogo educativo: Sia dal punto di vista educativo che cognitivo è stato raggiunto un livello globalmente sufficiente, con una progressione positiva rispetto ai livelli di partenza.

Partecipazione delle famiglie: scarsa e limitata al più a qualche colloquio negli orari di ricevimento settimanali dei docenti o a quelli richiesti dalla scuola per comunicazioni relative al profitto.

Prospettive future: La maggior parte degli studenti sembra orientata verso il mondo del lavoro, ma alcuni stanno anche valutando l'ipotesi di proseguire gli studi.

Parte III

Obiettivi di programmazione

In questa sezione si trovano sviluppati i seguenti macro-argomenti:

1. Obiettivi di apprendimento
2. PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro)
3. Obiettivi specifici disciplinari

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Conoscenze: Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.		x		
Conoscenze: Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.		x		
Conoscenze: Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.		x		
Competenze: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.	x			
Competenze: Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata proprietà.	x			
Capacità: Saper utilizzare documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e fonti di informazioni (strumenti multimediali, biblioteca, internet, ecc.).		x		
Capacità: Saper documentare il proprio lavoro.		x		
Abilità: Riuscire a applicare procedure e conoscenze.		x		
Abilità: Riuscire a integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.	x			

Area metodologica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita.		x		
Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari.		x		
Saper compiere le necessarie interconnessioni tra metodi e contenuti delle singole discipline.	x			

Area psico-affettiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Essere interessati e sensibili verso tematiche di educazione e convivenza civile.		x		
Stabilire con i compagni relazioni improntate al rispetto e alla collaborazione.		x		
Comunicare con i docenti in modo corretto e costruttivo.		x		

Area linguistica e comunicativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Padroneggiare la lingua italiana e saperla utilizzare a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi.		x		
Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e i significati propri di ciascuno di essi.	x			
Saper utilizzare efficacemente l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti.	x			
Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna.		x		

Area storica e umanistica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini.		x		
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.		x		
Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significative.		x		

Area logico-argomentativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Saper sostenere una propria tesi e ascoltare e valutare le argomentazioni altrui.		x		
Saper identificare i problemi e individuare possibili soluzioni.		x		
Saper leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione.	x			

Area scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie alla base della descrizione matematica della realtà.		x		
Possedere i contenuti fondamentali dell'igiene nei processi produttivi della filiera enogastronomica, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel settore.			x	
Comprendere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali.		x		

Obiettivi generali di apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	pienamente raggiunto ed ampliato
Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa – effetto.		x		
Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		x		
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.	x			

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In ossequio alle disposizioni di cui alla L. 107/15 (Buona Scuola) art. 1 co. 33 – 43, gli studenti hanno svolto attività di PCTO nella misura prevista, dedicando almeno il 50% del monte ore del percorso alla permanenza in strutture esterne che garantiscano momenti formativi coerenti con il PECUP.

Quest'anno, al fine di compensare le ore di PCTO non effettuate negli anni scolastici 2019-2020 e 2020-2021 a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a Covid-19, la classe ha svolto, oltre all'attività di stage presso hotel e/o ristoranti nel periodo dal 6 al 26 Settembre 2021, delle attività integrative online (Progetto Unicredit - Startup Your Life e Laboratorio per stesura CV su piattaforma Moodle).

In ogni caso sono state certificate le competenze acquisite e l'attività ha avuto ricaduta sulla condotta e sugli apprendimenti. Per la valutazione nel corrente a.s. il Collegio Docenti ha deliberato di verificare la ricaduta dell'esperienza di PCTO in una disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

- per l'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera** → **Laboratorio Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita**

FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

In classe terza è stata garantita la formazione di base per n.4 ore e poi quella specifica (8 ore) rapportata alle attività afferenti all'indirizzo.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni finali dei docenti delle singole discipline così come riportato nella sezione apposita del presente documento. Si precisa che in ogni caso gli obiettivi di apprendimento sono stati rimodulati in considerazione della situazione di emergenza epidemiologica che ha determinato una modifica della attività didattica per le peculiarità della DDI o comunque effettuata da remoto.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Nel triennio, i docenti hanno fatto uso, seppur in forma diversa, delle seguenti metodologie didattiche:

- Lezione frontale;
- Didattica a distanza con modalità sincrone e asincrone;
- Lavori di gruppo;
- Insegnamento individualizzato;
- Problem solving;
- Studi di caso;
- Simulazioni;
- Ricerche;
- Esercitazioni pratiche di laboratorio;
- Attività pratico-motorie;
- Formulazione di un progetto.

L'attività didattica è stata finalizzata a far conseguire agli studenti livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono state svolte attività di ripasso e recupero in itinere. Si sono trovati spesso momenti nei quali far lavorare i ragazzi in classe mediante peer to peer, motivando e recuperando gli allievi più deboli e in difficoltà. Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria. A partire dall'a.s. 2019/2020, a seguito del verificarsi dell'emergenza Covid-19, tutti i docenti hanno fornito agli studenti materiale di studio in forma digitale attraverso vari canali quali registro elettronico, piattaforma Moodle, gruppi Whatsapp, mail istituzionale, video e documenti selezionati dal web.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI /CLIL

Nella trattazione dei contenuti disciplinari i docenti hanno curato – laddove possibile – un approccio interdisciplinare, per stimolare negli studenti la capacità di trovare nessi logici e considerare come uno stesso

argomento abbia agganci e sviluppi in molteplici ambiti del sapere. Ciò al fine di concorrere trasversalmente al raggiungimento delle finalità contenute nel PECUP con specifico e prioritario riferimento al percorso professionalizzante.

Nello specifico è stata svolta una Unità Di Apprendimento interdisciplinare dal titolo “La birra” che ha coinvolto entrambi i Laboratori di Servizi Enogastronomici, Scienza e Cultura dell’Alimentazione e le Lingue.

EDUCAZIONE CIVICA

Data l’introduzione dell’insegnamento trasversale di Educazione Civica che prevede 33 ore di lezione durante l’anno scolastico, sono stati fatti propri dal Consiglio di Classe i seguenti argomenti:

Macroaree	Argomenti	Discipline coinvolte	Ore
Costituzione	Valori ed ideali della Costituzione, diritto di famiglia, elezioni	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	8
	Unione europea	Inglese	6
	Formazione di base di primo soccorso	Scienze Motorie e Sportive	4
	Rapporti etico sociali (artt.29-34) e rapporti politici (artt.48-54)	Italiano	6
Sviluppo sostenibile	Cambiamenti climatici	Matematica	4
	I consumi e la produzione alimentare responsabile	Scienza e Cultura dell’Alimentazione	5

ATTIVITA’ EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso dell’anno scolastico la classe ha partecipato alle seguenti attività proposte dal Consiglio di Classe:

ATTIVITA’	Data
Punto di Incontro in Fiera	28 Ottobre 2021
Incontro AVIS-AIDO-ADMO	1 Febbraio 2022
Voce Donna	22 Febbraio 2022
Orientamento in uscita (serie di incontri online con le Università)	14 Febbraio 2022
	16 Febbraio 2022
	23 Febbraio 2022
	25 Febbraio 2022
	4 Marzo 2022
Incontro online con AssOrienta – Forze Armate e di Polizia	11 Marzo 2022
Giornata Internazionale del Libro	22 Aprile 2022

Parte IV

Verifiche e valutazioni

TIPI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Le date delle prove sono state sempre comunicate con adeguato anticipo e indicate in agenda nel registro elettronico. Le verifiche, e i relativi esiti valutativi, sono state intese anche come occasioni di ripasso, rinforzo, confronto e approfondimento. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali delle materie, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti, e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e le strategie efficaci per superarle. Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza e coinvolgendo gli studenti, non solo per informarli dei voti conseguiti, ma anche per renderli più responsabili del processo di apprendimento.

