



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660-C.F. 80098950019-  
Sito: [www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

**ESAME DI STATO**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE 5 A t.s.r.**

A. S. 2010-2011

Indirizzo: Tecnico dei Servizi della Ristorazione

Redatto il 12 maggio 2011          Affisso all'albo il 13/05/2011

Docente coordinatore della classe : Prof. Pasqualino BURGIO

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA/E INSEGNATA/E</b>	<b>FIRMA</b>
Prof.ssa Nigro	Italiano	
Prof.ssa Nigro	Storia	
Prof.ssa Esposito	Matematica	
Prof.ssa Sacco	Inglese	
Prof.ssa Zanotti	Francese	
Prof.ssa Boggio	Legislazione	
Prof.ssa Bruno	Alimenti e alimentazione	
Prof.ssa Caccamo	Economia e gestione delle aziende ristorative	
Prof. Burgio	Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	
Prof. Mazzucca	Religione cattolica	
Prof.ssa Pisano	Educazione fisica	
Prof. Marturano	Alternativa alla religione cattolica	

**Il Dirigente Scolastico**  
(Prof.Sergio Michelangelo Blazina)

## **PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO TSR**

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è responsabile delle attività di ristorazione sia rispetto alle varie componenti in cui essa si articola, sia in rapporto alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui si trova ad operare.

Possiede specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo delle qualità-quantità, dei costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e banchetti, dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché egli può assumere livelli di responsabilità elevati, deve possedere conoscenze culturali, tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore.

Il suo ambito di conoscenze non può prescindere dalla conoscenza di norme di igiene professionale, dei moderni impianti tecnologici, delle attrezzature e delle dotazioni di servizio, dell'antifortunistica e della sicurezza dei lavoratori nel reparto; dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa ed, infine, degli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

## **STABILITA' DOCENTI**

MATERIA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	Prof.ssa Zandonadi	Prof.ssa Zandonadi	Prof.ssa Nigro
Storia	Prof.ssa Zandonadi	Prof.ssa Zandonadi	Prof.ssa Nigro
Matematica	Prof.ssa Esposito	Prof.ssa Esposito	Prof.ssa Esposito
Francese	Prof.ssa Zanotti	Prof.ssa Zanotti	Prof.ssa Zanotti
Inglese	Prof.ssa Longo	Prof.ssa Sacco	Prof.ssa Sacco
Ec. Gest. Aziend. Rist.	Prof.ssa Schiena	Prof.ssa Vallese	Prof.ssa Caccamo
Legislazione	/	Prof.ssa Boggio	Prof.ssa Boggio
Alimen. Alim	Prof.ssa Bruno	Prof.ssa Bruno	Prof.ssa Bruno
Lab. Org. Ges. Ser. Rist.	Prof. Burgio	Prof. Burgio	Prof. Burgio
Religione Cattolica	Prof.ssa Mazzucca	Prof.ssa Mazzucca	Prof.ssa Mazzucca
Educazione Fisica	Prof.ssa Travisano	Prof.ssa Pisano	Prof.ssa Pisano

## ***CARATTERISTICHE STUDENTI***

La Classe è costituita da 16 studenti, provenienti tutti dalla classe 4 ATSR; sono stati inoltre inseriti 1 allievi diversamente abile, seguito da una insegnante di sostegno.

In quarta il percorso didattico del gruppo classe si è rivelato alquanto difficoltoso, a causa anche dell'inserimento di numerosi alunni ripetenti e di due alunni provenienti da un centro di formazione professionale. Di conseguenza molti allievi presentavano un livello di preparazione non adeguato e quindi non sono stati ammessi alla classe quinta.

L'attuale gruppo classe ha sempre tenuto un comportamento corretto con docenti, compagni ed altri operatori dell'istituto. La frequenza alle lezioni è stata per lo più regolare e la partecipazione al dialogo educativo e didattico si è rivelata buona. Inoltre la classe si è distinta per le numerose attività pratiche e non a cui ha partecipato con buon interesse e notevole impegno conseguendo buoni risultati.

La classe presenta un livello di preparazione eterogeneo: e un certo numero di allievi ha raggiunto un livello conoscitivo decisamente buono nelle diverse discipline; un'altra fascia di alunni evidenzia una preparazione che raggiunge la sufficienza in tutte le discipline.

## ***QUADRO ORARIO DELLA CLASSE***

<b>Discipline</b>	<b>ore settimanali</b>	<b>Discipline</b>	<b>ore settimanali</b>
Italiano	04	Matematica	03
Storia	02	Lab. Org. Ges. Ser. Rist.	03
Francese	03	Educazione fisica	02
Inglese	03	Religione Cattolica	01
Alimenti e alimentazione	03		
Legislazione	02		
Ec. Gest. Aziend. Rist.	04		

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

- EDUCATIVI E FORMATIVI
- COMPORTAMENTALI
- COGNITIVI

- **EDUCATIVI E FORMATIVI**

Elaborazione comune di norme comportamentali che hanno come obiettivo lo sviluppo del senso di responsabilità, nel rispetto delle persone e delle cose quali elementi fondamentali per un corretto svolgimento dell'attività didattica:

- rispetto della puntualità
- rispetto degli ambienti e degli arredi scolastici
- uso di un linguaggio corretto ed adeguato
- gestione ordinata degli interventi
- autoregolamentazione delle uscite durante le ore di lezione.

- **COMPORTAMENTALI**

Autonomia di comportamento

- A) Sviluppo delle capacità di saper riflettere sulle conseguenze delle proprie scelte, di saperle discutere e di portarle a buon esito adeguando il proprio comportamento allo scopo;
- B) Sviluppo della capacità di interiorizzazione delle norme che alimentano l'autocontrollo;
  - Acquisizione di una sicurezza personale tale da favorire tanto l'autostima quanto la capacità di autocritica;
- C) Potenziamento delle capacità di autodeterminazione;
- D) Potenziamento della capacità di adattamento a situazioni nuove e impreviste
  - Responsabilità
  - Capacità di riconoscere i propri diritti, ma anche di assumersi le proprie responsabilità di fronte ai doveri verso gli altri, identificandosi pienamente con le proprie azioni;
  - Rispetto delle persone (di sé, degli altri);
  - Rispetto del lavoro: puntualità e precisione nell'assolvimento dei doveri scolastici;
    - Collaborazione e partecipazione
    - Capacità di contribuire attivamente con domande ed osservazioni all'attività scolastica;
    - Acquisizione piena e consapevole della specificità del proprio ruolo nel gruppo classe.

- **COGNITIVI**

- Autonomia sul piano della conoscenza
  - Sviluppo delle capacità di ricezione nell'apprendimento attraverso la lezione frontale;
  - Ascolto con attenzione e concentrazione;
  - Presa di appunti durante la lezione;
  - Tenere aggiornati i propri quaderni di lavoro;
  - Sviluppo delle capacità di apprendere attraverso ricerca sia sui testi in uso sia su altre fonti;
  - Sviluppo della capacità di memorizzazione.
- Autonomia sul piano della comprensione
  - Sviluppo della capacità di selezionare le informazioni ed i concetti appresi;
  - Sviluppo della capacità di comprendere i singoli concetti ed il filo logico delle argomentazioni di un testo scritto ed orale;
  - Sviluppo delle capacità di stabilire delle relazioni intra e interdisciplinari;
  - Sviluppo della padronanza di linguaggi specialistici.
- Autonomia sul piano della sintesi e rielaborazione ed applicazione
  - Sviluppo della capacità di saper utilizzare le informazioni apprese in ambiti disciplinari diversi;
  - Sviluppo della capacità organizzativa e metodologica al fine di saper comprendere e comunicare su argomenti inediti, nonché risolvere problemi affini a quelli studiati, ma mai affrontati prima;

- Sviluppo delle capacità di saper usare fonti di informazioni diverse dai libri di testo in rapporto a scopi diversi, quali possono presentarsi in un apprendimento basato su ricerca.

### **VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE**

MATERIA	N° Interrogazioni (numero medio per ogni alunno)	N° Verifiche scritte
Italiano	6	6
Storia	8	/
Francese	8	7
Inglese	5	5
Matematica	2	7
Diritto	3	3
Economia	3	4
Alimentazione	2	12
Laboratorio e Organizzazioni servizi ristorative	/	6
Educazione fisica	6	2

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE D'ISTITUTO**

<b>Voto in decimi</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>
(1 - 2) 3	Nessuna	Nessuna
4	Conoscenze frammentarie e lacunose	Commette errori anche nell'eseguire semplici richieste
5	Conoscenze superficiali ed incomplete	E' in grado di applicare le conoscenze minime che possiede con qualche imprecisione
6	Raggiunge gli obiettivi minimi stabiliti in dipartimento. Conoscenze complessivamente accettabili, anche se permangono alcune lacune.	E' in grado di eseguire correttamente compiti semplici, risponde a richieste più complesse solo se guidato.
7	Conoscenza nell'insieme completa degli elementi fondamentali ed essenziali della disciplina	Esegue con sicurezza compiti semplici. Si orienta nel rispondere a richieste complesse, seppur con qualche incertezza.
8	Conoscenze complete e articolate	E' in grado di applicare autonomamente le conoscenze acquisite anche in situazioni complesse in modo adeguato.
9 - 10	Conoscenze complete, organiche e articolate con qualche approfondimento autonomo	E' in grado di affrontare compiti complessi applicando le conoscenze acquisite, a volte con soluzioni creative e originali

### **MODALITA' DI RECUPERO**

<b>MATERIE</b>	<b>Tipo di intervento</b>	<b>N° Allievi coinvolti</b>
Francese	Corso pomeridiano	08
Inglese	Corso pomeridiano	09
Legislazione	In itinere	08
Alimen. alim	In itinere	08
Matematica	In itinere	04

### **SIMULAZIONI PROVE D'ESAME**

- Martedì 14 dicembre 2010 – tipologia B – III Prova di Francese. Ristorazione. Alimentazione. Matematica – Durata 2 ore
- Venerdì 11 marzo 2011 – tipologia B - II Prova Alimenti e alimentazione. Durata 6 ore
- Martedì 15 marzo 2011 – I tipologia B - Prova Italiano. Durata 6 ore
- Venerdì 01 aprile 2011 – tipologia B – III Prova di Legislazione, Economia, Matematica, Ristorazione. Durata 3 ore
- Mercoledì 11 maggio 2011 – tipologia B - I Prova Italiano. Durata 6 ore.
- Venerdì 13 maggio 2011 – tipologia B - II Prova Alimenti e alimentazione. Durata 6 ore.

### **ARGOMENTO DI APPROFONDIMENTO INDIVIDUALE**

BALZO Giovanni	Zucchero: squisito veleno bianco
BERTAGNOLI Andrea	Le erbe aromatiche
BUETI Graziella	Le spezie
CALIFRI Sara	L'acqua: la fonte della vita
CATA Alexandru	Il catering
CHIOLERO Davide	Una finestra sul passato
D'ANGELO Giuseppe	La mozzarella di bufala
GOLETTA Matteo	Eataliy
GUGLIOTTA Enrico	L'unificazione d'Italia tramite la cultura culinaria della pasta
MAROCICO Emanuela	A tavola non si invecchia mai
SAMMARTINO Juri	Plasmon
TARABUZZI Luca	L'obesità in aumento nei paesi dell'Occidente
TAVAGLIONE Rossella	La prevenzione del cancro attraverso l'alimentazione
VETRUGNO Simone	L'alcool
VIANELLO Massimiliano	L'olio di oliva

### **CREDITI ACQUISITI**

ALUNNO	CREDITO III ANNO	CREDITO IV ANNO	TOT
BALZO Giovanni	5	6	11
BERTAGNOLI Andrea	4	4	8
BUETI Graziella	8	6	14
CALIFRI Sara	8	5	13
CATA Alexandru	6	4	10
CHIOLERO Davide	8	6	14
D'ANGELO Giuseppe	5	4	9
GOLETTA Matteo	6	4	10
GUGLIOTTA Enrico	5	4	9
MAROCICO Emanuela	6	4	10
SAMMARTINO Juri	8	6	14
TARABUZZI Luca	5	4	9
TAVAGLIONE Rossella	8	4	12
VETRUGNO Simone	5	4	9
VIANELLO Massimiliano	6	4	10

### **ALTRE ATTIVITA' CURRICOLARI**

La classe non ha effettuato viaggi di istruzione di più giorni a seguito della delibera del Collegio dei Docenti del 07/10/2010, e' stata invece coinvolta in uscite didattiche di una giornata.

Visita a Verona e al Vittoriale

Visita al Salone del Gusto

Visione del film "L'uomo che verrà"

Visione del film "Il bambino con il pigiama a righe"

Visione del film "Il treno della vita"

Visione del film "Nuovo mondo"

Per quanto concerne il progetto di alternanza scuola/lavoro, gli allievi hanno aderito al progetto "Cene per il Giolitti" e l'esito del percorso avrà ricaduta in Laboratorio di gestione ed organizzazione dei servizi ristorativi.

La classe ha inoltre aderito al progetto Scuolav

Tre componenti della classe hanno partecipato al corso di preparazione per il conseguimento della certificazione linguistica "Option Guide" della Camera di Commercio di Parigi ed hanno sostenuto l'esame con esito positivo

#### ALLEGATI:

- Relazioni finali e programmazione svolta per singola disciplina
- Copia simulazioni svolte
- Relazione alternanza scuola-lavoro





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

**"GIOVANNI GIOLITTI"**

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660-C.F. 80098950019-

Sito: [www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

# Relazioni e Programmazioni per singola disciplina

## RELAZIONE DI ITALIANO

Docente: Maria Antonietta Nigro

Libro di testo: Paolo Di Sacco, *Mappe di Letteratura 2 - Il Novecento*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

### Premessa

La classe all'inizio dell'anno ha dimostrato una buona preparazione di base in Italiano. Buono il risultato del test conoscitivo.

Non sono state rilevate carenze linguistiche o ortografiche, tranne in due alunni. Il livello di conoscenze lessicale è buono, appropriato e medio. L'interesse per la materia è stato costante così come l'attenzione, lo studio e l'impegno.

Qualche difficoltà si è evidenziata nella capacità comunicativa scritta, specie nella differenziazione delle diverse abilità e tipologie di testi scritti.

La classe era inoltre abituata a un metodo di lavoro deduttivo, ma è stata disponibile a un approccio induttivo ai testi e alle spiegazioni. Si è preferito tale metodo perché, richiedendo una partecipazione attiva alla lezione, è più gratificante. Il metodo induttivo ha anche dissolto eventuali insicurezze e ansie nei confronti della materia e della prospettiva dell'esame di stato.

La comunicazione e la relazione con la classe è stata ottima da subito.

MODULI	Obiettivi (Competenze, conoscenze, abilità)	Contenuti	Metodologia Strumenti	Tempi*
Sett.-ott.2010 1 L'ETA' DEL REALISMO	Analizzare e valutare le motivazioni, gli aspetti, i temi della nuova tendenza al reale. Comprendere le motivazioni, gli aspetti, la scelta dei temi, la dislocazione geografica del regionalismo.	Caratteristiche del realismo europeo. Il romanzo realista francese, russo e inglese, americano dell'Ottocento (differenze e analogie)	Lezione frontale. Lettura guidata e commento di brani antologici. Libro di testo	4 h
REALISMO ITALIANO	Comprendere le motivazioni, gli aspetti, la novità del messaggio di Verga. Analizzare le tecniche del Verismo. Comprendere l'ideologia dell'autore.	Il romanzo verista: autori, caratteristiche, ideologiche, linguistiche e stilistiche	Lecture da Balzac. Gogol, Dickens, fornite dall'insegnante	2h
Nov.- dic 2010 2 GENESI E CARATTERI DEL DECADENTISMO	Comprendere, in connessione con gli eventi storici, la crisi di valori che segue alla caduta delle certezze positivistiche. Conoscere i nuovi indirizzi del pensiero filosofico. Conoscere e comprendere i nuovi temi che appaiono nelle produzioni degli autori.	Origini del decadentismo. Il decadentismo europeo. Caratteristiche del decadentismo. Poeti e scrittori del decadentismo francese. Il romanzo decadente in Europa: Wilde, Poe, Hawthorne, Lpwecraft,.	Lezione frontale. Lettura guidata e commento di brani antologici. Lettura integrale di un romanzo decadente a scelta. Analisi e commento guidato di brani musicali e opere d'arte del periodo del decadentismo. Visione di film sul tema.	4h
IL SIMBOLISMO	Comprendere il nuovo rapporto vita - arte.	Vocali di A. Rimbaud	Libro di testo	4h
ESTETISMO	Conoscere i temi, le tecniche espressive, le forme della lirica simbolista.	Languore di P. Verlaine	Dispense fornite dall'insegnante	4h
ANALISI E COMMENTO DI UN TESTO LETTERARIO IN VERSI	Saper leggere ed analizzare correttamente una lirica.	G. Pascoli N novembre, Il lampo, Il tiono, X agosto) G.D'annunzio (La pioggia nel pineto, Il piacere)		4h
Gen.-feb.2011	Comprendere genesi, com-	I fiumi di G. Ungaretti	Esercitazioni in classe e per casa. Dispense del docente	2h

<p>3 IL FUTURISMO</p> <p>I POETI CREPUSCOLARI</p> <p>IL TEMA GENERALE TIP .D</p> <p>LA TESINA</p> <p>ANALISI E COMMENTO DI UN TESTO LETTERARIO IN PROSA</p>	<p>ponenti culturali e significato politico del movimento.</p> <p>Saper scorgere nel futurismo la mimesi del mondo contemporaneo dinamicamente proiettato verso il futuro.</p> <p>Saper cogliere le novità formali e lo sperimentalismo linguistico.</p> <p>Conoscere le caratteristiche del fenomeno e saper riferire.</p> <p>Comprendere il significato della poesia crepuscolare e i suoi contenuti.</p> <p>Saper scrivere per capitoli e paragrafi, saper progettare un testo multidisciplinare espositivo-argomentativo.</p>	<p>Le avanguardie del primo novecento, Manifesto futurista. Il romanzo futurista,</p> <p>i poeti crepuscolari (Gozzano) e la poetica delle piccole cose</p> <p>Raccolta delle idee, lista disordinata, scaletta e struttura del tema generale</p> <p>Indice, paragrafi, citazione e bibliografia. Impaginazione e accorgimenti grafici</p> <p>Presentazione, unità di contenuto, parole chiave, contestualizzazione storico letteraria</p> <p>C.Pavese, La luna e i falò</p>	<p>Lezioni condivise, analisi di testi</p> <p>Libro di testo e opere di autori vari</p> <p>Lezione frontale, analisi brani antologici del libro di testo</p> <p>Dispense del docente</p> <p>Esercitazione scritta guidata in classe e autonoma a casa</p> <p>Dispense del docente</p> <p>Esercitazioni in laboratorio di informatica.</p> <p>Dispense del docente</p> <p>Esercitazione scritta in classe guidata e autonoma a casa .</p>	<p>2h</p> <p>4h</p> <p>4h</p> <p>4h</p>
<p>Mar.-aprile- maggio - giugno 2011</p> <p>4</p> <p>LUIGI PIRANDELLO</p> <p>IL RELATIVISMO UMORISMO</p> <p>ITALO SVEVO</p> <p>L'ARTICOLO DI GIORNALE, IL SAGGIO BREVE</p> <p>G. UNGARETTI</p> <p>E. MONTALE</p> <p>SABA</p>	<p>Comprendere le tematiche di fondo e la novità del pensiero dell'autore.</p> <p>Comprendere come il concetto verghiano di "vinto" venga letto come con un sentimento tragico e si colora di drammatica contemporaneità.</p> <p>Conoscere le tematiche del teatro di Pirandello.</p> <p>Capire perché Pirandello rifiuta il teatro convenzionale dando vita al teatro dell'esistenzialismo.</p> <p>Comprendere l'importanza che ebbe Trieste nella formazione dello scrittore.</p> <p>Comprendere che cosa significa romanzo di analisi ed individuare le sue strutture. Individuare i nuclei centrali delle tematiche dei tre romanzi e i livelli di narrazione. Comprendere la nuova concezione spazio – tempo.</p> <p>Conoscere le componenti storiche letterarie, filosofiche che sono alla base della produzione poetica.</p> <p>Interiorizzare a fini etici il sentimento del poeta davanti agli orrori della guerra.</p> <p>Comprendere la convergenza della poetica simbolista con l'esperienza uma-</p>	<p>Vita, idee e poetica. La relatività di ogni cosa. Novelle per un anno. Il fu Mattia Pascal, Uno nessuno centomila, Il turno. L'esclusa.</p> <p>Il teatro pirandelliano. I personaggi in cerca di autore</p> <p>Vita, idee, poetica. Il romanzo di analisi. L'inetto. La coscienza di Zeno.</p> <p>Struttura di un articolo, struttura di un testo argomentativo</p> <p>I fiumi, Veglia;</p> <p>Vita opere e poetica di Montale:</p> <p>Non chiederci la parola.</p> <p>Saba: Goal</p>	<p>Lezione frontale. Libro di testo.</p> <p>Lettura novelle in biblioteca.</p> <p>Lettura integrale di un romanzo a scelta</p> <p>Lezione multimediale in salone video su arte moderna, musica dodecafonica e relatività-relativismo.</p> <p>Esercitazioni scritte in classe e a casa.</p> <p>Esercitazioni di scrittura i Word in laboratorio di informatica.</p> <p>Lezione frontale, analisi di liriche su libro di testo</p>	<p>6hh</p> <p>4h</p> <p>8h</p> <p>4h</p> <p>2h</p> <p>2h</p> <p>2h</p>

L'ERMETISMO	na. Saper individuare le parole chiave e le particolari soluzioni stilistiche.  Conoscere le componenti culturali che sono alla base del fenomeno. Capire l'atteggiamento dei poeti nei riguardi del contesto storico. Individuare le caratteristiche formali della poesia con cui si vuole sottolineare la scissione fra cultura e società	S.Quasimodo: Ed è subito sera.	Lezione frontale, analisi di liriche su libro di testo. Lezione multimediale su contesto artistico dell'arte figurativa del Novecento	2h
-------------	--	--------------------------------	--	----

- **Tipologie di verifica**  
Esercitazioni scritte guidate in classe e autonome a casa; verifiche di esposizione orale su contenuti brevi e prove di esposizione orale a partire da un percorso tematico su parti più ampie del programma; verifiche scritte su competenze comunicative specifiche e sulle tipologie di esame
- **Criteri di valutazione**  
I criteri sono quelli elaborati dal dipartimento di Lettere.
- **Risultati verificati nella classe**  
I risultati del lavoro svolto sono ampiamente soddisfacenti sia dal punto di vista dell'interesse e della motivazione sia sul rendimento. Permangono lievi imprecisioni linguistiche in un paio di alunni nella comunicazione scritta. Il resto della classe ha raggiunto un buon livello di competenza.

\*I tempi indicati escludono i momenti di verifica.

I Rappresentanti di classe:

.....  
.....

L'insegnante

Prof.ssa Maria Antonietta Nigro

.....

Docente: Maria Antonietta Nigro

Libro di testo: De Vecchi, Giovannetti, Zanette, *Storia ieri e oggi 2 –Novecento*,  
Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

MODULI	Obiettivi (Competenze, conoscenze, abilità)	Contenuti	Metodologia Strumenti	Tempi
sett. - ott. – novembre  L'IMPERIALISMO - La 1^ GUERRA MONDIALE	Conoscenza delle problematiche ed approfondimenti critici. Capacità di collegare fenomeni storici nel rapporto causa-effetto.	La crisi di fine '800 e la svolta liberale La rivoluzione russa La prima guerra mondiale. Prodromi, avvenimenti, esiti.  Il dopoguerra in Italia ed in Europa	- Lezione frontale e interattiva. Lettura documenti. - libro di testo. - materiali forniti dall'insegnante - lezioni interattive	2 1 verifica  2 1 verifica 2 1 verifica 2 1 verifica
dic gen feb  I REGIMI TOTALITARI	Conoscenza delle problematiche ed approfondimenti critici. Conoscenza delle problematiche ed approfondimenti critici. Capacità di collegare fenomeni storici nel rapporto causa-effetto. Capacità di collegare fenomeni storici nel rapporto causa-effetto.	La grande crisi: economia e società. Avvento del fascismo, fascismo al potere, la dittatura.. La repubblica di Weimar e il terzo Reich: caratteri generali. Lo stalinismo La seconda guerra mondiale: fasi ed esiti.	- Lezione frontale e interattiva. - Lettura documenti. produzione di schemi - libro di testo. - materiali forniti dall'insegnante - lezioni interattive	2  2 2  2  2 + 1 di verifica
mar ap mag giu DAL DOPO- GUERRA AI GIORNI NOSTRI	Conoscenza delle problematiche ed approfondimenti critici.	Il bipolarismo e la guerra fredda.	- Lezione frontali e interattive - Lettura documenti. produzione di schemi	2 1 verifica
	Conoscenza delle problematiche ed approfondimenti critici.	L'Italia dal 1945 al 1948.	- libro di testo. - materiale fornito dall'insegnante - lezioni interattive	2 1 verifica
	Capacità di collegare fenomeni storici nel rapporto causa-effetto.	La fine della guerra fredda.		2 1 verifica

- Tipologie di verifica  
Verifiche orali programmate

- Criteri di valutazione  
I criteri sono quelli documentati dal dip. di Lettere
- Risultati verificati nella classe  
La classe partiva da una buona preparazione e ha mantenuto interesse e in alcuni casi ottime capacità di collegare e sintetizzare i fatti e le idee della storia.

I Rappresentanti di classe

.....

.....

L'insegnante

Prof. ssa Maria Antonietta Nigro

.....

**DOCUMENTO CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA'**  
**A.S. 2010/2011**

**CLASSE: V – SEZ. A - T.S.R.**

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**INSEGNANTE: Anna ESPOSITO**

Il dipartimento di Matematica non ha adottato libro di testo giacché ha ritenuto opportuno fornire agli allievi appunti elaborati dai docenti.

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE:** 72 (fino al giorno 11 maggio 2011).

**ORE DI LEZIONE PREVISTE ENTRO LA FINE DELL'ANNO:** 9.

**OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA**

- Conoscenza di un linguaggio specifico che consenta la lettura e l'interpretazione corretta di semplici trattazioni matematiche.
- Disinvoltura nel calcolo mentale.
- Capacità di sviluppare un ragionamento corretto, per cercare di risolvere problemi proposti.
- Capacità di valutare in quale contesto matematico si stia operando ricercando i metodi di soluzione ed i mezzi matematici più opportuni per giungere alla soluzione del problema.
- Capacità di rielaborazione dei contenuti e delle conoscenze acquisite, motivando i risultati raggiunti.
- Capacità di sapere affrontare autonomamente un problema, almeno in contesti noti.

**OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

- Conoscenza della geometria analitica quale mezzo introduttivo e propedeutico per affrontare lo studio delle funzioni: conoscenza della funzione lineare, capacità di risolvere semplici problemi.
- Conoscenza del concetto di funzione matematica. Capacità di riconoscere i vari tipi di funzioni elementari algebriche determinando di esse le caratteristiche essenziali.

**OBIETTIVI MINIMI**

Lo studente deve essere in grado di sviluppare gli argomenti proposti anche se non utilizza un linguaggio non sempre formalmente corretto e preciso. Può essere guidato nell'esecuzione di un esercizio o nell'affrontare la risoluzione di un problema. Raggiunge il risultato, anche se commette alcuni errori di calcolo dimostrando di essersi comunque impegnato per cercare di superare le difficoltà.

**METODOLOGIA**

Prima di iniziare un nuovo argomento sono stati ripresi i prerequisiti necessari.

Gli argomenti sono stati trattati tramite:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- risoluzione di esercizi.

Per ogni argomento trattato sono state proposte verifiche formative, esempi ed esercizi svolti in classe e a casa e solo successivamente sono state somministrate le verifiche sommative necessarie per valutare il grado di apprendimento degli studenti.

Le interrogazioni sono spesso servite per svolgere ulteriori esercizi e ripassare gli argomenti trattati.

Non si è preteso un rigoroso formalismo, si è dato sempre molto risalto al metodo ragionato preferendolo allo studio prettamente mnemonico, tralasciando la parte teorica relativa ai teoremi.

Si veda il programma allegato.

## **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Appunti forniti dall'insegnante.

## **SPAZI**

Le lezioni sono state svolte in aula.

## **TEMPI**

La programmazione iniziale è stata rispettata con qualche difficoltà in quanto ci si è fermati molto tempo su ogni argomento con esercizi di difficoltà graduata a causa di assenze saltuarie di alcuni allievi e dello scarso impegno nello studio a casa.

## **NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE**

Sono state svolte sette prove scritte (quattro verifiche, due simulazioni terza prova, una da svolgere entro il mese di maggio), quattro prove orali.

## **STRUMENTI DI VERIFICA - VALUTAZIONE**

La valutazione si è basata su:

- Prove scritte tradizionali ( esercizi)
- Prove scritte strutturate e semistrutturate.
- Interrogazioni tradizionali.

Le interrogazioni orali sono servite anche come ripasso e approfondimento degli argomenti svolti. A ogni unità svolta ha fatto seguito una prova scritta per verificare il livello di apprendimento generale della classe. Le prove scritte sono state precedute da qualche lezione di ripasso per chiarire eventuali dubbi, o da una verifica formativa. La tipologia degli esercizi ha ricalcato sempre la difficoltà degli esempi svolti in classe proprio per agevolare il lavoro e facilitare allo studente il raggiungimento di un risultato positivo.

Sono state svolte alcune prove scritte valutate come prove orali, che sono servite ad accertare la bontà del linguaggio matematico utilizzato e la correttezza dell'uso del formalismo. La valutazione ha cercato di essere la più oggettiva possibile e frutto di un punteggio acquisito.

I voti, dall'uno (foglio bianco o rifiuto dell'interrogazione) al dieci (prova tutta esatta) sia per le prove scritte sia per le interrogazioni orali, hanno seguito i seguenti criteri:

**Gravemente insufficiente** (voto <5): nessuna conoscenza, mancato conseguimento delle abilità minime richieste, partecipazione inesistente.

**Insufficiente** (5<voto<6): conoscenze superficiali e molto frammentarie, poche abilità usate con estrema incertezza, partecipazione molto saltuaria.

**Sufficiente** (6<voto<7): conoscenza degli argomenti fondamentali, abilità a risolvere compiti semplici, partecipazione non sempre costante.

**Discreto/Buono** (7<voto<8,5): conoscenza degli argomenti e abilità nel risolvere compiti in parte articolati, partecipazione attiva.

**Ottimo**: (voto>8,5): conoscenza completa e approfondita della disciplina, capacità di rielaborare e risolvere compiti più complessi anche in contesti non noti. Abilità di programmazione e di riorganizzazione autonome.

Hanno contribuito a definire la valutazione dello studente anche i compiti a casa in considerazione della regolarità e dell'impegno profusi nell'eseguirli oltre, ovviamente ai risultati delle singole prove, unitamente all'impegno, alla partecipazione e ai progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.

## PROGRAMMA SVOLTO

### Ripasso:

Equazioni di primo grado intere e fratte.