Tipologie di verifica:

- Prove di tipo tradizionale: scritte, orali, pratiche e simulazioni di prove d'esame;
- Prove strutturate;
- Prove semistrutturate;
- Approfondimenti individuali e/o di gruppo;
- Ricerche individuali e/o di gruppo.

Sono state regolarmente svolte le prove INVALSI così calendarizzate:

Disciplina	Data prova
Lingua Inglese	21 Marzo 2022
Matematica	24 Marzo 2022
Italiano	25 Marzo 2022

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni allievo sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

1. il comportamento;
2. il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
3. i risultati delle prove e i lavori prodotti;
4. le osservazioni relative alle competenze trasversali;
5. il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
6. l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
7. l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
8. il rispetto delle consegne;
9. l'acquisizione delle principali nozioni;
10. La capacità di autovalutazione;
11. In particolare nella DAD: impegno – rispetto consegne, partecipazione ed interazione nelle attività proposte, autonomia nella risoluzione dei problemi, acquisizione di competenze digitali.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Quando la media della valutazione del profitto e del comportamento è inferiore a 0,5, di norma si ha un arrotondamento per difetto nell'ipotesi di valutazione pari o superiore a 0,5 è per eccesso. Pertanto ciò influenza l'attribuzione del credito scolastico.

Parte V

Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame Di Stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato.

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME:

Sono state svolte le seguenti simulazioni delle prove d'esame:

- I^a PROVA: il giorno venerdì 18 Marzo 2022 con una durata prevista di 5 ore;
- II^a PROVA: il giorno martedì 29 Marzo 2022 con una durata prevista di 5 ore;
- COLLOQUIO: il giorno venerdì 6 Maggio 2022 con una durata prevista di 1 ora (1 allievo).

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

1) PRIMA PROVA

In conformità con quanto sancito dall'O.M. 65/2022, per la simulazione della prima prova scritta (Italiano – 15 punti) erano previste le seguenti tipologie:

- **tipologia A:** analisi e interpretazione di un testo letterario (2 tracce);
- **tipologia B:** analisi e produzione di un testo argomentativo (3 tracce);
- **tipologia C:** riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su temi di attualità (2 tracce).

A tal fine gli allievi, durante l'intero anno scolastico, sono stati esercitati attraverso:

- esercizi di analisi e produzione di testi argomentativi;
- esercizi di analisi di testi letterari;
- discussione su tematiche di attualità;
- rinforzo delle abilità linguistiche e delle conoscenze letterarie durante la consegna delle prove svolte.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR, declinati come da griglia allegata al presente documento (Parte VIII: Allegato n. 3). Dalla correzione della prova è emerso che la maggior parte della classe ha scelto le tipologie B e C, mentre nessun allievo ha scelto la tipologia A. L'esito è risultato, nel complesso, più che sufficiente.

2) SECONDA PROVA

In accordo con l'O.M. 65/2022 per cui le caratteristiche della seconda prova devono essere conformi ai Quadri di riferimento di cui al D.M. 769/2018, per la simulazione della seconda prova scritta (Scienza e Cultura dell'Alimentazione – 10 punti) è stato fornito agli studenti un esempio di prova della **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.

La prova è stata predisposta dalla Commissione d'Esame in coerenza con le specificità del PTOF dell'Istituto e anche in questo caso la valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR, declinati come da griglia allegata al presente documento (Parte VIII: Allegato n. 3). Gli esiti della correzione hanno evidenziato che metà della classe comprende con sufficiente sicurezza il testo proposto e ne sa cogliere i nuclei principali, mentre l'altra metà si è trovata in difficoltà.

3) COLLOQUIO

Per l'anno scolastico in corso, il colloquio (25 punti) risulta così strutturato:

1. analisi del materiale scelto dalla sottocommissione con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
2. esposizione dei contenuti secondo i metodi delle singole discipline compresa Educazione Civica argomentando in modo critico e personale;
3. esposizione di esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento svolte, con una breve relazione o un elaborato multimediale;
4. discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

I membri del Consiglio di Classe facenti parte della Commissione d'Esame, tutti riuniti in un'unica sede, hanno sottoposto un allievo della classe a una prova di colloquio al fine di illustrare agli studenti tempistiche e modalità di svolgimento dello stesso, nonché presentare loro la relativa griglia di valutazione (Parte VIII: Allegato n. 3)

PARTE VI

ALLEGATO N°1

Contenuti delle singole discipline

DISCIPLINA: **Lingua e letteratura italiana**

DOCENTE: **Anna Perissinotto**

LIBRO DI TESTO: *Vivere la letteratura 3, dal secondo Ottocento a oggi* – Beatrice Panebianco, Mario Gineprini, Simona Seminara – Zanichelli

	MODULO 1: Positivismo, Realismo, Naturalismo e Verismo	Sett./Ott. ore
1.1	POSITIVISMO, REALISMO E NATURALISMO (caratteristiche principali)	1
1.2	IL VERISMO E VERGA Caratteristiche specifiche del verismo e differenze con il Naturalismo. Le fasi della produzione di Verga; opere principali; tecniche e strumenti narrativi. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none">• da <i>Vita dei campi</i>: <i>Rosso Malpelo</i>; <i>Fantasticheria</i>;• brani da <i>I Malavoglia</i> (<i>La presentazione dei Malavoglia</i>, <i>L'addio di 'Ntoni</i>);• brano da <i>Mastro don Gesualdo</i> (<i>L'addio alla roba e la morte</i>);• da <i>Novelle rusticane</i>: <i>La roba</i>.	12

Totale ore dedicate al modulo: 13

	MODULO 2: Decadentismo	Nov./Gen. ore
2.1	DECADENTISMO visione del mondo e poetica decadente; caratteristiche e funzione della poesia; temi ed eroi decadenti.	2
2.2	D'ANNUNZIO La fase dell'estetismo; <i>Il Piacere</i> ; D'Annunzio poeta. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none">• brano da <i>Il Piacere</i>, I capitolo (<i>Il ritratto di Andrea Sperelli</i>);• <i>La pioggia nel pineto</i>.	6
2.3	PASCOLI La poetica e le opere. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none">• <i>È dentro di noi un fanciullino</i>, da <i>Il fanciullino</i>;• <i>Lavandare</i>, <i>X Agosto</i>, <i>Temporale</i> da <i>Myricae</i>;• <i>La mia sera</i> da <i>Canti di Castelvecchio</i>.	9