Equazioni di secondo grado intere incomplete e complete.

Equazioni di secondo grado fratte.

Disequazioni razionali di primo grado intere e fratte.

Sistemi di disequazioni di primo grado.

Disequazioni di secondo grado numeriche intere e fratte.

### Funzioni:

Definizione e classificazione delle funzioni.

Definizione di dominio e condominio.

Dominio di: - funzioni razionali intere e fratte;

- funzioni irrazionali intere e fratte.

Ricerca degli intervalli di positività e negatività di una funzione razionale e loro rappresentazione grafica.

Funzioni pari e dispari (simmetrie): riconoscimento attraverso il grafico e attraverso la legge di funzioni razionali intere e fratte

Calcolo degli zeri di una funzione.

Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.

### Limiti di funzioni algebriche razionali:

Concetto di limite (osservazioni intuitive attraverso il calcolo numerico).

Calcolo dei seguenti limiti:

$$\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = l, \quad \lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = \pm\infty, \quad \lim_{x \rightarrow \pm\infty} f(x) = l, \quad \lim_{x \rightarrow \pm\infty} f(x) = \pm\infty.$$

Limite destro e sinistro di una funzione in un punto.

Risoluzione di forme indeterminate del tipo:  $+\infty - \infty$ ,  $\frac{0}{0}$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ .

Applicazione dei limiti per il calcolo degli asintoti: ricerca degli asintoti verticali, orizzontali, obliqui di una funzione razionale fratta.

Inserimento progressivo nel piano cartesiano delle caratteristiche di funzioni razionali intere e fratte.

Lettura del grafico di una funzione riguardo a: dominio, codominio, simmetrie, segno, intersezioni con gli assi cartesiani, comportamento della funzione agli estremi del dominio e ricerca di eventuali asintoti.

Studio del grafico di una funzione razionale (intera o fratta) riguardo a: dominio, simmetrie, segno, intersezioni con gli assi cartesiani, comportamento della funzione agli estremi del dominio e ricerca di eventuali asintoti (orizzontali, verticali, obliqui).

**Studio di funzione**

Dall'equazione al grafico di funzioni algebriche razionali.

Dominio.

Simmetrie.

Intersezioni con gli assi.

Segno.

Limiti.

Asintoti (orizzontali, verticali, obliqui).

Derivata prima, massimi e minimi relativi della funzione.

Grafico probabile della funzione.

Dal grafico alle condizioni (estrapolare dal grafico di una funzione dominio, intersezioni con gli assi, simmetrie, zeri, segno, continuità, limiti, asintoti, crescita e decrescenza).

**Derivata di una funzione:**

Definizione di derivata di una funzione.

Calcolo della derivata prima di funzioni elementari.

Derivata di funzioni razionali intere e fratte.

Ricerca di massimi e minimi di una funzione.

Torino, 11 maggio 2011

I Rappresentanti di classe:

.....

.....

L'insegnante

Prof.ssa Anna Esposito

.....

## **Relazione di lingua francese**

### **Programma di Lingua Francese**

#### Obiettivi trasversali

- Acquisizione di capacità di tipo operativo (metodo di studio e di lavoro, capacità di prendere appunti e di schematizzare).
- Sviluppo di capacità intellettuali e logiche.
- Acquisizione di capacità di autovalutazione.
- Acquisizione di capacità di lavorare in gruppo.
- Sviluppare una mentalità critica: formarli all'acquisizione di una mentalità europea fornendo loro un'educazione interculturale atta a stabilire una base comune per la formazione del nuovo cittadino europeo.
- Sviluppo di un' autonomia operativa in L2, l'allievo deve essere in grado di agire in lingua senza la guida dell'insegnante

#### OBIETTIVI DIDATTICI

- Perfezionamento delle competenze linguistiche orali e scritte acquisite .
- Rafforzamento della microlingua specifica del settore alberghiero e turistico (ristorazione);
- - Comprensione orale e scritta di testi riguardanti l'indirizzo specifico.
- Produzione scritta di ricette, dialoghi , menus. lettere
- Produzione orale: presentazione di regioni italiane e francesi dal punto di vista turistico enogastronomico dialoghi, jeux de role, esposizione di testi enogastronomici e turistici e di altri argomenti relativi alla sfera di specializzazione.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE E DI VERIFICA

Il controllo dei risultati raggiunti è stato effettuato con interrogazioni orali e con compiti scritti su singole abilità e obiettivi fissati o su contenuti specifici, alla fine di ogni unità didattica.

Le verifiche sia sommative che formative, sono state finalizzate a misurare la crescita e la maturazione effettiva dell'allievo.

La valutazione ha tenuto conto dei contenuti, della forma espressiva , della correttezza grammaticale e della adeguatezza lessicale.

Per quanto riguarda le prove scritte, la sufficienza è stata attribuita all'allievo che ha dimostrato di aver superato i 2/3 delle difficoltà presenti nella prova. Gli altri voti sono stati attribuiti secondo una griglia che raggruppa le difficoltà superate o non superate dall'allievo, la valutazione si è collocata quindi al di sopra o al di sotto della sufficienza, su una scala dall' 1 al 10.

Per le prove orali la sufficienza ( 6 ) è stata assegnata a chi è stato in grado di fornire i contenuti richiesti anche se con qualche errore, purché l'interlocutore abbia potuto capire il messaggio.

Una valutazione di discreto ( 7 ) è stata attribuita quando la conoscenza dei contenuti era adeguata, l'espressione era corretta, abbastanza ricca e strutturata. E stata considerata buona (8) una prova che abbia evidenziato una sostenuta conoscenza degli argomenti, un'espressione sciolta, corretta e lessicalmente ricca. Una valutazione ottima (9,10) è stata attribuita ad una prova in cui l'allievo abbia dato testimonianza di una conoscenza dettagliata degli argomenti, di un'esposizione corretta, ricca e sostenuta anche da apporti personali. Una valutazione insufficiente (5) corrisponde invece ad una conoscenza imprecisa degli argomenti, ad un'espressione non ben strutturata in cui siano stati presenti numerosi errori grammaticali. L'insufficienza grave (4 - 3) è stata attribuita a chi ha palesato di non conoscere i contenuti richiesti, con enunciati non pertinenti.

Per la valutazione finale si è tenuto conto dei progressi rispetto alla situazione di partenza, del grado di partecipazione alle attività della classe e all'impegno profuso a casa.

### **Metodologia di insegnamento**

Lezione frontale, ascolto e lettura di documenti specifici, lavori di gruppo (ricerca di materiale e elaborazione di relazioni su tematiche alberghiere e turistiche), giochi di ruolo, problem solving, creazione di itinerari, simulazione di situazioni reali

### **Mezzi e strumenti di lavoro:**

libri di testo, CD, registratore, video, documenti autentici (brochures, dépliants, menus), guide turistiche, dizionario bilingue e dizionario gastronomico, cartine geografiche etc,

### **Spazi:**

aula, laboratorio sala e cucina, aula magna

### **Risultati raggiunti:**

La classe ha acquisito in generale un buon livello comunicativo, soprattutto nell'ambito

orale. All'interno della classe possono identificarsi 3 fasce di livello:

una fascia alta a cui appartengono 4 allievi che hanno raggiunto un livello di preparazione più che buono, 3 di questi allievi hanno conseguito la Certificazione della Camera di Commercio di Parigi "Option Guide" che si colloca su un livello B2 del Quadro Europeo delle Lingue, la maggior parte degli allievi ha conseguito una preparazione discreta, alcuni presentano una preparazione con lievi lacune.

**Ore di insegnamento effettuate fino al 15/05: 68**

**Ore presunte fino al termine delle lezioni: 79.**

Texte en adoption: « Le Français à la carte » Amatuzzi- De Carlo  
Hoepli ed.

**Grammaire:** Révision des adjectifs et pronoms possessifs Les pronoms démonstratifs.L'article partitif .Le passé composé, l'imparfait. Le futur, le conditionnel,les pronoms complément.

**Tourisme** Savoir présenter des régions: italiennes: la Ligurie, la Vallé d'Aoste et le Piémont.  
Savoir présenter sa ville du point de vue: touristique, de l'hébergement, culturel , des activités sportives. Etc.

Savoir présenter des itinéraires touristiques et enogastronomiques dans sa propre région.

Une région italienne au choix: savoir la présenter du point de vue historique, économique, touristique e gastronomique.

**Restauration** **Unité 1 « les métiers de la restauration:** les différents lieux de la restauration, les différents types de restauration,  
**Unité 2 « Les méthodes de conservation des aliments:** la cuisine à la vapeur. Le micro-onde, l'huile d'olive,  
**Unité 5 « Les techniques de conservation des aliments:** les additifs, la pasteurisation, aliments BIO.  
**Unité 6 L'alimentation et la santé :** le régime, la pyramide alimentaire, les vitamines, les corps gras, cuisiner léger, cuisine et religion, les épices et les plantes médicinales en cuisine.  
**Unité 8 « Typiquement français: coté cuisine:** les fruits de mer, la moutarde, le foie gras, le pain, le risotto.

Torino, 13/05/2011

I Rappresentanti di classe:

.....  
.....

L'insegnante

Prof.ssa Marina Zanotti

.....

Docente: Sacco Rita Patrizia

Libro di testo: Between Courses ed. HOEPLI

MODULI	Obiettivi (Competenze, conoscenze, abilità)	Contenuti	Metodologia Strumenti	Tempi
Modulo 1	<p>Si è mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: acquisizione di una competenza linguistica di livello intermedio avanzato, che permetta agli allievi di comunicare in lingua inglese in situazioni reali: capacità di affrontare la lettura di testi di varia natura e in particolare di testi inerenti al settore alberghiero.</p> <p>Saper capire integralmente una lezione in L2 su argomenti vari, ma soprattutto relativi al settore alberghiero.</p> <p>Saper prendere appunti in lingua durante le lezioni e saperli organizzare in modo coerente.</p> <p>Saper esporre oralmente e per iscritto, in forma corretta e coerente i concetti e i contenuti appresi.</p> <p>Saper leggere e comprendere integralmente un testo, propri del settore alberghiero e testi di vario genere.</p> <p>Saper esprimere il proprio pensiero o giudizio sui testi letterari eventualmente</p>	1- PIEDMONT RECIPE n1 : BAGNA CAONDA	<p>La metodologia usata è quella comunicativa.</p> <p>Si è data molta importanza alla conversazione che è avvenuta su tutti i brani proposti dal libro in adozione.</p> <p>Per ottenere un consolidamento e rafforzamento del linguaggio del settore alberghiero già acquisito negli anni precedenti, un maggiore sviluppo produttivo, un ampliamento della terminologia specifica ed una maggiore padronanza del mezzo espressivo.</p> <p>E' stato usato il libro di testo e fotocopie fornite dall'insegnante.</p>	1 h
Modulo 2		2- AOSTA RECIPE n.3 AOSTA VALLEY COFFEE		1 h
Modulo 3		3- LOMBARDY		1 h
Modulo 4		4- VENETO RECIPE n.5: POLENTA WITH SMALL BIRDS		1 h
Modulo 5		5- THE WORLD OF WINE DRINKING WINE MODERN WINE CHOOSING WINE HOW TO READ A LABEL		1 h
Modulo 6		6- TRENTO ALTO ADIGE AND FRIULI VENEZIA GIULIA		1 h
Modulo 7		7- HERBS AND SPICES IN		1 h

Modulo 8	<p>studiati. Saper rispondere al telefono e fornire indicazioni precise all' interlocutore.</p> <p>Saper redigere in modo corretto lettere di vario genere</p> <p>Ripasso sistematico delle strutture linguistiche, grammaticali e sintattiche con approfondimenti ed ampliamenti.</p>	COOKING		1 h
Modulo 9		8- LIGURIA RECIPE n.8 : CIUPPIN ( FISH SOUP )		1 h
Modulo 10		9- TUSCANY RECIPE n.9 : FIORENTINA		4 h
Modulo 11		10- PASTA		4 h
Modulo 12		11- PIZZA		4 h
Modulo 13		12- EMILIA ROMAGNA RECIPE n. 10 : FRESH EGG .		4 h
Modulo 14		13- FOOD IN THE MEDIEVAL PERIOD EATING HABITS		4 h
Modulo 15		14- UMBRIA AND THE MARCHES		4 h
Modulo 16		15- RECIPE n. 11 : SPAGHETTI ALLA NORCINA		4 h
Modulo 16		16- ABRUZZO AND MOLISE RECIPE n. 12 : MACCHERONI ALLA CHITARRA		
Modulo 17		17- LATIUM RECIPE n. 13 : BUCATINI ALL' AMATRICIANA		4 h
Modulo 17		18- CAMPANIA RECIPE n.14 : SPAGHETTI		

Modulo 18		ALLA PUTTANESCA		4 h
Modulo 19		19- APULIA RECIPE n. 15 : ORECCHIETTE CONTADINE		4 h
Modulo 20		20- BASILICATA AND CALABRIA RECIPE n. 16 : RIGATONI ALLA BOSCAIOLA		4 h
Modulo 21		21- SICILY RECIPE n. 17 : PASTA ALLA NORMA		4 h
Modulo 22		22- SARDINIA RECIPE n. 18 : PARDULAS		4 h
Modulo 23		23- HISTORY OF LONDON		4 h
Modulo 24		24- SHAKESPEARE HISTORY OF THE THEATRE		4 h
Modulo 25		25- Ripasso di tutti i tempi e di tutti i verbi : VERBI MODALI ( TUTTI I TEMPI ) PERIODO IPOTETICO.		4 h

Fino al giorno 15 maggio 2011 sono state effettuate 77 ore di lezione.

Presumibilmente si effettueranno ancora 11 ore fino al termine delle lezioni.

Dal primo al nono modulo si sono effettuate lezioni di ripasso.

Sedici ore sono state dedicate alle verifiche scritte (domande aperte).

Tutte le verifiche orali sono avvenute all'interno di ogni singolo modulo 3 ore si sono utilizzate per il ripasso generale di tutte le unità.

I Rappresentanti di classe:

.....

.....

L'insegnante

Prof.ssa Rita Patrizia Sacco

.....

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

" G. GIOLITTI"

PROGRAMMA DI LEGISLAZIONE PER LE AZIENDE RISTORATIVE

CLASSE V A TECNICO DELLA RISTORAZIONE

PROF.SSA PAOLA BOGGIO

Libro di testo : Crocetti-Papa “Diritto per le aziende della ristorazione” Ed. TRAMONTANA

ORE DI LEZIONE effettuate nell'anno scolastico 2010/11 fino al 10/05/11 nr. 46 . Presunte fino al 11/06/11 nr.53 su 68 previste dal piano di studi

Obiettivi realizzati

- Migliorare le capacità di comprensione del linguaggio giuridico;
- Cogliere le connessioni che si sviluppano tra fatti economici e norme giuridiche;
- Comprendere l'importanza che l'assumere obblighi e concludere contratti ha nella vita di ciascuno di noi, privata o professionale che sia.

MODULO 1“ LE OBBLIGAZIONI ED IL CONTRATTO”

Obiettivi: conoscere la struttura del rapporto obbligatorio e i tipi di obbligazione

Definire il contratto e conoscere le regole principali poste alla sua base

Saper utilizzare il contratto come strumento per regolare le relazioni economiche

Essere consapevole degli effetti giuridici delle proprie azioni e delle responsabilità che scaturiscono dai propri atti giuridici.