Totale ore dedicate al modulo: 17

	MODULO 3: Il romanzo della crisi	Feb./Mag. ore
3.1	IL ROMANZO DELLA CRISI Caratteristiche e tematiche; le principali tecniche narrative: il monologo interiore e il flusso di coscienza.	2
3.2	Kafka e <i>La Metamorfosi</i> . <ul style="list-style-type: none">• Lettura e analisi di un brano da <i>La Metamorfosi</i> (<i>Il risveglio di Gregor</i>). Proust e il concetto di memoria involontaria. <ul style="list-style-type: none">• Lettura e analisi di un brano da <i>Alla ricerca del tempo perduto</i> (<i>La Madeleine</i>).	2
3.3	Svevo I romanzi <i>Una vita</i> (in estrema sintesi), <i>Senilità</i> (in estrema sintesi) e <i>La coscienza di Zeno</i> . <ul style="list-style-type: none">• Lettura e analisi di brani da <i>La coscienza di Zeno</i> (<i>Preambolo</i>, <i>Prefazione</i>, <i>Il vizio del fumo</i>, <i>Lo schiaffo del padre</i>).	7

3.4	Pirandello La poetica e le opere. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Avvertimento e sentimento del contrario</i> da <i>L'Umorismo</i>; • <i>Il treno ha fischiato</i>, <i>La carriola</i> da <i>Novelle per un anno</i>; • brano da <i>Il fu Mattia Pascal</i> (<i>La scissione tra il corpo e l'ombra</i>); • brano da <i>Uno, nessuno, centomila</i> (<i>Il naso di Vitangelo Moscarda</i>). 	6
-----	---	---

Totale ore dedicate al modulo: 17

	MODULO 4: La poesia del 900 (Giuseppe Ungaretti)	Maggio ore
4.1	Ungaretti Il valore della parola poetica e la missione del poeta. Caratteri del testo poetico di Ungaretti e strategie stilistiche Lettura e analisi delle liriche: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Veglia</i>; • <i>San Martino del Carso</i>; • <i>Soldati</i>. 	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

MODULO TRASVERSALE: La Prima Prova dell'Esame di Stato		Tutto l'anno
---	--	-----------------

Lettura condivisa ed analisi di brani scelti da "Fiore di roccia" di Ilaria Tuti, in preparazione ad un incontro con l'autrice, in occasione della Giornata Internazionale del Libro presso l'Auditorium Concordia di Pordenone (secondo quadrimestre).

Educazione Civica

	MODULO 1: Rapporti etico sociali e rapporti politici	Mar./Mag. ore
1.1	Lettura e analisi degli articoli della Costituzione dal 29 al 34 e dal 48 al 54.	6

DISCIPLINA: **Storia**

DOCENTE: **Anna Perissinotto**

LIBRO DI TESTO: *La storia in campo 3, L'età contemporanea* – Antonio Brancati, Trebi Pagliarani – La Nuova

Italia.

	MODULO 1: L'Italia del post unità	Settembre ore
1.1	Problemi post unitari	1
1.2	La questione meridionale	1

Totale ore dedicate al modulo: 2

	MODULO 2: La prima guerra mondiale	Ott./Nov. ore
3.1	La situazione europea alla vigilia della Prima Guerra Mondiale. Imperialismo e nazionalismo.	1
3.2	La prima guerra mondiale: <ul style="list-style-type: none">• cause;• eventi principali;• neutralisti ed interventisti in Italia e l'entrata in guerra dell'Italia;• guerra di posizione e di logoramento;• la svolta del 1917;• i 14 punti di Wilson;• i trattati di pace, in particolare il Trattato di Versailles.	8

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 3: Giolitti	Novembre ore
2.1	Età giolittiana; Politica interna ed estera	1

Totale ore dedicate al modulo: 1

	MODULO 4: La rivoluzione russa	Novembre ore
4.1	La rivoluzione russa: <ul style="list-style-type: none">• cause;• fasi principali;• il governo rivoluzionario;• la guerra civile e il comunismo di guerra (in sintesi).	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 5: Totalitarismi	Genn./Apr. ore
5.1	I totalitarismi: definizione e caratteristiche	1
5.2	IL FASCISMO: <ul style="list-style-type: none">• contesto e cause dell'ascesa;• i Fasci di combattimento;• nascita del PNF;• marcia su Roma e primi provvedimenti del governo Mussolini;• il delitto Matteotti;	12

	<ul style="list-style-type: none"> • costruzione dello stato totalitario (leggi fascistissime), • Patti Lateranensi; • le leggi razziali; • politica estera. 	
5.3	IL NAZISMO. Ideologia e propaganda.	3
5.4	LO STALINISMO (in estrema sintesi, in particolare: industrializzazione forzata, “grande terrore” e gulag).	1

Totale ore dedicate al modulo: 17

	MODULO 6: La seconda guerra mondiale	Maggio ore
6.1	La seconda guerra mondiale: le cause. Lettura ed analisi di una carrellata di eventi legati, in particolare, alla posizione dell'Italia (cenni).	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

DISCIPLINA: **Inglese**

DOCENTE: **Fabiana Vivan**

LIBRI DI TESTO: 1) *Well done! Catering: Cooking and Service* – Catris Morris Ellen – ELI; 2) *IN Progress for INVALSI B1 and B2 English language Testing* – Mauretta Bonomi, James Morgan, Manuel Belotti – Europass

	MODULO 1: Food Storage and Preparation	Periodo
1.1	Pulses	Settembre/ Gennaio
1.2	Cereals	
1.3	Fats	
1.4	Fruit and vegetables	
1.5	Meat	
1.6	Poultry	
1.7	Eggs	
1.8	Fish	
1.9	È stato svolto un approfondimento sul tema <i>re-using cooking oil</i> (trattato immaginando un altro Friday for Future) prendendo spunto dal lavoro di qualche studente.	
1.10	Italian cuisine: traditions and festivities (also dealt with the input of some students' writing activities)	

Totale ore dedicate al modulo: 24 circa

	MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition	Periodo
2.1	HACCP	Novembre/ Febbraio
2.2	Food contamination: risks and preventive measures	
2.3	The eatwell plate	
2.4	The Mediterranean diet	
2.5	Teenagers and diet	
2.6	Food allergies and intolerances	
2.7	Eating disorders	
2.8	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	

Totale ore dedicate al modulo: 30 circa

	MODULO 3: Career Paths	Periodo
3.1	How to become a bartender, sommelier or waiting staff	Febbraio/ Marzo
3.2	How to become a food and beverage manager	
3.3	How to write a CV	
3.4	How to write a covering letter	
3.6	Emma Watson: "I'm a feminist". È stato svolto un approfondimento sul tema <i>Women's Rights</i> prendendo spunto dal discorso di Emma Watson presso le Nazioni Unite utilizzando il video YouTube.	
3.7	Work experience: brevi presentazioni curate dagli studenti sull'esperienza di PCTO	

Totale ore dedicate al modulo: 14 circa

	MODULO 4: At the Bar	Periodo
4.1	Understanding and serving wine	Aprile/ Maggio
4.2	Grape varieties	
4.3	Beer	
4.3	Cocktails	

Totale ore dedicate al modulo: 9 circa

	MODULO 5: Grammar Revision and Expansion	Periodo
5.1	Tenses (revision and expansion)	Settembre/ Maggio
5.2	Reading and listening comprehension tasks for INVALSI English language testing	

	MODULO 6: Institutions (Including Educazione Civica)	Periodo
6.1	UK institutions	Marzo/ Aprile
6.2	Welfare State	
6.3	EU institutions	
6.4	'Brexit Means...BREXIT' (articolo da <i>Speak Up</i>)	

Totale ore dedicate al modulo: 12 circa

DISCIPLINA: **Francese**

DOCENTE: **Elena Pitrolo**

LIBRI DI TESTO: *Sublime, Oenogastronomie et service* – Christine Duvallier – ELI

	MODULO 1: La France	Sett./Ott. ore
1.1	La France physique et administrative	2
1.2	Les Institutions françaises	2
1.3	Les symboles de la France	1

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 2: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile	Ottobre ore
2.1	Qu'est-ce que c'est le BIO ?	2
2.2	La consommation du BIO en France ; La production di BIO en France	3
2.3	La consommation responsable	4

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 3: Regimi alimentari e nutrizione	Nov./Dic. ore
3.1	Régimes et religions	1
3.2	Les groupes alimentaires ; allergies et intolérances ; les régimes alimentaires pour coéliquas	3
3.3	Le régime Okinawa et le régime crétois	1

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 4: Alcune regioni francesi	Gen./Feb. ore
4.1	PACA: le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie, les produits typiques	6
4.2	ALSACE: le territoire, les villes principales (Strasbourg, Colmar), la gastronomie, la Route des Vins	4

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 5: L'Unione Europea	Marzo ore
5.1	Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE); les symboles de l'Union Européenne	3
5.2	Les étapes de la construction de l'UE	2

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 6: I vini, le birre, i distillati	Apr./Mag. ore
6.1	Les vins et les régions viticoles françaises et italiennes	4
6.2	Les bières, variétés et fabrication	2
6.3	Les eaux-de-vie (Le Cognac et l'Armagnac)	1
6.4	Les liqueurs (Le Cointreau, Le Grand Marnier, La Bénédictine)	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

DISCIPLINA: **Spagnolo**

DOCENTE: **Diana García**

LIBRO DE TESTO: *Nuevo ¡en su punto! El español en cocina, restaurantes y bares* – Susana Orozco Gonzalez, Giada Riccobono – HOEPLI

	MODULO 1: Modulo 5 En la mesa con carnes, pescados y vinos	Sett./Ott./Nov. /Dic./Genn. ore
1.1	<u>Unidad 15 Joyas del mar.</u>	
	Documental “El imperio del sushi”. Análisis y resumen	4
	El sushi y sus cortes	2
1.2	<u>Unidad 16 Asados y más</u>	
	Documental “Expediente carne” Análisis y resumen	4
	Los cortes, tipos y servicio de carnes	8
1.3	<u>Unidad 17 Los vinos blancos, claretes y tintos</u>	
	Los tipos de vinos	10
	Servicio de vinos en la mesa	2
	El sumiller y sus funciones	2

Totale ore dedicate al modulo: 32

	MODULO 2: Modulo 6 Endulza la vida	Febbraio ore
2.1	Unidad 18 Frutas tropicales; sabores de otras tierras	
2.2	Los frutos secos y la fruta desecada Documental “Frutas secas en el mundo”	3
2.3	Recordando POR y PARA	2
2.4	La sangría	1
2.5	Unidad 19. Dulce tentación. El bizcocho y el flan.	4

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 3: Cocina Molecular	Mar/Apr/Mag. ore
3.1	La cocina Molecular	2
3.2	Técnicas de la cocina molecular	4
3.3	Ingredientes de la cocina molecular	2
3.4	Ravioli de frambuesa y otras recetas	4

Totale ore dedicate al modulo: 12

DISCIPLINA: **Tedesco**

DOCENTE: **Daniela Cuomo**

LIBRO DI TESTO: *Kochkunst NEU* – Tiziano Pierucci, Alessandra Fazzi – Loescher

MODULO 1: Essgewohnheiten der Deutschen und Küchenbrigade		Sett./Ott. ore
1.1	Consolidamento del lessico base e delle espressioni dell'ambito enogastronomico (alimenti, pasti principali, ambienti domestici, abitudini alimentari tipiche dell'area germanofona)	6
1.2	Esercizi di grammatica, ripetizione dei casi, della declinazione dell'aggettivo, i verbi irregolari, il passato prossimo, la frase secondaria weil / da	9

Totale ore dedicate al modulo: 15

MODULO 2: Rezepte und Garmethoden		Nov./Gen. ore
2.1	Lessico relativo al personale della brigata di cucina	3
2.2	Lessico sui metodi di cottura	2
2.3	Le varie tipologie di cereali, la panificazione,	3
2.4	Ricette per la preparazione della pizza	3
2.5	Saper parlare di una pizzeria e della sua ubicazione	2
2.6	Ricette italiane (vitello tonnato, v. alla sarda, panzanella, il pesto, etc) e relative espressioni per poterne descrivere il procedimento	5
2.7	Videoricette	2
2.8	Fraasi secondarie oggettive (con dass) e temporali (als, wenn, wann)	6

Totale ore dedicate al modulo: 26

MODULO 3: Das Bier		Febbraio ore
3.1	Ingredienti e metodi di produzione della birra	2
3.2	Le varie tipologie di birra	1
3.3	I birrifici più importanti e le marche di birra più note	1
3.4	Tradizione e storia dell'Oktoberfest	1
3.5	Visione di alcuni video sulla Birra	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

MODULO 4: Rund um die Arbeitswelt		Mar./Mag. ore
4.1	Fraasi infinitive e fraasi finali um/zu, damit	3
4.2	Verbi a reggenza fissa (verbi con preposizioni)	2
4.3	Una biografia (Ernst Knam); ascolto su ulteriore biografia (pag.166 Kochkunst Neu)	2
4.4	Pronomi personali nei diversi casi	3
4.5	L'alternanza scuola-lavoro	2
4.6	Il C.V. e la domanda di lavoro	3
4.7	Il colloquio di lavoro/ presentarsi e parlare di sé	3
4.8	Il sistema duale in Germania	2

Totale ore dedicate al modulo: 22

MODULO 5: Die Mediterrane Ernährung		Maggio ore
5.1	La dieta mediterranea	2
5.2	Diverse tipologie di dieta	5

Totale ore dedicate al modulo: 7

DISCIPLINA: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

DOCENTE: **Marika De Gregorio**

LIBRO DI TESTO: *Scienza e cultura dell'alimentazione. Enogastronomia-Sala e vendita, Vol. 5 – Amparo Machado – Poseidonia Scuola.*

	MODULO 1: Consolidamento delle conoscenze riguardo i principi nutritivi e l'alimentazione equilibrata	Ottobre ore
1.1	Classificazione degli alimenti e caratteristiche generali dei gruppi alimentari	1
1.2	LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale	1
1.3	Metabolismo basale, Fabbisogno energetico giornaliero, indice di massa corporea	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 2: L'alimentazione nell'era della globalizzazione	Ott/Nov. ore
2.1	Nuovi prodotti alimentari Alimenti light, arricchiti, fortificati Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici, prebiotici, antiossidanti, fitosteroli	3
2.2	Generalità sui Novel Food e OGM	1
2.3	I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti	3