Contenuti:

Unità didattica 1. Le obbligazioni

1.1 Rapporto obbligatorio, concetto, elementi , tipi

1.2 Le fonti dell'obbligazione: fatti illeciti e altri atti o fatti idonei a produrre obbligazioni.

1.3 Adempimento ed inadempimento

1.4 Risarcimento dei danni

Unità didattica 2 Il contratto

2.1 Nozione, e funzione

2.2 Autonomia contrattuale

2.3 Vari tipi di contratto

Unità didattica 3 Struttura del contratto

3.1 Accordo delle parti

3.2 Oggetto, contenuto, causa e forma

3.3. Elementi accidentali del contratto

Unità didattica 4 L'invalidità del contratto

4.1 Cause di nullità e conseguenze

4.2 Cause di annullabilità e conseguenze

4.3 Rescissione del contratto

4.4 Inefficacia del contratto

Unità didattica 5 La risoluzione del contratto

## MODULO 2 “ I CONTRATTI DELL’IMPRESA”

Obiettivi: Distinguere i contratti tipici dai contratti atipici

Descrivere i caratteri essenziali e gli effetti giuridici dei principali contratti

Contenuti:

Unità didattica 2.1. I contratti tipici

La vendita

La locazione

L'assicurazione

Il deposito

Il trasporto

I contratti bancari

Unità didattica 2.2. I contratti atipici

Il leasing

Il factoring

Il franchising

Il catering

Il contratto di banqueting

Obiettivi

- Promuovere la conoscenza della disciplina del lavoro, in particolare dei diritti e dei doveri dei lavoratori e delle diverse tipologie di rapporti lavorativi.
- Fornire informazioni sulla prassi delle assunzioni e sui centri a cui rivolgersi, con indicazioni di tipo pratico per chi intende cercare lavoro.

Contenuti:

Unità didattica 1 Fonti del diritto del lavoro

- 1.1. Principi costituzionali e civilistici e legislativi del lavoro
- 1.2. Statuto dei lavoratori
- 1.3. Contratti collettivi ed individuali

Unità didattica 2 Il contratto di lavoro subordinato

- 2.1. Formazione del rapporto di lavoro
- 2.2. Diritti e doveri delle parti
- 2.3. Sospensione e cessazione del rapporto di lavoro
- 2.4 Il licenziamento individuale e collettivo
- 2.5 I rapporti di lavoro speciali: cenni

Unità didattica 3. La legislazione sociale, previdenziale, assistenziale ed il diritto sindacale

- 3.1. La nozione di Legislazione sociale
- 3.2. Sicurezza e salute sul lavoro
- 3.3. La previdenza e l'assistenza sociale
- 3.4. Le assicurazione contro infortuni e malattie professionali.

**Argomenti da svolgere al 15/05/2011:**

## Unità 4. Il Contratto collettivo nazionale di lavoro nel settore turistico: cenni

4.1 La classificazione del personale

4.2 Il rapporto di lavoro

4.3 le norme di comportamento

### Metodologia

L'impostazione metodologica tiene conto dei problemi legati alle competenze professionali degli utenti ed alla esiguità delle ore di lezione (due).

In tale ottica si sono alternate lezioni- frontali a lezioni-dialogo, lettura testi, discussione ed approfondimento di tematiche di particolare interesse per gli allievi.

Strumenti di lavoro: Libro di testo, codice civile , articoli tratti da quotidiani e riviste specializzate.

### Verifiche

Ogni unità didattica sarà seguita da esercitazioni proposte dal docente per verificare il raggiungimento degli obiettivi formativi e poter predisporre gli opportuni interventi di recupero.

Gli strumenti di verifica consisteranno in interrogazioni orali, esercitazioni scritte, opportunamente strutturate al fine di valutare il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Al termine di ogni modulo verranno predisposte verifiche sommative al fine di poter valutare con la massima obiettività quali strumenti adottare nella successiva programmazione.

### Criteria di valutazione

Si utilizza la griglia di valutazione concordata a livello dipartimentale e precisamente:

Gravemente insufficiente

- Voto 3 : rifiuto dell'allievo di essere interrogato;
- Voto 4 : preparazione nulla o che presenta gravi lacune di comprensione e di esposizione.

Insufficiente :

- Voto 5 : conoscenza approssimativa di alcuni argomenti proposti;

Sufficiente

- Voto 6 : capacità di orientamento seppure in maniera superficiale;

Discreto

- Voto 7 : apprezzabile conoscenza e comprensione degli argomenti che l'allievo espone con terminologia abbastanza corretta;

Buono

- Voto 8: capacità di analisi e di effettuare opportuni collegamenti tra gli argomenti, che sono esposti con terminologia appropriata;

Ottimo

- Voto 9- 10 conoscenza approfondita, che denota particolare propensione per la materia.

I Rappresentanti di classe:

.....

.....

L'insegnante

Prof.ssa Paola Boggio

.....

Materia: ECONOMIA E TECNICA DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Docente Prof.ssa Rosalba Caccamo

**Libro di testo adottato:**

Azienda ristorativa: economia e gestione vol. 2 Autore E. Galie, A. Marziali

Casa editrice LE MONNIER

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2010 - 2011:**

presunte al 10/06/2011 n. ore 132

**Obiettivi didattici realizzati:**

**Conoscenze:**

- concetto di gestione e di reddito
- la gestione economica: analisi del reddito, dei ricavi e dei costi
- il significato di competenza economica e la sua importanza ai fini della determinazione del reddito d'esercizio
- l'importanza delle diverse configurazioni di costo
- la determinazione del prezzo di vendita di un prodotto
- l'analisi della redditività economica tramite il break-even point
- l'importanza dei mezzi finanziari per l'impresa e come essa può procurarseli
- le principali forme di finanziamento
- la struttura del bilancio d'esercizio, i principi contabili, i principi di redazione
- l'analisi patrimoniale, finanziaria ed economica e i principali indici nelle imprese ristorative
- le imposte dirette e indirette nelle imprese ristorative
- l'importanza strategica del personale per le imprese ristorative e alberghiere
- l'inquadramento del personale in relazione al CCNL
- i contratti di lavoro applicati al settore della ristorazione
- la retribuzione del personale
- la funzione e l'importanza del marketing, in particolare nel settore ristorativo
- i diversi elementi del marketing (domanda, prodotto, canali di distribuzione,...) e i legami tra essi
- i diversi strumenti di marketing
- la struttura del marketing plan e le fasi della sua realizzazione
- il concetto di pianificazione e di programmazione e la loro importanza per la gestione aziendale
- struttura e funzioni del budget
- il controllo budgetario

**Competenze e abilità:**

- classificare i costi e i ricavi
- calcolare il reddito
- calcolare il punto di equilibrio e disegnare il diagramma di redditività
- effettuare semplici rilevazioni contabili
- redigere il bilancio d'esercizio di un'impresa ristorativa
- riclassificare il bilancio d'esercizio
- calcolare i principali indici di bilancio
- comprendere le caratteristiche di alcuni contratti di lavoro
- analizzare la busta paga di un lavoratore
- individuare le strategie di marketing in relazione alla fase del ciclo di vita del prodotto
- definire le politiche di prezzo dei servizi ristorativi
- distinguere tra pianificazione strategica e programmazione annuale
- analizzare le fasi del processo di pianificazione

**Metodi di insegnamento:**

- Lezione frontale
- Problem solving con lavoro di gruppo
- Lezione partecipata
- Esercitazioni alla lavagna

**Mezzi e strumenti di lavoro:**

- Lavagna
- Libro di testo
- Altri testi scolastici
- Dettatura appunti

**Strumenti di verifica:**

- Verifiche non strutturate
- Verifiche strutturate
- Interrogazioni orali
- Temi

## **L'ANALISI DEI COSTI E I RICAVI**

### **Unità didattica 1:**

- ❑ Legami tra costi e decisioni aziendali
- ❑ Classificazioni dei costi
- ❑ I ricavi
- ❑ Primi cenni sul reddito

### **Unità didattica 2:**

- ❑ Configurazione dei costi di un'impresa ristorativa
- ❑ Componenti del prezzo di un prodotto

### **Unità didattica 3:**

- ❑ Teoria del Break – Even Point

## **LA GESTIONE FINANZIARIA**

### **Unità didattica 1: IL FINANZIAMENTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE ED ALBERGHIERE**

- il fabbisogno finanziario
- capitale proprio e autofinanziamento
- capitale di terzi
- il credito ordinario ( fido bancario e istruttoria di fido)

### **Unità didattica 2: I FINANZIAMENTI PARABANCARI**

- factoring: pro soluto e pro solvendo
- leasing operativo
- leasing finanziario
- lease back

## **LA GESTIONE AMMINISTRATIVA E IL BILANCIO D'ESERCIZIO**

### **Unità didattica 1: IL SISTEMA INFORMATIVO AZIENDALE**

- definizione di sistema informativo
- la contabilità aziendale e le rilevazioni di gestione esterna
- la contabilità generale e il conto
- i conti finanziari e i conti economici
- la partita doppia

### **Unità didattica 2: IL BILANCIO**

- la definizione del bilancio d'esercizio
- la redazione del bilancio secondo il Codice Civile:
  - principi di redazione secondo il codice civile
  - lo Stato Patrimoniale
  - il Conto Economico
  - la Nota Integrativa
  - la relazione sulla gestione

## **L'ANALISI DI BILANCIO**

### **Unità didattica 1: L'ANALISI PATRIMONIALE E FINANZIARIA**

- l'equilibrio finanziario
- l'analisi strutturale

### **Unità didattica 2: LA VALUTAZIONE DELLA REDDITIVITA' ECONOMICA**

- l'equilibrio economico

## **LE IMPOSTE**

### **Unità didattica 1: LE IMPOSTE: cenni**

- la tipologia delle imposte
- le imposte dirette: IRPEF, IRES, IRAP, ICI
- le imposte indirette : IVA

## **LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE**

### **Unità didattica 1: PIANIFICAZIONE, RICERCA E SELEZIONE**

- Gestione delle risorse umane
- Pianificazione delle risorse umane
- La ricerca e la selezione
- La formazione e l'assunzione
- L'accoglimento
- La valutazione
- Rapporto di lavoro subordinato
- Le principali tipologie contrattuali
- La risoluzione del rapporto di lavoro

### **Unità didattica 2: LA RETRIBUZIONE**

- Gli elementi della retribuzione
- Gli obblighi del datore di lavoro
- La busta paga

## **MARKETING E TURISMO**

### **Unità didattica 1: IL MARKETING NELLE IMPRESE RISTORATIVE**

- il concetto di marketing
- gli elementi del marketing
- il marketing mix
- il ciclo di vita del prodotto

Unità didattica 2: IL MARKETING PLAN

- La pianificazione di marketing
- Le fasi della pianificazione di marketing
- Controllo di marketing

**PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO BUDGETARIO ( CENNI)**

Unità didattica 1: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E CONTROLLO BUDGETARIO

- il concetto di programmazione aziendale
- le fasi della programmazione

Unità didattica 2: IL CONTROLLO BUDGETARIO

- il controllo di gestione
- il controllo budgetario
- costi standard

Torino, 15 Maggio 2011

I Rappresentanti di classe:

.....  
 .....

L'insegnante

Prof.ssa Rosalba Caccamo

.....

IIS "GIOLITTI"  
 a.s. 2010/11

**prof.ssa BRUNO Maria Gabriella**

## **Programma svolto di Alimenti e Alimentazione**

### **Classe V A TSR**

**PERIODO: SETTEMBRE, OTTOBRE, NOVEMBRE**

#### **MODULO 1 : RICHIAMI DEL PROGRAMMA DELLA CLASSE IV**

**OBIETTIVO GENERALE:** saper mettere in relazione i concetti fondamentali relativi ai principi nutritivi e alle loro funzioni, con i fabbisogni energetici e nutrizionali dell'individuo.

#### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

- a) saper descrivere le caratteristiche chimiche, biochimiche e funzionali dei principi nutritivi
- b) saper eseguire un calcolo calorico
- c) saper valutare i fabbisogni energetici e nutrizionali di un individuo mediante le tabelle LARN
- d) saper valutare le variazioni nutritive e igieniche causate dalla cottura di un alimento

#### UNITA' DIDATTICA 1

##### **1.1 I macronutrienti: glucidi, protidi e lipidi**

- 1.1.1 Caratteristiche chimico-fisiche
- 1.1.2 Utilizzo metabolico
- 1.1.3 Fabbisogni di un'alimentazione equilibrata
- 1.1.4 Funzioni

#### UNITA' DIDATTICA 2

##### **1.2 Vitamine, sali minerali e acqua**

- 1.2.1 Caratteristiche
- 1.2.2 Classificazione
- 1.2.3 Carenze ed eccessi
- 1.2.4 Funzioni

#### UNITA' DIDATTICA 3

##### **1.3 La cottura degli alimenti**

- 1.3.1 Principali tecniche di cottura
- 1.3.2 Le modificazioni chimico-fisiche dei principi nutritivi
- 1.3.3 Le variazioni nutritive e igieniche degli alimenti, determinate dalla cottura

#### UNITA' DIDATTICA 4

##### **1.4 Elementi di bioenergetica ed alimentazione equilibrata**

- 1.4.1 Fabbisogni di energia e nutrienti
- 1.4.2 LARN – RDA
- 1.4.3 Linee guida per un'alimentazione equilibrata

**PERIODO: DICEMBRE, GENNAIO**

#### **MODULO 2: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

**OBIETTIVO GENERALE:** comprendere i principi della tecnica conservativa e gli eventuali effetti sul valore nutritivo degli alimenti.

### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

- a. conoscere le principali cause di contaminazione chimica, biologica e radioattiva degli alimenti saper individuare un metodo di conservazione appropriato per tipo merceologico di alimento;
- b. capire il ruolo degli additivi alimentari (aspetti tecnici e legislativi, innocuità o nocività);

### UNITA' DIDATTICA 1

#### **2.1 Metodi fisici**

- 2.1.1 Uso del freddo: refrigerazione, congelamento lento e rapido, surgelamento
- 2.1.2 Uso del calore: pastorizzazione, sterilizzazione
- 2.1.3 Uso della disidratazione: essiccamento, concentrazione a caldo ed a freddo, liofilizzazione
- 2.1.4 Uso delle radiazioni: antigerminazione
- 2.1.5 Modificazione dell'atmosfera: atmosfera controllata/modificata, sottovuoto

### UNITA' DIDATTICA 2

#### **2.2 Metodi chimici**

- 2.2.1 Aggiunta di: sale, zucchero, olio, aceto, alcol etilico

### UNITA' DIDATTICA 3

#### **2.3 Metodi chimico-fisici e biologici**

- 2.3.1 Affumicamento
- 2.3.2 Fermentazioni

### UNITA' DIDATTICA 4

#### **2.4 Additivi alimentari**

- 2.4.1 Additivi e coadiuvanti tecnologici
- 2.4.2 Ruolo sulla salute umana
- 2.4.3 Conservanti: antimicrobici, antiossidanti
- 2.4.4 Coloranti, aromatizzanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti

### **PERIODO: FEBBRAIO, MARZO, APRILE**

## **MODULO 3: IGIENE DEGLI ALIMENTI**

**OBIETTIVO GENERALE:** acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature;

### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

- a) conoscere le principali cause di contaminazione chimica, biologica e fisica degli alimenti
- b) conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione
- c) conoscere quali sono i comportamenti corretti di igiene personale, di manipolazione e di uso delle attrezzature che permettono di prevenire le tossinfezioni alimentari
- d) saper applicare il sistema di controllo HACCP
- e) saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento

### UNITA' DIDATTICA 1

#### **3.1 Contaminazioni degli alimenti**

- 3.1.1 Contaminazioni chimiche (cenni) da: metalli, fertilizzanti e pesticidi, fitofarmaci, contenitori
- 3.1.1 Contaminazioni fisiche

3.1.1 Contaminazioni biologiche da: virus, batteri, lieviti e muffe

3.1.1 Contaminazione diretta, indiretta, crociata

#### UNITA' DIDATTICA 2

##### **3.2 Prevenzione igienico-sanitaria e sistema di controllo HACCP**

3.2.1 Comportamenti corretti nell'igiene degli ambienti lavorativi

3.2.2 Comportamenti corretti nell'igiene della persona

3.2.1 Applicazione generale del sistema HACCP

#### UNITA' DIDATTICA 3

##### **3.3 Tossinfezioni e malattie trasmesse da alimenti**

3.3.1 Cenni di epidemiologia: malattia sporadica, endemia, epidemia, pandemia

3.3.1 Differenza tra infezione e malattia, fattori che determinano il passaggio da infezione a malattia. Trasmissione diretta ed indiretta

3.3.1 Tossinfezioni e infezioni alimentari: salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo, da Clostridium perfringens, da Listeria monocytogenes, epatite A

3.3.1 Parassitosi: da protozoi (Toxoplasma gondi e Giardia lamblia) e da elminti (Tenia solium, Tenia saginata, Trichinella spiralis)

### **PERIODO: APRILE, MAGGIO, GIUGNO**

#### **MODULO 4: DIETETICA**

**OBIETTIVO GENERALE:** saper valutare i bisogni energetici e nutritivi al fine di saper costruire una dieta equilibrata.

##### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

- a) saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per persone sane e per persone in situazioni patologiche particolarmente rilevanti;
- b) saper leggere ed interpretare correttamente le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti;
- c) saper utilizzare gli strumenti (formule e tabelle) per valutare il peso desiderabile di una persona;
- d) conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità, ecc...
- e) conoscere gli alimenti dietetici ed i nuovi prodotti della ristorazione;

#### UNITA' DIDATTICA 1:

##### **4.1 Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche e nutrizionali. Tipologie dietetiche**

4.1.1 Dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, dell'anziano

4.1.2 Dieta in gravidanza e nell'allattamento

4.1.3 Dieta dello sportivo

4.1.4 Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica

#### **Ancora da svolgersi nei mesi di maggio-giugno, nelle linee essenziali:**

#### UNITA' DIDATTICA 3:

##### **4.2 Elementi di dietoterapia**

4.2.1 Morbo celiaco, diabete, obesità, ipercolesterolemia, ipertensione, malattie cardiovascolari

4.2.2 Alimentazione e cancro

## UNITA' DIDATTICA 4:

### **4.3 Nuovi prodotti della ristorazione e dell'industria alimentare**

- 4.3.1 Alimenti dietetici
- 4.3.2 Integratori dietetici
- 4.3.3 Alimenti arricchiti, alleggeriti (light)
- 4.3.4 Alimenti biologici
- 4.3.5 Alimenti di nuova gamma

Alla data del 13 maggio sono state svolte complessivamente 78 ore di lezione (35 nel I modulo, 43 nel II modulo); le ore di lezione previste sono in totale 99.

### OBIETTIVI MINIMI

- Saper individuare le caratteristiche chimico-fisiche che distinguono i diversi principi nutritivi.
- Conoscere i vari sistemi di cottura, le trasformazioni da loro indotte e la loro influenza sul valore nutrizionale degli alimenti.
- Saper interpretare le tabelle LARN e quelle relative alla composizione chimica degli alimenti.
- Saper eseguire un calcolo calorico
- Conoscere le principali tossinfezioni.
- Conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti e il ruolo degli additivi alimentari.
- conoscere le principali cause di contaminazione chimica, biologica e fisica degli alimenti
- conoscere quali sono i comportamenti corretti di igiene personale, di manipolazione e di uso delle attrezzature che permettono di prevenire le tossinfezioni alimentari
- Conoscere i concetti di base, usare in modo coerente e corretto la terminologia specifica della disciplina.
- Saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione.

### METODOLOGIA

Per la presentazione dei contenuti si è utilizzata la seguente metodologia:

- ❖ una prima parte di lezione frontale articolata in:
  - ripasso dei contenuti della lezione precedente;
  - spiegazione di nuovi contenuti;
  - formulazione schematica dei contenuti;
- ❖ una seconda parte di apprendimento attivo con domande di esercitazione di vario tipo (aperte, vero o falso, a risposta multipla, a completamento) da svolgersi in classe in piccoli gruppi, con l'utilizzo del libro di testo o altro materiale allo scopo di favorire l'acquisizione e il consolidamento dei concetti presentati.

Gli alunni sono stati informati delle finalità della materia e del suo significato nell'ambito del corso di post-qualifica secondo quanto stabilito nei punti precedenti, e sono stati resi noti i criteri di valutazione. Inoltre, di volta in volta, sono stati evidenziati i termini tecnico-scientifici del linguaggio specifico della disciplina.

### MATERIALI

Come strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- il libro di testo "Cibo & Salute" di Rodato-Gola della Clitt;
- gli appunti;

- le fotocopie di materiale integrativo;
- la formulazione di schemi e tabelle;

#### VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Alla data del 13 maggio sono state effettuate le seguenti verifiche:

- 2 interrogazioni orali;
- 5 prove strutturate e semistrutturate
- 7 verifiche scritte.

*Griglia di valutazione: per l'assegnazione dei voti è stata adottata quella di istituto riportata nel documento*

Per la valutazione si terrà conto di:

- conoscenza dei contenuti degli argomenti svolti;
- capacità di esposizione dei contenuti;
- capacità di sintesi e collegamento tra argomenti di diverse unità didattiche;
- progressione nell'apprendimento.

La valutazione complessiva si esprimerà con un voto in decimi (1/10).

La valutazione finale terrà conto, inoltre, di tutti gli interventi, della partecipazione attiva al lavoro in classe, dell'interesse, dell'impegno nello studio e dello svolgimento puntuale dei lavori assegnati.

**N.B.** Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate, in accordo con il Consiglio di Classe e in previsione dell'Esame di Stato, una simulazione della III prova scritta e due simulazioni della seconda prova scritta, in ottemperanza alle relative disposizioni ministeriali.

Si allegano copie delle prove di simulazione e le rispettive griglie di valutazione.

To, 13/05/11

I Rappresentanti di classe:

.....  
 .....

L'insegnante

Prof.ssa Bruno Maria Gabriella

.....



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
 "GIOVANNI GIOLITTI"**

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660-C.F. 80098950019-

**Relazione di laboratorio di organizzazione e gestione dell'attività ristorative**

Docente: Prof. Pasqualino BURGIO

Libro di testo: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi.

MODULI	Obiettivi (Competenze, conoscenze, abilità)	Contenuti	Metodologia Strumenti	Tempi
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le differenti tipologie di attività ristorativa: le proposte classiche e le nuove tendenze.</li> <li>-Conoscere il servizio di catering.</li> <li>- Conoscere la figura del Food &amp; Beverage Manager.</li> <li>-Conoscere l'evoluzione storica della ristorazione.</li> </ul>	<p>-L'evoluzione dell'attività ristorativa, dalle prime forme di accoglienza ai moderni fast-food. La ristorazione collettiva e commerciale e la figura del Tecnico dei Servizi della Ristorazione.</p>	Ripasso argomento del IV anno.	04 ore
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i requisiti fondamentali utili alla progettazione di un'attività ristorativa.</li> <li>- Riconoscere l'organizzazione degli spazi in un ristorante e le loro caratteristiche strutturali in relazione all'utilizzo.</li> <li>-Conoscere le più importanti macchine utilizzate in un ristorante in relazione alle loro funzioni e caratteristiche tecniche.</li> </ul>	<p>-Considerazione delle più importanti tappe operative, che prevedono un'opportuna pianificazione delle strutture, una corretta e funzionale distribuzione delle zone di lavoro e una adeguata dotazione delle attrezzature di produzione.</p>	Ripasso argomento del IV anno.	04 ore
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le norme igienico-sanitarie di base.</li> <li>-Riconoscere negli alimenti i segni di deterioramento.</li> <li>-Riconoscere i sintomi delle malattie alimentari.</li> <li>-Conoscere i principi igienici per l'acquisto, la conservazione e la somministrazione degli alimenti.</li> </ul>	<p>-Definizione di "alimento sano" poiché il connubio igiene-qualità risulta inscindibile e se così non fosse si incorre in un prodotto non di qualità.</p>	Ripasso argomento del IV anno.	04 ore

	-Conoscere i diversi aspetti della qualità.			
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le tecniche di approvvigionamento dei prodotti.</li> <li>-Conoscere le modalità di gestione delle scorte, la funzionalità e l'organizzazione del magazzino.</li> <li>-Conoscere l'impiego della redditività dei prodotti congelati, surgelati e precotti nella ristorazione.</li> <li>-Conoscere la classificazione dei prodotti alimentari e dei relativi marchi di tutela.</li> </ul>	-Definire le quantità di prodotti necessaria, scegliere i canali di approvvigionamento, acquistare e gestire le scorte in modo razionale. Introdurre nel ciclo produttivo prodotti nuovi e alternativi mantenendo invariato il livello standard di produzione.	Ripasso argomento del IV anno.	04 ore
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le caratteristiche delle bevande analcoliche e nervine nonché il possibile impiego e la relativa redditività in ambito ristorativo.</li> <li>-Conoscere le modalità di approvvigionamento dei vini e le relative tecniche di stoccaggio.</li> <li>-Conoscere le modalità di compilazione di una carta dei vini e le relative caratteristiche di servizio.</li> <li>-Conoscere le caratteristiche delle principali birre in commercio.</li> <li>-Conoscere le principali caratteristiche delle principali bevande superalcoliche, distillate e liquorose.</li> </ul>	Le bevande, un elemento di grande interesse nel mondo ristorativo, offrono un elevato reddito ed inoltre un motivo di vanto da parte del ristoratore.	Ripasso argomento del IV anno.	04 ore

6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i principi base dell'analisi della degustazione.</li> <li>-Conoscere gli elementi fondamentali dell'esame visivo, olfattivo e gustativo.</li> <li>-Conoscere il metodo Mercadini.</li> <li>-Conoscere le regole generali dell'abbinamento cibo-vino.</li> </ul>	<p>L'analisi sensoriale come strumento di lavoro: affinare gusto, olfatto e vista per proporre e mantenere nel tempo degli standard qualitativi di alto livello.</p> <p>L'analisi della degustazione come occasione per cogliere tutto ciò che si nasconde in un bicchiere di vino, in un formaggio, in altri alimenti. Imparare ad osservare, annusare, gustare con criterio e metodo scientifico.</p>	Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo e verifica scritta finale.	08ore 02 ore verifica scritta.
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le tecniche di decorazione dei tavoli da esposizione.</li> <li>-Conoscere caratteristiche e impiego di piatti, posate e bicchieri.</li> <li>-Conoscere le modalità di disposizione e allestimento dei tavoli da buffet e banchetti.</li> <li>-Conoscere le peculiarità del servizio banqueting.</li> <li>-Acquisire modalità e problematiche di realizzazione del servizio banqueting.</li> </ul>	Le tecniche di allestimento e presentazione dei tavoli e delle sale. Il servizio banqueting: l'arte di organizzare e gestire eventi di carattere conviviale in ambienti scelti dal cliente.	Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo e verifica scritta finale.	11 ore 02 ore verifica scritta.
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i diversi tipi di menù e i loro possibili impieghi.</li> <li>-Conoscere la valenza tecnico-operativa del menù.</li> <li>-Conoscere le regole per l'elaborazione di menù tecnicamente corretti.</li> <li>-Conoscere gli aspetti gastronomici e dietetici del menù.</li> <li>-Conoscere le tecniche di regole per una cucina salutare.</li> </ul>	La redazione del menù è un'opera di grande maestria poiché il cliente si deve sentire sempre invitato ad assaggiare le diverse preparazioni che gli vengono proposte.	Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo e verifica scritta finale.	16 ore 02 ore verifica scritta.

9	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i più importanti fattori che concorrono a determinare il prezzo dei piatti.</li> <li>-Saper calcolare il food-cost di un ristorante.</li> <li>-Conoscere i principali elementi che contribuiscono al costo piatto.</li> <li>-Saper determinare i prezzi di vendita dei singoli piatti.</li> </ul>	Il prezzo di vendita dei piatti offerti deve coprire i costi gestionali e delle materie prime nonché fornire un giusto guadagno al titolare.	Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo e verifica scritta finale.	10 ore 02 ore di verifica scritta.
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper programmare e organizzare il lavoro di gruppo del reparto produzione e distribuzione di un ristorante.</li> <li>-Saper progettare un work-planning giornaliero, settimanale e mensile di un'attività ristorativa.</li> </ul>	Una programmazione ottimale del lavoro nel suo complesso consente di ottimizzare la qualità del servizio offerto e praticare una giusta politica dei prezzi di vendita.	Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo e verifica scritta finale.	08 ore 02 ore di verifica scritta.

Durante l'anno scolastico sono state svolte n. 6 verifiche scritte nelle quali la quasi totalità della classe ha raggiunto un discreto livello conoscitivo, e, di questi, alcuni si sono distinti per l'interesse e l'impegno profuso, raggiungendo risultati decisamente ottimi.

Per la valutazione sono stati adottati i criteri approvati dal Collegio dei Docenti e riportata nel presente documento.

Torino, 12 maggio 2011

I Rappresentanti di classe:

.....  
 .....

L'insegnante

Prof. Pasqualino Burgio

.....

**MATERIA: EDUCAZIONE FISICA**

**DOCENTE:** prof.ssa Pisano Elisabetta

**CLASSE 5A TSR**

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2010 - 2011**

ore effettuate alla data odierna: 58

Libro di testo CORPO LIBERO Editore Marietti Scuola.

**Obiettivi realizzati:** conoscenza del proprio corpo, dei principali apparati, conoscenza di alcuni regolamenti sportivi e loro applicazione, capacità di trasferire le conoscenze acquisite in ambito professionale, sociale e sportivo.

**Contenuti:** i moduli all'interno dei quali si articolano le unità didattiche sono:

Modulo 1- Capacità condizionali e teoria: le droghe e il doping

Modulo 2- Capacità coordinative e giochi sportivi

**Metodo di insegnamento:** analitico, globale

**Mezzi e strumenti di lavoro:** attrezzatura palestra, sussidi audiovisivi, libri di testo, riviste specializzate

**Spazi:** palestra, aula

**Tempi:** le unità didattiche si articolano con riferimento al livello di partenza, i tempi si differenziano in funzione delle capacità

**Strumenti di verifica:** test motori e verifiche scritte

:

6 TEST MOTORI su capacità fisiche e condizionali (3 nel primo e 3 nel secondo modulo) 2 VERIFICHE SCRITTE su primo soccorso e doping.

OBIETTIVI DELLA PROGRAMMAZIONE DI EDUCAZIONE FISICA

**OBIETTIVI GENERALI**

- POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO
- RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI
- CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE
- CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE E SVILUPPO DELLA SOCIALIZZAZIONE
- INFORMAZIONI FONDAMENTALI SULLA TUTELA DELLA SALUTE E SULLA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.