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 3: La dieta in condizioni fisiologiche	Nov./Gen. ore
3.1	La dieta della gestante, Toxoplasmosi e gravidanza	2
3.2	La dieta della nutrice. Composizione del latte materno e vaccino a confronto. I lattini artificiali	2
3.3	La dieta nel lattante. L'alimentazione complementare	2
3.4	La dieta dell'adolescente	2
3.5	La dieta dell'adulto	2
3.6	La dieta nella terza età	1
3.7	Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare	4
3.8	Generalità sulle diete vegetariane	3
3.9	La dieta e lo sport: vie metaboliche, dieta dell'allenamento, pre-gara, post gara. Colpo di calore e classificazione delle attività sportive	3

Totale ore dedicate al modulo: 21

	MODULO 4: La ristorazione	Febbraio ore
4.1	L'alimentazione nella ristorazione collettiva: <ul style="list-style-type: none">• Generalità sulle diverse tipologie di ristorazione• Formulazione del menu• La ristorazione di servizio per comunità: mense scolastiche, aziendali e delle case di riposo• Norme di sicurezza alimentare e sostenibilità nella ristorazione collettiva	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 5: I prodotti del territorio: la birra	Febbraio ore
5.1	Le tecniche di produzione e lavorazione della birra. Comprendere le principali reazioni chimico-fisiche durante la manipolazione e cottura della birra. Evoluzione delle abitudini alimentari nel consumo della birra	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 6: La dieta nelle principali patologie	Feb./Apr. ore
6.1	La dieta nelle malattie cardiovascolari: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari • Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa, iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) e aterosclerosi 	3
6.2	La dieta nelle malattie metaboliche: <ul style="list-style-type: none"> • Diabete mellito di tipo I e II e gestazionale: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Definizione di indice glicemico e glicemia • Sindrome metaboliche: definizione e complicanze • Obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Iperuricemia: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Fenilchetonuria: caratteristiche e indicazioni dietetiche 	4
6.3	La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità sui disturbi gastrointestinali: reflusso gastroesofageo, gastrite ed ulcera, meteorismo e flatulenza, stipsi, diverticolosi e diverticolite, diarrea, sindrome del colon irritabile 	2
6.4	Allergie ed intolleranze alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche generali delle reazioni avverse al cibo • Principali allergie alimentari • Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo • Diete speciali nella ristorazione collettiva 	4
6.5	Alimentazione e tumori: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione e classificazione • Sostanze cancerogene presenti negli alimenti • Sostanze protettive presenti negli alimenti 	3
6.6	I disturbi del comportamento alimentare: <ul style="list-style-type: none"> • Anoressia nervosa, bulimia nervosa e BED 	4

Totale ore dedicate al modulo: 20

	MODULO 7: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	Apr/Mag. ore
7.1	Contaminazione fisico chimica degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità • Micotossine • Radionuclidi • Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti • Principali contaminazioni da metalli pesanti 	2
7.2	Contaminazione biologica degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti • I prioni • I virus • Tossinfezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo 	4

	<ul style="list-style-type: none"> • I funghi microscopici • Parassitosi intestinali: <ul style="list-style-type: none"> - protozoi: amebiasi e toxoplasmosi - elmintiasi: teniasi e anisakidosi 	
--	---	--

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 8: Il sistema HACCP	Maggio ore
8.1	Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione del CCP	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

	Esercitazioni scritte e orali/mappe di collegamento in previsione dell'Esame di Stato	Dopo il 15 maggio
--	--	----------------------

Educazione Civica

	MODULO 1: Sviluppo sostenibile	1° quadrimestre ore
1.1	La Carta di Milano, gli obiettivi dell'agenda 2030. Concetto di sostenibilità, biodiversità. I consumi e la produzione alimentare responsabile. Impatto ecologico dell'alimentazione	5

Totale ore dedicate al modulo: 5

DISCIPLINA: Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Sala e VenditaDOCENTE: **Luigi Sepe**LIBRO DI TESTO: *La scuol@ di enogastronomia, sala e vendita corso avanzato* – Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Anibaldi, Franco Tacconelli – Edizioni Calderini

	MODULO 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	Sett./Mag. ore
1.1	Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e prodotti tipici del territorio: enografia nazionale, cenni enologici, tecniche di vinificazione. Criteri di certificazione di qualità IGT, DOC e DOCG	10
1.2	I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu (abbinamenti di base). Tecniche di abbinamento base cibo-vino	5
1.3	La birra: <ul style="list-style-type: none">• l'origine e la classificazione della birra;• gli ingredienti principali;• le fasi di produzione;• gli stili di birra;• il servizio della birra	8
1.4	La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting. Valorizzazione dell'offerta ristorativa. Le nuove tendenze del mercato: catering e banqueting. Classificazione, tipologie, figure professionali di settore	8

Totale ore dedicate al modulo: 31

	MODULO 2: Gestione, vendita, commercializzazione	Sett./Mag. ore
2.1	La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di menu; Il menu come strumento di programmazione e di vendita: <ul style="list-style-type: none">• classificazione e tipologie di menu;• cenni storici;• la composizione grafica del menu;• l'impostazione del menu;• la programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo	10

Totale ore dedicate al modulo: 10

DISCIPLINA: **Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina**

DOCENTE: **Andrea Carminati**

LIBRO DI TESTO: *Tecniche di cucina e pasticceria* – Alma – Edizioni Plan

	MODULO 1: Restaurant Management	Periodo
1.1	La storia del menù	Novembre
1.2	Tipologie di menù	
1.3	Aspetti tecnico-operativo e comunicativo del menù	
1.4	I punti da conoscere nella stesura del menù	
1.5	Stagionalità e Km0	
1.6	Il Food and Beverage Manager	
1.7	Il food cost	
1.8	Gli stili gastronomici	
1.9	l'offerta gastronomica	
1.10	Tendenze gastronomiche	

	MODULO 2: La sicurezza ed il sistema HACCP	Periodo
2.1	La sicurezza sul lavoro	Dicembre/ Gennaio
2.2	La sicurezza alimentare	
2.3	La sicurezza dei luoghi di lavoro	
2.4	La sicurezza dei lavoratori	
2.5	Il sistema HACCP	
2.6	Il manuale di autocontrollo	
2.7	Tracciabilità	
2.8	La qualità	

	MODULO 3: Organizzazione e Gestione della produzione di cucina	Periodo
3.1	Organizzazione degli ambienti	Febbraio/ Marzo
3.2	Cucina satellite	
3.3	Nuove attrezzature	
3.4	La distribuzione, il legame del freddo	
3.5	Organizzazione e Programmazione della produzione	
3.6	L'assemblaggio	
3.7	Studio del piatto	
3.8	Presentazione del piatto	

	MODULO 4: La qualità alimentare	Periodo
3.1	I flussi di lavoro	Aprile/ Maggio
3.2	Il catering, focus sul banqueting	
3.3	Il Food and Beverage manager nel banqueting	
3.4	I Fornitori	
3.5	Le Certificazioni Europee	
3.6	DOP, IGP, STG, PAT	
3.7	Disciplinare di produzione	
3.8	Altre certificazioni	
3.9	Bio, SlowFood	
3.10	Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy	
3.11	Piatti tipici della regione FVG	

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura RicettivaDOCENTE: **Daniela Sfreddo**LIBRO DI TESTO: *Gestire le imprese ricettive 3* – Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Rizzoli Education Tramontana

	MODULO 1: Il mercato turistico	Sett./Ott. ore
1.1	Il mercato internazionale	4
1.2	Il mercato turistico nazionale	5
1.3	Le nuove tendenze del turismo	5

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 2: Il marketing	Nov./Dic./Gen. ore
2.1	Il marketing: aspetti generali	3
2.2	Marketing strategico ed operativo	5
2.3	Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione della clientela, scelta degli obiettivi, scelta del target, scelte del posizionamento	26
2.4	Marketing operativo e leve di marketing: prezzo, prodotto, distribuzione e comunicazione	16
2.5	Il web marketing: cos'è e quali sono gli strumenti	2
2.6	Il marketing plan	4

Totale ore dedicate al modulo: 56

	MODULO 3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione nelle imprese ricettive-ristorative	Feb./Mar./Apr. ore
3.1	Scelta strategica dell'imprenditore e fattori da cui dipende: analisi SWOT	3
3.2	Cos'è la vision e la mission dell'impresa	1
3.3	Differenza tra pianificazione e programmazione aziendale	3
3.4	Controllo di gestione	3
3.5	Il budget e differenza con bilancio d'esercizio	3
3.6	Le parti del budget	3
3.7	Il business plan	3

Totale ore dedicate al modulo: 19

	MODULO 4: I contratti delle imprese ristorative	Maggio ore
3.1	Contratto di ristorazione	1
3.2	Contratto di catering	1
3.3	Contratto di banqueting	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 5: Educazione Civica: Stato, Governo e Costituzione	Nov./Mag. ore
5.1	Lo Stato Italiano	1
5.2	Gli elementi costitutivi: popolo, territorio e sovranità	1
5.3	Forme di Stato nella storia	1
5.4	Il Governo Italiano	1

5.5	Differenza tra Repubblica e Monarchia	1
5.6	La Costituzione Italiana	1
5.7	Origine della Costituzione Italiana	1
5.8	Caratteri della Costituzione Italiana	1
5.9	Principi fondamentali della Costituzione (art. 1-2-3-4-5)	1
5.10	La tutela del lavoro: art. 36-37-38-39-40	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

DISCIPLINA: **Matematica**

DOCENTE: **Alberto Favaron**

LIBRO DI TESTO: *Linee essenziali 5* – Luciano Scaglianti, Federico Bruni – La Scuola

MODULO 1: Calcolo integrale e applicazioni		Sett./Dic. ore
1.1	Calcolo differenziale (ripasso)	3
1.2	La primitiva di una funzione	3
1.3	Primitive di funzioni elementari e di particolari funzioni razionali	4
1.4	L'integrale indefinito	8
1.5	L'integrale definito	8
1.6	Applicazioni dell'integrale definito al calcolo di aree di semplici regioni del piano e di regioni comprese tra due curve	10

Totale ore dedicate al modulo: 36

MODULO 2: Geometria nello spazio e solidi notevoli		Gen/Apr. ore
2.1	Lo spazio tridimensionale, calcolo della distanza tra punti nello spazio e relative applicazioni	3
2.2	Rette e piani nello spazio e loro posizione reciproca	2
2.3	Equazione di un piano nello spazio e condizione di appartenenza di un punto	2
2.4	Poliedri, prisma e prisma retto	1
2.5	Cubo, parallelepipedo e piramide (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)	8
2.6	Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)	8

Totale ore dedicate al modulo: 24

MODULO 3: Elementi di calcolo combinatorio		Maggio
3.1	Introduzione al calcolo combinatorio e suoi legami con il calcolo delle probabilità	1
3.1	Il fattoriale e le sue proprietà	1
3.2	Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti	2
3.3	Il coefficiente binomiale	1
3.4	Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k	2
3.5	Le disposizioni semplici di n oggetti di classe k	2

Totale ore dedicate al modulo: 9

Educazione Civica

MODULO 1: Cambiamenti climatici		Mar./Mag. ore
1.1	Lettura e discussione di alcuni articoli inerenti al tema in oggetto o comunque, per qualche ragione, ad esso collegati	5

DISCIPLINA: Scienze Motorie e SportiveDOCENTE: **Elena Purkardhofer**LIBRO DI TESTO: *Competenze Motorie – corso di Scienze motorie e sportive per la scuola secondaria di secondo grado*, Edo Zocca, Massimo Gulisano, Paolo Manetti, Mario Marella, Antonella Sbragi – G. D'ANNA

	MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali	Periodo
1.1	Corsa prolungata a ritmi blandi	Settembre/ Maggio
1.2	Andature atletiche e ritmiche	
1.3	Esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero	
1.4	Esercizi di stretching	
1.5	Esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc)	
1.6	Esercizi per il miglioramento della velocità	

	MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative	Periodo
2.1	Andature atletiche e ritmiche	Settembre/ Maggio
2.2	Esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, funi, cerchi, ecc.)	
2.3	Esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati	

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	Periodo
3.1	Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, pallapugno, badminton	Settembre/ Maggio
3.2	Specialità dell'atletica leggera: propedeutici corsa veloce, salto in lungo	
3.3	Regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Periodo
4.1	Difendere la nostra salute: le dipendenze	Settembre/ Maggio
4.2	Traumatologia e primo soccorso	
4.3	La corretta alimentazione	
4.4	Rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	
4.5	La storia dello sport	

	MODULO 5: Educazione Civica	Sett./Gen. ore
5.1	Formazione di base di Primo Soccorso	4

DISCIPLINA: **Insegnamento Religione Cattolica**

DOCENTE: **Alice Paro**

LIBRO DI TESTO: *I-RELIGIONE-VU* – Luigi Cioni, Paolo Masini, Barbara Pandolfi, Luca Paolini
– EDB Edizioni Dehoniane BO (CED)

	MODULO 1: Etica Sociale	Ott./Nov. ore
1.1	Introduzione all'etica sociale	2
1.2	Lettura e comprensione di testi etici	3
1.3	Elaborati correlati ai testi letti	2

Totale ore dedicate al modulo:7

	MODULO 2: La società multi-etnica	Dic./Feb. ore
2.1	Una società multi-religiosa e multi-culturale	3
2.2	Antisemitismo e Shoah tra memoria e attualità	4
2.3	Elaborati correlati agli argomenti trattati	4

Totale ore dedicate al modulo:11

	MODULO 3: Le risorse interiori dell'Uomo	Mar./Apr. ore
3.1	Cibo e Religioni	2
3.2	Consapevolezza, empatia e resilienza	3
3.3	Etica della Vita	3

Totale ore dedicate al modulo:8

	MODULO 4: Grandi religioni	Fino al 15 Maggio
4.1	Il ruolo della religione nella società odierna	1
4.2	Le grandi religioni del mondo	1

Totale ore dedicate al modulo:2

Parte VII

ALLEGATO N°2

Tracce delle simulazioni di prima e seconda prova

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nivole, tenui, rose!¹

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

*l'angelus argentino*³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ corose

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

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

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

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

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

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

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

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

Mir

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 Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: "Bii! Biii! Biiii!"⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

"Bii! Biii! Biiii!"