## **OBIETTIVI SPECIFICI**

Relativo all'obiettivo generale n.1

- incremento della forza
- miglioramento della resistenza
- capacità di eseguire movimenti con velocità massimale
- ricerca della mobilità articolare

Relativo all'obiettivo generale n.2

- realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni temporali
- consapevolezza nel trasferire le capacità acquisite in ambito non sportivo

Relativo all'obiettivo generale n.3

- fondamentali individuali e di squadra della pallavolo e della pallacanestro
- conoscenza dei regolamenti e loro applicazione nell'arbitraggio

Relativo all'obiettivo generale n.4

- capacità di organizzare le attività di gruppo
- accettazione dei risultati conseguiti anche nel caso di un eventuale insuccesso
- consolidamento della collaborazione e sviluppo di capacità decisionali e di confronto

Relativo all'obiettivo n.5

- conoscere le norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e in caso di incidenti
- informazioni fondamentali sul corpo umano e sui principali apparati che lo costituiscono
- le droghe e il doping

## **CONTENUTI**

1. attività ed esercizi a carico naturale
2. attività ed esercizi di opposizione e resistenza
3. attività ed esercizi con piccoli attrezzi e ai grandi attrezzi
4. attività ed esercizi di rilassamento, per il controllo segmentario e per il controllo della respirazione
5. attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazione spazio-temporale variate, ginnastica musicale
6. attività ed esercizi di equilibrio in situazione dinamica e di volo
7. attività sportive individuali, elementi dell'atletica leggera: corse, salti
8. attività sportive di squadra: pallavolo , pallacanestro, hit-ball e calcio a 5
9. organizzazione di attività ed arbitraggio degli sport individuali e di squadra
10. esercitazione di assistenza diretta e indiretta relative alle attività svolte
11. conoscenze nell'ambito della prevenzione alle tossicodipendenze ( droghe e doping )

## **METODI MEZZI E STRUMENTI DIDATTICO**

- metodo analitico (scomposizione di movimenti complessi in sequenze didattiche)
- metodo globale (apprendimento di un gesto motorio specifico attraverso attività ludiche)
- attrezzature della palestra (piccoli e grandi attrezzi, palloni, ecc.)
- sussidi audio-visivi e libri di testo
- riviste specializzate

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La valutazione in educazione fisica risulta dall'analisi dei seguenti elementi:

- risultati conseguiti in relazione al lavoro svolto ed al livello di partenza (comprensione, fissazione dei dati, organizzazione del lavoro, rielaborazione autonoma e critica degli argomenti svolti)
- impegno
- partecipazione all'attività didattica (collaborare nella classe, ruoli assunti, livello di autonomia nel lavoro e socializzazione)

Strumenti delle verifiche: test, percorsi ginnici, esercitazioni obbligatorie e/o liberamente ideate dagli allievi, applicazione dei fondamentali nei giochi di squadra .

## **ELEMENTI DELLA VALUTAZIONE**

La valutazione in educazione fisica espressa in voti risulta dall'analisi dei seguenti elementi:

- livello di partenza rilevato attraverso i test di ingresso
- risultati conseguiti in relazione al lavoro svolto e al livello di partenza (comprensione, fissazione dei dati, organizzazione autonoma e critica degli argomenti svolti)
- impegno
- partecipazione alla attività didattica (collaborare nella classe, ruoli assunti, livello di autonomia nel lavoro e socializzazione).

## **MEZZI E STRUMENTI**

Oltre all'attrezzatura fissa quale: canestri da basket, rete da pallavolo, ecc. si farà uso di palloni, corde e attrezzi in dotazione della palestra.

Saranno utilizzati anche cronometro, rotella metrica, tabelle di valutazione dei test, riviste e testi ad indirizzo medico-sportivo.

La classe ha partecipato attivamente alle attività proposte dimostrando interesse per l'intero anno scolastico . Quasi tutti gli allievi hanno raggiunto una buona preparazione e hanno mantenuto un impegno costante. Il profitto è nel complesso buono.

Torino, 8 -5-2011

. I Rappresentanti di classe:

.....  
.....

L'insegnante

Prof.ssa Pisano Elisabetta

.....

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**CLASSE 5° B TSR**

**MATERIA : INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE : Prof.ssa ANTONELLA MAZZUCA

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO**

Autori vari "Il seme della parola" PI EMME editore vol. unico

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE** nell'anno scolastico 2010/2011

Fino al

Presunte fino al : ore delle previste dal piano di studi

### SCOPI DELL' INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Poiché l' I.R.C. deve concorrere a promuovere il pieno sviluppo della personalità degli allievi, parallelamente alle altre discipline si prefigge di educare:

- \_ all'interiorità quindi all'auto- conoscenza e alla propria accettazione
- \_ al dialogo, utile alla crescita personale e di accettazione degli altri
- \_ alla capacità di lettura critica ed attiva
- \_ alla riflessione sui valori e sulla loro ricerca.

### OBIETTIVI

#### COGNITIVI

L'immagine del Cristianesimo e i parallelismi, affinità e non con le altre confessioni e sui rapporti nelle varie culture tra ordinamento sociale, politico e religione.

#### RELAZIONALI

Favorire e incoraggiare atteggiamenti introspettivi, eventualmente autocritici e obiettivi nella formulazione di pareri e considerazioni.

#### OPERATIVI

Consentire agli allievi di interpretare correttamente le varie confessioni e in particolare il Cristianesimo e correlarne i vari aspetti con attento confronto.

## **CONTENUTI**

- 1 ) Le caratteristiche di un autentico atteggiamento di fede
- 2 ) I tratti salienti dell'Ebraismo come radice storica del Cristianesimo
- 3 ) Il Cristianesimo nella continuità con l'Ebraismo e novità
- 4 ) L'Islam, i vari aspetti
- 5 ) Il Buddhismo

## **METODO**

Tenendo conto della realtà sociale in cui si opera quindi tenendo conto delle individualità e personalità ho cercato di rendere gli studenti protagonisti attivi della lezione sollecitando la loro diretta testimonianza. La discussione dei vari temi è stata quindi aperta a tutte le sollecitazioni degli studenti.

## **STRUMENTI**

Libri, appunti ed audiovisivi.

## **VERIFICHE**

Le valutazioni sono state dettate dalla partecipazione attiva di tutti gli allievi a colloqui tendenti a verificare capacità di sintesi ed esposizione, anche critica .

TORINO 10 Maggio 2011

I Rappresentanti di classe:

.....

.....

L'insegnante

Prof.ssa Antonella Mazzuca

.....



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660-C.F. 80098950019-  
Sito: [www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

# SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

IPSSAR "G. GIOLITTI" – TORINO  
 SIMULAZIONE ESAME DI STATO a.s. 2010/2011  
 TERZA PROVA DI ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

CANDIDATO.....CLASSE.....DATA.....

IL CANDIDATO RISPONDA AI SEGUENTI QUESITI: (10-15 righe)

1. Descrivere l'importanza del bilancio idrico e le funzioni dell'acqua:

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

2. Descrivere vantaggi e svantaggi della cottura degli alimenti:

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

3. Dare la definizione di alterazione degli alimenti e spiegare l'azione dei fattori di alterazione:

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

Valutazione	1	2	3	Tot.
Conoscenza argomento (0-3)				
Capacità di sintesi (0-1)				
Uso di linguaggio specifico (0-1)				

## TITOLO TEMI ASSEGNATI COME SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DI ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE

### TEMA 1

Gli alimenti sono sostanze che contengono principi nutritivi, cioè acqua, Sali minerali, vitamine, proteine (formate da aminoacidi), grassi e zuccheri. Le principali funzioni degli alimenti sono costituite dalla funzione energetica e dalla funzione plastica. La prima consiste nel fornire energia alle cellule, la seconda nel costruire materiali per le strutture cellulari.

Il candidato illustri le caratteristiche dei principi nutritivi sopra elencati, analizzando le trasformazioni che in essi si verificano con la cottura degli alimenti.

### TEMA 2

Negli ultimi decenni si è assistito ad un aumento degli allarmi alimentari quali “mucca pazza”, uova e polli alla diossina, che hanno messo a rischio la sicurezza dei consumatori. Tale fenomeno rappresenta un serio problema di salute pubblica, al punto che la sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti sono stati posti fra i principali obiettivi nei programmi dell’UE.

Il candidato analizzi il problema delle contaminazioni alimentari, individuando le cause e le conseguenze delle contaminazioni di tipo chimico o di tipo biologico a sua scelta.

### TEMA 3

Una dieta adeguata deve avere le seguenti caratteristiche:

- a. provvedere a fornire una sufficiente quantità di calorie per il fabbisogno dell’organismo;
- b. contenere proteine, carboidrati e grassi secondo rapporti ben definiti;
- c. contenere Sali minerali e vitamine;
- d. essere variata.

Il candidato ne spieghi le ragioni, possibilmente con semplici esempi.

Classe V A TSR  
Allievo

PROVA SIMULATA DI LEGISLAZIONE

Max. 10 righe  
PUNTI 5 A RISPOSTA ESATTA

1. Definisci il contratto e illustrane gli elementi essenziali

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

2. Definisci l'invalidità del contratto e indica la differenza tra nullità e annullabilità

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

3. Indica e spiega la differenza tra la risoluzione del contratto e la rescissione

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

**SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO**

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

**TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO**

**Italo Svevo**, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

**1. Comprensione del testo**

Dopo una prima lettura, riassume il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

**2. Analisi del testo**

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).

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

**3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti**

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

## **TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN “SAGGIO BREVE” O DI UN “ARTICOLO DI GIORNALE”**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO**

**Argomento: La famiglia: consolazione, “nido”, oppure gabbia, luogo dell'infelicità?**

#### **DOCUMENTI**

“Guarda ai miei fratelli: finché essi stan bene, non è giusto che tu te la prenda con il destino. In entrambi, ciascuno per i suoi meriti, puoi trovare motivo per rallegrarti; uno, con la sua attività, ha raggiunto cariche importanti, l'altro, saggiamente, le ha disprezzate.(...) Guarda poi i nipoti: Marco, un bambino graziosissimo, alla cui presenza non c'è tristezza che possa durare. Non c'è dolore così grande o così recente che ci tormenti l'animo che egli non sappia lenire con le sue carezze. Quali lacrime non asciuga la sua allegria? Quale animo stretto dall'angoscia non rasserena la sua vivacità?”

L.A. Seneca, *Consolatio ad Helviam matrem*, XVIII

“Un dì, s'io non andrò sempre fuggendo  
di gente in gente, me vedrai seduto  
su la tua pietra, o fratel mio, gemendo  
il fior de' tuoi gentili anni caduto.  
La Madre or sol suo dì tardo traendo  
parla di me col tuo cenere muto,  
ma io deluse a voi le palme tendo  
e sol da lunge i miei tetti saluto.  
Sento gli avversi numi, e le secrete  
cure che al viver tuo furon tempesta,  
e prego anch'io nel tuo porto quiete.  
Questo di tanta speme oggi mi resta!  
Straniere genti, almen le ossa rendete  
allora al petto della madre mesta.”

U. Foscolo, *In morte del fratello Giovanni*, 1803

“Tutte le famiglie felici sono simili le une alle altre; ogni famiglia infelice è infelice a modo suo.”

Lev N. Tolstoj, *Anna Karenina*, 1877

“(Padron 'Ntoni) Diceva pure: - Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo. E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano. Prima veniva lui, il dito grosso, che comandava le feste e le quarant'ore; poi suo figlio Bastiano, *Bastianazzo*, perché era grande e grosso quanto il San Cristoforo che c'era dipinto

sotto l'arco della pescheria della città; e così grande e grosso com'era filava diritto alla manovra comandata, e non si sarebbe soffiato il naso se suo padre non gli avesse detto «soffiati il naso» tanto che s'era tolta in moglie *la Longa* quando gli avevano detto «pigliatela». Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, salare le acciughe, e far figliuoli, da buona massaia; infine i nipoti, in ordine di anzianità: 'Ntoni il maggiore, un bighellone di vent'anni, che si buscava tutt'ora qualche scappellotto dal nonno, e qualche pedata più giù per rimettere l'equilibrio, quando lo scappellotto era stato troppo forte; Luca, «che aveva più giudizio del grande» ripeteva il nonno; Mena (Filomena) soprannominata «Sant'Agata» perché stava sempre al telaio, e si suol dire «donna di telaio, gallina di pollaio, e triglia di gennaio»; Alessi (Alessio) un moccioso tutto suo nonno colui!; e Lia (Rosalia) ancora né carne né pesce. - Alla domenica, quando entravano in chiesa, l'uno dietro l'altro, pareva una processione.»

G.Verga, *I Malavoglia*, 1881

“Noi, mia cara figlia, non siamo nati per quella che, con occhi miopi, giudichiamo la nostra, piccola, personale felicità, poiché non siamo creature disgiunte, indipendenti e isolate, ma gli anelli di una catena, e, così come oggi siamo, non saremmo pensabili senza la lunga fila di coloro che ci precedettero e ci indicarono la strada, seguendo da parte loro con rigore, e senza guardare a destra o a sinistra, il dritto cammino di una tradizione provata e degna. La Tua via, mi sembra, è da parecchie settimane chiaramente e nettamente tracciata dinanzi a Te, e non potresti essere mia figlia, né la nipote di Tuo nonno che riposa in Dio, né un degno membro della nostra famiglia, se Tu pensassi seriamente di seguire, Tu sola, con caparbieta e sventatezza, un Tuo sentiero irregolare. Con sincero affetto, Tuo padre.”

T.Mann, *I Buddenbrook*, 1901

Edgar Degas, *La famiglia Bellelli* (1867)



appaiono, come il curioso e buffo cagnolino in basso a destra, tagliati fuori cornice. Soltanto la posizione quasi rilassata della minore delle due bambine, che tiene una gamba incrociata sotto la gonna, contrasta con la pesantezza dell'atmosfera mentre la sorella maggiore sembra già prigioniera delle convenzioni degli adulti.

Questo ritratto di famiglia ricorda quelli dei maestri fiamminghi della pittura e, in particolare, le tele di van Dyck. L'opera in questione, capolavoro degli anni giovanili di Degas, evoca le tensioni familiari che spinsero ognuno dei personaggi, ad isolarsi nella propria solitudine. Il formato imponente, i colori sobri, i giochi strutturati di prospettive aperte (porte e specchi), sono tutti elementi che contribuiscono a rafforzare questo clima di inquietudine. Tanto più che tutti quei possibili elementi che sembrano suggerire una via di scampo

## 2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

Argomento: La “generazione mille euro” e il lavoro. Quale futuro per i giovani italiani?

### DOCUMENTI

“Spesso si contano le generazioni come vite che si susseguono. Si nasce e si muore. Poi tocca a un’altra generazione. Nonni, padri, figli, nipoti. Come in una grande famiglia. Ma ci sono molte interazioni fra persone di età diverse che avvengono al di fuori della famiglia. I padri, con le loro scelte, incidono non solo sulla vita dei propri figli, ma anche sulle vite dei figli degli altri. E le generazioni non si succedono l’una all’altra, ma coesistono, interagiscono tra di loro, aiutandosi a vicenda e pestandosi i piedi. Eppure molto spesso si ragiona come se ogni generazione cominciasse solo quando tramonta la generazione immediatamente precedente. E come se l’esistenza degli uni fosse indipendente da ciò che accade agli altri. Si dice e si pensa «ai miei tempi» o «al tempo dei miei genitori» come se non si vivesse nello stesso secolo, come se un importante spezzone di vita non fosse stato vissuto in comune, con tante occasioni di contatto, personali e impersonali, mediate dalla sfera pubblica o da quella privata. E’ un modo di pensare fuorviante, perché impedisce di capire che la vita delle nuove generazioni dipende in grande misura dal destino che viene loro assegnato non da chi ha completato il proprio ciclo di vita prima della loro apparizione, ma da chi oggi, proprio oggi, sta decidendo per loro.”

T.Boeri, V.Galasso, *Contro i giovani: come l’Italia sta tradendo le nuove generazioni*, 2007

“C’è uno scarto fondamentale, e dunque una contraddizione drammatica, tra la scorpacciata euforica di comunicazione che sta saturando il nostro immaginario e invece la provvisorietà delle vite di ciascuno. È come se in qualche modo il mondo non si fosse messo d’accordo. Esiste un sistema che dice: “tutto è alla tua portata”, e contemporaneamente un altro sistema che dice “tu socialmente non conti nulla”. Il primo sistema è quello, appunto, che attraverso il marketing e la comunicazione, rende noto alle persone che grazie a piccole e comode rate le automobili costano € 99 e non € 18.000, che i computer costano € 25 e non € 1.500: tutto è talmente alla portata di tutti che non è più necessario nemmeno specificare i totali. L’altro sistema, viceversa, è quello del mercato del lavoro, ovvero, in sostanza, il mondo dei destinatari di quelle comunicazioni, dei beneficiari di quelle agevolazioni. Questi sistemi sono in completa contraddizione, perché il lavoratore precario all’atto pratico viene respinto al mittente e non può usufruire delle rateizzazioni pubblicizzate perché non può fornire alcun tipo di garanzia. Gli si chiede la garanzia dei genitori! Ciò significa che gli si comunica che socialmente è un *paria*. Da questa schizofrenia diffusa non può che nascere un cortocircuito, che è un cortocircuito linguistico ed esistenziale, tra il linguaggio finalizzato e confortevole del marketing e quello della miseria quotidiana, tra la condizione di clienti totali e il sentimento di un’insicurezza generalizzata.”

A.Bajani, *Mi spezzo ma non m’impiego*, 2005

“Quanto alla loro distribuzione nel paese, i dati indicano che i nostri 'milleuristi' o giù di lì si annidano sia Nord sia a Sud: tra i dipendenti, il 44 per cento sta nel Settentrione, il 18 al Centro, il 38 nel Mezzogiorno. Tra gli autonomi, prevale il Sud con il 40 per cento, mentre al Nord la presenza scende al 35, e al 25 al Centro. E tra chi ha meno di mille euro al mese ci sono molti laureati, anzi: chi ha la licenza elementare o media inferiore ha mediamente una retribuzione più elevata. Lo conferma una indagine Unioncamere-Ministero del lavoro: apparentemente dal 2003 al 2005 la domanda di laureati da parte delle imprese aumenta in percentuale dal 6,5 all’8,8. Ma in valori assoluti si dimezza: dai 16 mila del 2003 si precipita agli ottomila del 2005. I posti per i laureati non solo sono pochi, “ma spesso i giovani si ritrovano sul mercato del lavoro con un pezzo di carta poco spendibile”, aggiunge il direttore del Censis, che confessa: “Noi prendiamo solo neolaureati, ma non è facile trovarne qualcuno da assumere a tempo indeterminato”.”

P.Pilati, *Generazione mille euro*, da *L’Espresso*, aprile 2009

“Il salario minimo, per esempio 5 euro all'ora, è una soluzione adottata in altri paesi, e servirebbe a proteggere le persone con potere contrattuale basso. Per gli altri, vedo due strade. La prima è quella di aumentare il livello di contributi, portandolo a quello degli altri lavoratori, cioè dal 20 al 33 per cento: anche con mille euro al mese di stipendio, un lavoratore dipendente più comunque contare dopo 40 anni su una pensione di 11 mila euro all'anno, cosa che il 'Cococo' non si sogna. L'altra strada è di evitare che il lavoro flessibile si configuri come un mercato del lavoro parallelo, in cui molti restano intrappolati per sempre, con la prospettiva non esaltante di avere piccoli incrementi di busta paga e pensioni da fame. Bisogna quindi creare un canale di ingresso per i lavoratori flessibili con tutele gradualità. Mi spiego: il periodo di prova può essere allungato da tre a sei mesi, ma dal settimo mese al terzo anno, se sei licenziato puoi contare su sei mensilità. Alla fine del terzo anno, passi a tempo indeterminato. In questo modo si impedisce che il datore di lavoro usi figure professionali temporanee come continuative.”

T.Boeri, intervista concessa a *L'Espresso*, aprile 2009

### 3. AMBITO STORICO - POLITICO

Argomento: **Gli intellettuali di fronte alla Prima guerra mondiale.**

#### DOCUMENTI

«Edizione della sera! Della sera! Della sera!

Italia! Germania! Austria!»

E sulla piazza, lugubrementemente listata di nero,  
si effuse un rigagnolo di sangue purpureo!

[...]

Alla città accatastata giunse mostruosa nel sogno

la voce di basso del cannone sghignazzante,

mentre da occidente cadeva rossa neve

in brandelli succosi di carne umana. [...]

V. Majakovskij, *La guerra è dichiarata*, trad. it. di A. M. Ripellino, in *Poesia straniera del Novecento*, Garzanti, Milano 1961

“La modernità irrompe d'improvviso con le sue macchine e le sue masse sui campi della prima guerra mondiale. [...] La guerra [...] è come una violenta intensissima esperienza di modernità industriale. [...]

La nuova realtà investe in vario modo la sfera percettiva, disegnando i contorni di un «nuovo paesaggio mentale». Nell'esperienza della trincea e più in generale nell'ambientazione della guerra si palesano il trionfo dell'elemento artificiale su quello naturale (l'elettricità trasforma le notti in giorni, la chimica degli esplosivi polverizza le montagne modificando il paesaggio); la fungibilità di biologia e tecnologia (le protesi sostituiscono gli arti distrutti); il senso del tempo come discontinuità e il suo disancorarsi dalle matrici biologiche, naturali o più semplicemente tradizionali; l'irrompere della nuova morte di massa come prodotto di organizzazione industriale su larga scala e come perdita di confine tra umano e disumano, segno di anonimato che connota l'esistenza nella società.

E ancora, l'esperienza della guerra insegna la moltiplicazione e la frammentazione delle immagini visive e sonore del mondo. Grammofoni, razzi, riflettori, ma anche manifesti murali, fotografia, fotomontaggio, cinematografo, che nella guerra sono variamente coinvolti, concorrono al definirsi di questa esperienza mentre attingono da essa i propri linguaggi comunicativi. La Grande Guerra è il primo evento moltiplicato a livello iconografico dall'uso massiccio della fotografia.”

A. Gibelli, *L'officina della guerra. La grande guerra e le trasformazioni del mondo mentale*, Bollati Boringhieri, Torino 1991

“Ci voleva, alla fine, un caldo bagno di sangue nero dopo tanti umidicci e tiepidumi di latte materno e di lacrime fraterne. Ci voleva una bella innaffiatura di sangue per l’arsura dell’agosto; e una rossa svinatura per le vendemmie di settembre; e una muraglia di svampate per i freschi di settembre. [...] Siamo troppi. La guerra è una operazione malthusiana [l’economista inglese Thomas Robert Malthus (1766-1834) sostenne la necessità di una limitazione delle nascite per risolvere la contraddizione tra incremento delle nascite e inadeguatezza delle risorse e dei mezzi di sussistenza]. C’è un di troppo di qua e un di troppo di là che si premono. La guerra rimette in pari le partite. Fa il vuoto perché si respiri meglio. Lascia meno bocche intorno alla stessa tavola. [...]

Amiamo la guerra ed assaporiamola da buongustai finché dura. La guerra è spaventosa – e appunto perché spaventosa e tremenda e terribile e distruggitrice dobbiamo amarla con tutto il nostro cuore di maschi.”

G. Papini, *Amiamo la guerra!*, in “Lacerba”, 1-10-1914

“Noi consideriamo come superata ed ancora superabile l’ipotesi della fusione amichevole dei popoli e non ammettiamo pel mondo, che un’unica igiene: la guerra.”

F. T. Marinetti, *La guerra, sola igiene del mondo*, 1915

“Esaminiamo ora le condizioni nelle quali si trova il soldato in guerra. Il pericolo ad ogni momento rinnovato, di morte, la necessità di cogliere ad ogni istante piccoli fatti che potrebbero avere conseguenze decisive, la necessità di prendere decisioni rapide costringono il soldato ad un dispendio di energia psichica che richiede il massimo di tensione. Si pensi a quanta attenzione è necessaria nel soldato che è di sentinella o di pattuglia per percepire piccoli movimenti, piccole mutazioni; si pensi quale sforzo di volontà è necessario per compiere atti che importano con la loro esecuzione una parte notevole di rischio, e si comprenderà come il vivere in queste singolari circostanze richiede un dispendio enorme di energie.”

A. Gemelli, *Le superstizioni dei soldati in guerra: contributo alla psicologia delle superstizioni*, Vita e pensiero, Milano 1917

[Il poeta Giuseppe Ungaretti, in un’intervista rilasciata a Ferdinando Camon afferma:] «Il *Porto sepolto* era la poesia d’un soldato, la poesia d’un uomo esposto alla morte in mezzo alla morte; era magari anche la poesia d’un uomo che accettava con rassegnazione e magari come necessità la sofferenza, ma non era certamente un libro che esaltava l’eroismo. Era un libro di compassione del poeta verso di sé, verso i compagni suoi, verso la sorte umana. Era un grido, un’offerta, un’invocazione di fraternità».

F. Camon, *Il mestiere di poeta*, Garzanti, Milano 1982

“Io sono in certo modo contento che l’annuncio della vittoria mi ritrovi qui, sulle montagne, che le nevi già ricoprono, in un paesello alpino, lungi dai festeggiamenti delle città. [...] Non solo mi ripugnano coloro che colgono questi giorni per iscagliare insulti sul nemico e ripetere fastidiosamente dissennati giudizi, ma volgare mi sembra persino il festeggiamento, ogni festeggiamento che prenda forme estrinseche e materiali.

Far festa perché? La nostra Italia esce da questa guerra come da una grave e mortale malattia [...]. E centinaia e migliaia del nostro popolo sono periti, e ognuno di noi rivede, in questo momento, i volti mesti degli amici che abbiamo perduti, squarciati dalla mitraglia, spirati sulle aride rocce o tra i cespugli, lungi dalle loro case e dai loro cari. E la stessa desolazione è nel mondo tutto, tra i popoli nostri alleati e tra i nostri avversari come noi, perché tutte le morti dei loro cari, tutti gli stenti, tutti i sacrifici non son valse a salvarli dalla disfatta. E grandi imperi che avevano per secoli adunate e disciplinate le genti di gran parte dell’Europa, e indirizzate al lavoro del pensiero e della civiltà, al progresso umano, sono caduti; grandi imperi ricchi di memorie e di glorie; e ogni animo gentile non può non essere compreso di riverenza dinanzi all’adempirsi inesorabile del destino storico, che dissipa gli Stati come gli individui per creare nuove forme di vita.

Gli eroi di Shakespeare – modelli di umanità – non fanno festa quando hanno riportato il trionfo e atterrati i terribili nemici; ma si sentono penetrare di malinconia e le loro labbra si muovono quasi

soltanto per commemorare ed elogiare l'uomo che fu loro avversario e di cui procurarono, essi, la morte!"

B. Croce, *Pagine sulla guerra*, in *Filosofia-Poesia-Storia*, Adelphi, Milano 1996

#### 4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

Argomento: **La scienza come professione**

"Il lavoro scientifico è inserito nel corso del progresso.(...) Ognuno di noi sa che, nella scienza, ciò che egli ha fatto sarà invecchiato dopo dieci, venti, cinquant'anni. Questo è il destino, anzi questo è il senso del lavoro della scienza, al quale esso è sottoposto ed esposto in un modo del tutto specifico rispetto a tutti gli altri elementi della cultura per i quali pur vale la stessa cosa(...) Non possiamo lavorare senza sperare che altri procedano più avanti di noi."

M.Weber, *La scienza come professione*, conferenza tenuta nel 1917

"L'internazionalismo della scienza fu anche, dagli inizi, decisamente positivo. I filosofi della Ionia greca, cioè i primi uomini a cui noi riconosciamo la qualifica di scienziati, avevano acquisito la propria scienza attraverso un lavoro continuo con altri popoli, e ciò grazie ai viaggi che essi stessi compivano o grazie ai contatti con altri viaggiatori. La nascita stessa dello spirito scientifico in Grecia fu in gran parte dovuta a quell'internazionalismo di idee e di tecniche che i commercianti greci introdussero nel mondo antico.(...) Lo scienziato, il conoscitore della natura, poteva andare ovunque, e ovunque essere ben accolto."

J.D.Bernal, *La funzione sociale della scienza*, 1939

"Uno scienziato in buona forma riesce ad assaporare non solo le bellezze della precisione, ma anche i piaceri della trascuratezza, dell'occasionalità, dell'ambiguità; è capace di trarre godimento dalla razionalità e dalla logica, ma anche di essere piacevolmente stravagante, disordinato, emotivo; non si ritrae timoroso di fronte a impressioni, intuizioni, idee improbabili. Essere ragionevoli è piacevole, ma di tanto in tanto è piacevole anche ignorare il buon senso."

A.H.Maslow, *La psicologia della scienza*, 1966

"E' necessario insistere su questa straordinaria ma innegabile circostanza: la scienza sperimentale deve in buona misura i propri progressi all'opera di uomini incredibilmente mediocri, e talvolta meno che mediocri. Ciò significa che nella scienza moderna, radice e simbolo della nostra presente civiltà, c'è posto per l'uomo di risorse intellettuali non eccezionali, il quale può accedervi e lavorarvi con successo. In tal modo, la maggioranza degli scienziati aiuta il generale avanzamento della scienza, ognuno racchiuso nell'angusta cella del suo laboratorio, come l'ape nella celletta dell'alveare".

J.R.Cole e S.Cole, *L'ipotesi di Ortega*, in *Science*, 1972

"Incominciammo a studiare fisica insieme, e Sandro fu stupito quando cercai di spiegargli alcune delle idee che a quella tempo confusamente coltivavo. Che la nobiltà dell'uomo, acquisita in cento secoli di prove e di errori, era consistita nel farsi Signore della materia, e che io mi ero iscritto a Chimica perché a questa nobiltà mi volevo mantenere fedele. Che vincere la materia è comprenderla, e comprendere la materia è necessario per comprendere l'universo e noi stessi: e che quindi il Sistema Periodico di Mendeleev, che proprio in quelle settimane imparavamo laboriosamente a dipanare, era una poesia, più alta e più solenne di tutte le poesie digerite in liceo: a pensarci bene, aveva persino le rime! Che, se cercava il ponte, l'anello mancante, fra il ondo delle carte e il mondo delle cose, non lo doveva cercare lontano: era lì (...), in quei nostri laboratori fumosi, e nel nostro futuro mestiere."

P.Levi, *Ferro*, in *Il sistema periodico*, 1975

“Deve essere considerato come obbligo morale di tutti gli individui, sia come esseri umani e ancor più in qualità di scienziati ed educatori, il compito di affrontare le problematiche che affliggono l'intero genere umano usando al massimo grado le capacità razionanti in loro possesso, anche quando questo dovesse significare lottare contro interessi prestabiliti dalle sfere di influenza vincolate a quelle del potere”.

R.L.Montalcini; *Abbi il coraggio di conoscere*, 2004

### **TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO**

“Lo splendore di Weimar ha superato i decenni che ci separano dal suo tramonto. La storia di Weimar ci riporta alla tragedia greca: la nascita sotto una cattiva stella, l'esistenza travagliata, la catastrofe al calare del sipario.[...] ci invita a riflettere sul significato dell'agire umano: l'impegno appassionato a realizzare qualcosa di nuovo e di bello che sbocca nel male assoluto. [...] Weimar fu senza dubbio un luogo di tensioni [...] che la sconfitta in guerra caricò di pesanti fardelli, in politica come in economia, e proiettò come un'ombra sulla psicologia dell'intera nazione.[...] alla fine l'opposizione si rivelò troppo grande per la libertà di Weimar. Weimar, però, non morì, non crollò: fu assassinata. Distrutta deliberatamente dalla destra tedesca antidemocratica, antisocialista, antisemita, che alla fine saltò sul carrozzone nazionalsocialista, forza di opposizione più fervida, virulenta, alla fine vittoriosa.”