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si 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 Useppe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

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

rovina. Ida
l'armi. Qui
-e in

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 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

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, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

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

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

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

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

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

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austro-ungarici. 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.

ento ai soldati
la guerra e
riali di

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 sovrachianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e sovrachiare 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**

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 farnes 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, *Si, 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 farnes 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: 60 min.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

La 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 arce 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.

Traccia della simulazione di seconda prova del 29 Marzo 2022

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE **(SIMULAZIONE DEL 29/03/2022)**

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

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il diritto alla salute e l'accesso a una nutrizione sana ed equilibrata

Documento n.1

United Nations Decade of Action on Nutrition (2016 – 2025)

Il 1° aprile 2016 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (ONU) ha approvato una "Risoluzione" che proclama il periodo 2016 – 2025 "**Decennio d'Azione delle Nazioni Unite sulla Nutrizione**". Nel documento si chiede ai Governi nazionali di intensificare l'impegno per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, garantendo **l'accesso ad un'alimentazione più sana e più sostenibile per tutti**.

Di seguito, se ne riportano alcuni passi.

L'Assemblea Generale

[...]

Consapevole della necessità di eliminare la fame e di prevenire tutte le forme di malnutrizione nel mondo intero, in particolare la denutrizione, l'arresto della crescita, il deperimento, il sottopeso o il sovrappeso nei bambini sotto i 5 anni e l'anemia nelle donne e nei bambini, tra le altre carenze di micronutrienti, come anche al contrario le crescenti tendenze al sovrappeso e all'obesità, e di ridurre il carico delle malattie non trasmissibili collegate alla dieta in tutte le fasce di età,

Consapevole della necessità di ridurre le perdite e gli sprechi del cibo in tutta la catena alimentare al fine di contribuire alla sicurezza del cibo, alla nutrizione e a uno sviluppo sostenibile [...]

- 1. Decide di proclamare il periodo 2016 – 2025 "Decennio di azione delle Nazioni Unite per la nutrizione", nel limite delle strutture esistenti e delle risorse disponibili;*
- 2. Sostiene la Dichiarazione di Roma sulla Nutrizione, come anche il Quadro di Azione, che mette a disposizione dei Governi una serie di orientamenti e di strategie appropriate [...]*

(Fonte: tradotto da "United Nations Decade of Action on Nutrition (2016-2025)" in:
www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/DocumentazioneMondo.asp)

Si riportano anche alcuni passi della:

“Dichiarazione di Roma sulla nutrizione”

(2^ Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014)

1. Noi, ministri e rappresentanti dei Membri dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) delle Nazioni Unite e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), riuniti a Roma dal 19 al 21 novembre 2014 in occasione della seconda Conferenza internazionale sulla nutrizione [...]

12. Notiamo con grande inquietudine che, nonostante i buoni risultati ottenuti nella maggior parte dei paesi, sono stati osservati, negli ultimi decenni, solo progressi limitati e disuguali nel ridurre la malnutrizione; le stime mostrano che:

[...]

b) la malnutrizione cronica, valutata in base al ritardo di sviluppo, è regredita, ma nel 2013 ha interessato ancora 161 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; la malnutrizione acuta (deperimento) ha interessato, a sua volta, 51 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni;

[...]

d) oltre due miliardi di persone soffrono di carenze di micronutrienti, [...];

e) sovrappeso e obesità nei bambini e negli adulti sono in rapido aumento in tutte le regioni, con oltre 42 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni in sovrappeso nel 2013 e oltre 500 milioni di adulti obesi nel 2010;

[...]

14. Riconosciamo che:

[...]

j) per migliorare la nutrizione occorrono diete sane, equilibrate e variate, comprese, all'occorrenza, le diete tradizionali, in grado di soddisfare i requisiti relativi ai nutrienti per tutte le fasce di età e tutti i gruppi con esigenze speciali di nutrizione [...];

k) i sistemi alimentari devono fornire, per tutto l'anno, un accesso ad alimenti in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali delle persone, oltre che promuovere diete sane;

l) i sistemi alimentari devono contribuire a prevenire e a combattere le malattie infettive, fra cui le malattie zoonotiche, nonché ad affrontare il problema della resistenza antimicrobica; [...]

(Fonte: La Dichiarazione di Roma sulla nutrizione, in: www.fao.org/3/a-ml542o.pdf)

Documento n.2

Malnutrizioni nell'anziano

[...]

La malnutrizione nell'anziano è in gran parte correlata all'ambiente in cui vive: la prevalenza è 4-10% quando vive in casa, mentre quando vive in casa di riposo, in ospedale o in lungodegenza raggiunge rispettivamente il 20%, 40% e il 70%.

Anche i valori di prevalenza di malnutrizione per eccesso (obesità) sono degni di considerazione in età geriatrica in quanto compresi tra il 20% ed il 35%. [...]

Nell'anziano di età superiore ai 65 anni si osservano spesso situazioni di malnutrizione sia per difetto che per eccesso che riconoscono un'eziologia multipla. [...]

(Fonte: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf)

TEMA

Il candidato tratti il tema del rapporto tra nutrizione e salute, in riferimento ai rischi di malnutrizione in Italia, nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) introduca l'argomento, illustrando i livelli di assunzione di riferimento (quantitativi e qualitativi) di macronutrienti per un individuo adulto sano, tenendo presenti i LARN (revisione 2014);
- b) suggerisca, per ciascuna tipologia di macronutriente, gli alimenti che ne rappresentano una fonte alimentare da privilegiare, da evitare e/o limitare, facendo riferimento anche a prodotti tipici del territorio;
- c) motivi i livelli di assunzione di riferimento di macronutrienti, illustrandone le funzioni svolte nell'organismo umano e gli effetti da carenza ed eccesso nella dieta;
- d) valorizzi l'importanza dei micronutrienti, individuandone due che si ritengono particolarmente rilevanti nella dieta di un adolescente e di una donna o in gravidanza o in allattamento, dandone la motivazione e proponendo adeguate fonti alimentari;
- e) spieghi al Sig. Rossi, 60 anni, che vede aumentare progressivamente il suo peso anche se afferma "mangio come quando avevo trent'anni", in che modo cambia e perché cambia il fabbisogno energetico totale giornaliero con il progredire dell'età e i pericoli ai quali egli potrebbe esporsi a causa del sovrappeso;
- f) considerato, infine, che l'età media della popolazione italiana è in continuo aumento, riporti alcune cause di malnutrizione nell'anziano.

Durata massima della prova: 5 ore.

La prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istruzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Parte VIII

ALLEGATO N°3

Griglie di valutazione e tabelle di conversione

Cognome e Nome		Classe	Data		
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte comune					
1a-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Cosa si valuta: 1 articolazione chiara e ordinata del testo; equilibrio tra le parti (introduzione, parte centrale, conclusione) 2 corretta paragrafazione 3 ordine nell'impaginazione e nell'impostazione (organizzazione della pagina, presenza di capoversi)	Testo scarsamente organizzato	Ideazione del testo semplice e sufficientemente strutturata	Discreta ideazione e organizzazione del testo	Ottima ideazione e organizzazione del testo
	Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10
1b-Coesione e coerenza testuali	Cosa si valuta: 1 Le idee espresse sono congruenti tra loro; 2 è rispettata la continuità logico-tematica tra le parti del testo; 3 le connessioni logiche sono appropriate, chiare e adeguate alla maggiore o minore rigidità del testo	Testo articolato in modo confuso, senza equilibrio tra le parti né continuità tra le frasi	Articolazione del testo semplice e coerente	Articolazione discreta con equilibrio tra le parti e buon uso dei connettivi	Testo coerente e significativo con articolazione chiara ed organica
	Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10
2a-Lessico ricchezza e padronanza	Cosa si valuta: 1 ampiezza del repertorio lessicale 2 appropriatezza semantica e coerenza specifica del registro 3 padronanza dei linguaggi settoriali	Lessico usato in modo scorretto e ripetitivo	Lessico semplice ma pertinente	Lessico pertinente e variato	Lessico, anche specifico, preciso e ricco; registro adeguato alla situazione comunicativa
	Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10
2b-Correttezza grammaticale Ortografia, morfosintassi, punteggiatura	Cosa si valuta: 1 padronanza delle strutture morfologiche sintattiche 2 correttezza ortografica 3 uso consapevole della punteggiatura in relazione al tipo di testo	Gravi errori morfosintattici e/o ortografici	Errori rari, non gravi; punteggiatura essenziale scarsa e non appropriata	Correttezza sostanziale; punteggiatura adeguata al contesto	Buona/ottima correttezza; punteggiatura sempre adeguata al contesto
	Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10
3a-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: 1 scelta di argomenti pertinenti 2 organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo 3 consistenza e precisione di informazioni e dati	Conoscenze e riferimenti scarsi e/o parziali	Conoscenze e riferimenti sufficientemente completi	Conoscenze e riferimenti corretti e contestualizzati	Conoscenze e riferimenti precisi, ampi e approfonditi
	Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10
3b- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Cosa si valuta: 1 rielaborazione delle informazioni 2 presenza di commenti e valutazioni personali	Giudizi confusi e/o contraddittori	Valutazioni non evidenti; trattazione superficiale e/o priva di spunti personali	Valutazioni chiare, giudizi critici motivati	Valutazioni ben formulate e integrate nel testo in modo efficace
	Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10
PUNTEGGIO PARTE GENERALE				/ 60	

Questo punteggio va sommato al punteggio della parte specifica della seconda pagina. Compilare la parte specifica della tipologia scelta dall'allievo.

Cognome e Nome		Classe		Data	
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia A					
A 1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, rielaborazione in forma di parafasi o riassunto)	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A1	Consegna rispettata solo in parte	Consegna rispettata nelle linee generali	Consegna svolta in modo completo	Rispetto di tutti i vincoli, consegna svolta in modo approfondito
	Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
A 2. Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica, retorica	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A2	Comprensione, analisi e interpretazione scarsamente corretta e/o parzialmente incompleta (1-2-3) o interpretazione scarsamente corretta e/o parzialmente incompleta (4-5-6)	Comprensione, analisi e interpretazione Corretta e sufficientemente completa	Comprensione, analisi e interpretazione corretta e approfondita	Comprensione, analisi e interpretazione corretta e precisa
	Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
A 3. Interpretazione del testo	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A3	Interpretazione insufficiente del testo (1-2-3-4-5-6)	Interpretazione parziale del testo (7-8-9)	Interpretazione sufficiente del testo (10-11-12-13-14)	Interpretazione articolata del testo (15-16)
	Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia B					
B 1. Individuazione di tesi e argomentazioni	Cosa si valuta: 1 struttura del testo (introduzione, esplicitazione della tesi, argomentazioni, esplicitazione della antitesi se richiesta, conclusioni)	Tesi e argomentazioni parzialmente comprese (1-2-3); tesi e argomentazioni scarsamente comprese (3-4-5)	Tesi e argomentazioni sufficientemente comprese	Tesi e interpretazioni comprese in modo in modo adeguato	Tesi e interpretazioni colte appieno nei loro significati
	Punti 1-6	Punti 7-8-9	Punti 10-11	Punti 12-13-14	Punti 15-16
B 2. Costruzione del percorso argomentativo	Cosa si valuta: Coerenza testuale, coesione e utilizzo dei connettivi di gerarchia e logico-tematici	Percorso argomentativo incoerente e non comprensibile	Percorso argomentativo poco coerente, difficile da decodificare	Percorso argomentativo lineare, facile da seguire	Percorso argomentativo coerente e personale
	Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
B 3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale	Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui	Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica
	Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia C					
C 1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C1	Testo non pertinente, traccia non svolta (1-2-3); pertinenza parziale (4-5-6)	Testo pertinente e coerente alla traccia	Testo coerente, soddisfacente organizzazione dei paragrafi	Testo coerente e approfondito
	Punti 1-6	Punti 7-8-9	Punti 10-11	Punti 12-13-14	Punti 15-16
C 2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C2	Sviluppo caotico	Sviluppo difficile da seguire	Sviluppo sufficientemente ordinato	Sviluppo critico e personale
	Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
C 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale	Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui e riflessione critica	Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica
	Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12
TOTALE PUNTI: /100				PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA /40	
(approssimazione per eccesso per i valori dopo la virgola uguali e superiori a 5, per difetto per valori inferiori a 5)				diviso 5 = voto in ventesimi	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO a.s. 2021/2022

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Enogastronomia (IPEN)

Articolazione: Servizi di sala e di vendita (IP06)

INDICATORI			DESCRITTORI		Punti
A. COMPrensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa			Coglie il significato completo e profondo		1.5
			Coglie parzialmente il significato generale		1
			Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale		0.5
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline			Presente, corretta ed approfondita		3
			Non completamente presente ma adeguata e corretta		2.5
			Parzialmente presente ed essenziale		2
			Parzialmente presente e scorrette		1.5
			Lacunosa e insufficiente		1
			Scarsa e non pertinente		0.5
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni			Competenze ampie e sicure in ogni aspetto e strategie risolutive originali		4
			Competenze nel complesso presenti ed adeguate e strategie risolutive costruite autonomamente		3.5
			Competenze nel complesso corrette e strategie risolutive abbastanza autonome		3
			Competenze nel complesso presenti e strategie risolutive limitate a casi semplici		2.5
			Competenze incomplete e strategie parziali		2
			Competenze approssimative e non sempre pertinenti, strategie appena abbozzate		1.5
			Competenze lacunose e strategie risolutive insufficienti		1
			Competenze scarse ed assente ogni strategia risolutiva		0.5
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici			Rigorosa e appropriata		1.5
			Comprensibile e complessivamente corretta		1
			Impropria		0.5
TOTALE PARZIALE	A+	B+	C+	D+	TOTALE .../10

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

PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA

TABELLE DI CONVERSIONE

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10