Eric D. Weitz, *La Germania di Weimar. Speranza e tragedia*, Einaudi, Torino 2008

**Partendo dal confronto con il testo citato, analizzi l'allievo per quali processi si giunse, in Germania, all'affermarsi della dittatura nazionalsocialista.**

### **TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE**

La devastazione ambientale compiuta negli ultimi decenni da alcune tecnologie avanzate, applicate ad industrie e attività non compatibili con il territorio, ha originato un diffuso allarme nell'opinione pubblica. In larghi strati della popolazione mondiale si è radicata addirittura la convinzione che sia inevitabile il rapporto conflittuale tra l'integrità dell'ambiente e lo sviluppo tecnologico. Ma è davvero inevitabile che il progresso tecnologico sia collegato alla distruzione ambientale?

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE

### SECONDARIA SUPERIORE

#### PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

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

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO**

**Primo Levi**, dalla Prefazione di *La ricerca delle radici. Antologia personale*, Torino 1981

5  
10  
15  
20  
25  
30

Poiché dispongo di input ibridi, ho accettato volentieri e con curiosità la proposta di comporre anch'io un'«antologia personale», non nel senso borgesiano di autoantologia, ma in quello di una raccolta, retrospettiva e in buona fede, che metta in luce le eventuali tracce di quanto è stato letto su quanto è stato scritto. L'ho accettata come un esperimento incruento, come ci si sottopone a una batteria di test; perché *placet experiri* e per vedere l'effetto che fa.

Volentieri, dunque, ma con qualche riserva e con qualche tristezza. La riserva principale nasce appunto dal mio ibridismo: ho letto parecchio, ma non credo di stare iscritto nelle cose che ho letto; è probabile che il mio scrivere risenta più dell'aver io condotto per trent'anni un mestiere tecnico, che non dei libri ingeriti; perciò l'esperimento è un po' pasticciato, e i suoi esiti dovranno essere interpretati con precauzione.

Comunque, ho letto molto, soprattutto negli anni di apprendistato, che nel ricordo mi appaiono stranamente lunghi; come se il tempo, allora, fosse stirato come un elastico, fino a raddoppiarsi, a triplicarsi. Forse lo stesso avviene agli animali dalla vita breve e dal ricambio rapido, come i passerini e gli scoiattoli, e in genere a chi riesce, nell'unità di tempo, a fare e percepire più cose dell'uomo maturo medio: il tempo soggettivo diventa più lungo.

Ho letto molto perché appartenevo a una famiglia in cui leggere era un vizio innocente e tradizionale, un'abitudine gratificante, una ginnastica mentale, un modo obbligatorio e compulsivo di riempire i vuoti di tempo, e una sorta di fata morgana nella direzione della sapienza. Mio padre aveva sempre in lettura tre libri contemporaneamente; leggeva «stando in casa, andando per via, coricandosi e alzandosi» (*Deut.* 6.7); si faceva cucire dal sarto giacche con tasche larghe e profonde, che potessero contenere un libro ciascuna.

Aveva due fratelli altrettanto avidi di letture indiscriminate; i tre (un ingegnere, un medico, un agente di borsa) si volevano molto bene, ma si rubavano a vicenda i libri dalle rispettive librerie in tutte le occasioni possibili. I furti venivano recriminati pro forma, ma di fatto accettati sportivamente, come se ci fosse una regola non scritta secondo cui chi desidera veramente un libro è ipso facto degno di portarselo via e di possederlo. Perciò ho trascorso la giovinezza in un ambiente saturo di carta stampata, ed in cui i testi scolastici erano in minoranza: ho letto anch'io confusamente, senza metodo, secondo il costume di casa, e devo averne ricavato una certa (eccessiva) fiducia nella nobiltà e necessità della carta stampata, e, come sottoprodotto, un certo orecchio e un certo fiuto. Forse, leggendo, mi sono inconsapevolmente preparato a scrivere, così come il feto di otto mesi sta nell'acqua ma si prepara a respirare; forse le cose lette riaffiorano qua e là nelle pagine che poi ho scritto, ma il nocciolo del mio scrivere non è costituito da quanto ho letto.

Mi

sembra onesto dirlo chiaramente, in queste «istruzioni per l'uso» della presente antologia.

**Primo Levi** (Torino 1919-87) è l'autore di *Se questo è un uomo* (1947) e *La tregua* (1963), opere legate alla esperienza della deportazione, in quanto ebreo, nel campo di Buna-Monowitz presso Auschwitz, e del lungo

e avventuroso viaggio di rimpatrio. Tornato in Italia, fu prima chimico di laboratorio e poi direttore di fabbrica. A

partire dal 1975, dopo il pensionamento, si dedicò a tempo pieno all'attività letteraria. Scrisse romanzi, racconti,

saggi, articoli e poesie.

A proposito di *La ricerca delle radici*, Italo Calvino così scrisse in un articolo apparso su «la Repubblica» dell'11 giugno 1981: «L'anno scorso Giulio Bollati ebbe l'idea di chiedere ad alcuni scrittori italiani di comporre una loro «antologia personale»: nel senso d'una scelta non dei propri scritti ma delle proprie letture considerate fondamentali, cioè di tracciare attraverso una successione di pagine d'autori prediletti un paesaggio

letterario, culturale e ideale. [...] Tra gli autori che hanno accettato l'invito, l'unico che finora ha tenuto fede all'impegno è Primo Levi, il cui contributo era atteso come un test cruciale per questo tipo d'impresa, dato che

in lui s'incontrano la formazione scientifica, la sensibilità letteraria sia nel rievocare il vissuto sia nell'immaginazione, e il forte senso della sostanza morale e civile d'ogni esperienza».

Pag. 2/7 Sessione ordinaria 2010

Prima prova scritta

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

### **1. Comprensione del testo**

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo.

### **2. Analisi del testo**

2.1 Quali sono per Levi le conseguenze degli «input ibridi» (r. 1) e dell'«ibridismo» (r. 7)?

2.2 Spiega le considerazioni di Levi sul «tempo soggettivo» (r. 13).

2.3 Perché si leggeva molto nella famiglia di Levi? Spiega, in particolare, perché leggere era «una sorta di fata morgana nella direzione della sapienza» (r. 17).

2.4 Soffermati su ciò che Levi dichiara di avere ricavato dalle sue letture (rr. 24-29). In particolare, spiega l'atteggiamento di Levi nei confronti della «carta stampata» (r. 26).

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

### **3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti**

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al libro da

cui il brano è tratto o ad altri testi di Primo Levi. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, proponi una

tua «antologia personale» indicando le letture fatte che consideri fondamentali per la tua formazione.

### **TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"**

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

#### **CONSEGNE**

*Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti.*

*Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.*

*Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.*

*Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.*

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

### **1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO**

**ARGOMENTO: Piacere e piaceri.**

#### **DOCUMENTI**

«La passione li avvolse, e li fece incuranti di tutto ciò che per ambedue non fosse un godimento immediato.

Ambedue,

mirabilmente formati nello spirito e nel corpo all'esercizio di tutti i più alti e i più rari dilette, ricercavano senza tregua

il Sommo, l'Insuperabile, l'Inarrivabile; e giungevano così oltre, che talvolta una oscura inquietudine li prendeva pur

nel colmo dell'oblio, quasi una voce d'ammonimento salisse dal fondo dell'esser loro ad avvertirli d'un ignoto castigo,

d'un termine prossimo. Dalla stanchezza medesima il desiderio risorgeva più sottile, più temerario, più imprudente;

come più s'inebriavano, la chimera del loro cuore ingigantiva, s'agitava, generava nuovi sogni; parevano non trovar riposo che nello sforzo, come la fiamma non trova la vita che nella combustione. Talvolta, una fonte di piacere inopinata aprivasi dentro di loro, come balza d'un tratto una polla viva sotto le calcagna d'un uomo che vada alla ventura per l'intrico d'un bosco; ed essi vi bevevano senza misura, finché non l'avevano esausta. Talvolta, l'anima, sotto l'influsso dei desiderii, per un singolar fenomeno d'allucinazione, produceva l'immagine ingannevole d'una esistenza più larga, più libera, più forte, «oltrapiacente»; ed essi vi s'immergevano, vi godevano, vi respiravano come in una loro atmosfera natale. Le finezze e le delicatezze del sentimento e dell'immaginazione succedevano agli eccessi della sensualità.»

Gabriele D'ANNUNZIO, *Il piacere*, 1889 (ed. utilizzata 1928)

Pag. 3/7 Sessione ordinaria 2010

Prima prova scritta

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

Sandro BOTTICELLI

*Nascita di Venere*, circa 1482-85

Pablo PICASSO

*I tre musicisti*, 1921

Henri MATISSE

*La danza*, 1909-10

«Piacere figlio d'affanno; «Volto al travaglio gioia vana, ch'è frutto come una qualsiasi del passato timore, onde si scosse fibra creata e paventò la morte perché ci lamentiamo noi? chi la vita abborria; Mariano il 14 luglio 1916» onde in lungo tormento, Giuseppe UNGARETTI, *Destino*, in *Il Porto Sepolto*, 1916 fredde, tacite, smorte, sudar le genti e palpitar, vedendo «Il primo sguardo dalla finestra il mattino mossi alle nostre offese il vecchio libro ritrovato folgori, nubi e vento. volti entusiasti O natura cortese, neve, il mutare delle stagioni son questi i doni tuoi, il giornale questi i dilette sono il cane che tu porgi ai mortali. Uscir di pena la dialettica è diletto fra noi. fare la doccia, nuotare Pene tu spargi a larga mano; il duolo musica antica spontaneo surge: e di piacere, quel tanto scarpe comode che per mostro e miracolo talvolta capire nasce d'affanno, è gran guadagno. Umana musica moderna prole cara agli eterni! assai felice scrivere, piantare se respirar ti lice viaggiare d'alcun dolor: beata cantare se te d'ogni dolor morte risana.» essere gentili.» Giacomo LEOPARDI, *La quiete dopo la tempesta*, vv. 32-54, Bertolt BRECHT, *Piacere*, 1954/55, trad. di R. Fertonani, 1829 (in G. Leopardi, *Canti*, 1831) (in B. Brecht, *Poesie*, trad. it., 1992) «Il piacere è veramente tale quando non si rende conto né delle proprie cause né dei propri effetti. (È immediato, irrazionale). Il piacere della conoscenza fa eccezione? No. Il piacere della conoscenza procede dal razionale ed è irrazionale.»

Andrea EMO, *Quaderni di metafisica* (1927-1928), in A. Emo, *Quaderni di metafisica 1927-1981*, 2006

«I filosofi ed i *sinonimisti* vi spiegano con paziente sollecitudine la differenza precisa che passa fra la giustizia, la

bontà e il dovere; ma voi stessi potete persuadervi che essi fabbricano un mondo di carta pesta. Ciò che è giusto è

buono, ciò che è dovere è giustizia, e ciò che si deve fare è ciò che è giusto e buono. Ma non vedete voi il circolo

eterno del *cosmo*, la volta infinita del cielo che non comincia in un alcun luogo e mai non finisce? Studiate il cerchio, perché in verità vi dico che la sua geometria morale abbraccia la storia del mondo. Le gioie della giustizia e del dovere esercitano la più benefica influenza sulla felicità della vita e, rendendoci calmi e soddisfatti

nel presente, ci preparano un avvenire felice. Chi possiede maggiori ricchezze di fortuna, di mente e di cuore, ha

anche maggiori doveri da esercitare; ma tutti gli uomini, purché abbiano soltanto un'individualità morale, devono

essere giusti e buoni, e devono quindi rendersi degni di gustare queste gioie sublimi.»

Paolo MANTEGAZZA, *Fisiologia del piacere*, 1992 (1ª edizione 1854)

Pag. 4/7 Sessione ordinaria 2010

Prima prova scritta

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

### **2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO**

**ARGOMENTO: La ricerca della felicità.**

#### **DOCUMENTI**

«Tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di

lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali.

È compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà

e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di

tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.»

*Articolo 3 della Costituzione della Repubblica Italiana*

«Noi riteniamo che sono per sé stesse evidenti queste verità: che tutti gli uomini sono creati eguali; che essi sono

dal Creatore dotati di certi inalienabili diritti, che tra questi diritti sono la Vita, la Libertà, e il perseguimento della

Felicità.»

*Dichiarazione di indipendenza dei Tredici Stati Uniti d'America*, 4 luglio 1776

«La nostra vita è un'opera d'arte – che lo sappiamo o no, che ci piaccia o no. Per viverla come esige l'arte della vita

dobbiamo – come ogni artista, quale che sia la sua arte – porci delle sfide difficili (almeno nel momento in cui ce le

poniamo) da contrastare a distanza ravvicinata; dobbiamo scegliere obiettivi che siano (almeno nel momento in cui li

scegliamo) ben oltre la nostra portata, e standard di eccellenza irritanti per il loro modo ostinato di stare (almeno per

quanto si è visto fino allora) ben al di là di ciò che abbiamo saputo fare o che avremmo la capacità di fare.

Dobbiamo

*tentare l'impossibile*. E possiamo solo sperare – senza poterci basare su previsioni affidabili e tanto meno certe – di

riuscire prima o poi, con uno sforzo lungo e lancinante, a eguagliare quegli standard e a raggiungere quegli obiettivi,

dimostrandoci così all'altezza della sfida.

L'incertezza è l'habitat naturale della vita umana, sebbene la speranza di sfuggire ad essa sia il motore delle attività umane. Sfuggire all'incertezza è un ingrediente fondamentale, o almeno il tacito presupposto, di qualsiasi immagine composita della felicità. È per questo che una felicità «autentica, adeguata e totale» sembra rimanere costantemente a una certa distanza da noi: come un orizzonte che, come tutti gli orizzonti, si allontana ogni volta che cerchiamo di avvicinarci a esso.»

Zygmunt BAUMAN, *L'arte della vita*, trad. it., Bari 2009 (ed. originale 2008)

«Nonostante le molte oscillazioni, la soddisfazione media riportata dagli europei era, nel 1992, praticamente allo stesso livello di 20 anni prima, a fronte di un considerevole aumento del reddito pro capite nello stesso periodo.

Risultati molto simili si ottengono anche per gli Stati Uniti. Questi dati sollevano naturalmente molti dubbi sulla

loro qualità e tuttavia, senza entrare nel dettaglio, numerosi studi provenienti da altre discipline come la psicologia e la neurologia ne supportano l'attendibilità. Citiamo solo la critica che a noi pare più comune e che si

potrebbe formulare come segue: in realtà ognuno si dichiara soddisfatto in relazione a ciò che può realisticamente

ottenere, di conseguenza oggi siamo effettivamente più felici di 20 anni fa ma non ci riteniamo tali perché le nostre aspettative sono cambiate, migliorate, e desideriamo sempre di più. Esistono diverse risposte a questa critica. In primo luogo, se così fosse, almeno persone nate negli stessi anni dovrebbero mostrare una crescita nel

tempo della felicità riportata soggettivamente. I dati mostrano invece che, anche suddividendo il campione per

coorti di nascita, la felicità riportata non cresce significativamente nel tempo. Inoltre, misure meno soggettive del

benessere, come la percentuale di persone affette da depressione o il numero di suicidi, seguono andamenti molto

simili alle risposte soggettive sulla felicità e sulla soddisfazione. Ma allora cosa ci rende felici?»

Mauro MAGGIONI e Michele PELLIZZARI, *Alti e bassi dell'economia della felicità*, «La Stampa», 12 maggio 2003

Pag. 5/7 Sessione ordinaria 2010

Prima prova scritta

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

«Il tradimento dell'individualismo sta tutto qui: nel far credere che per essere felici basti aumentare le utilità. Mentre sappiamo che si può essere dei perfetti massimizzatori di utilità anche in solitudine, per essere felici occorre essere almeno in due. La riduzione della categoria della felicità a quella della utilità è all'origine della

credenza secondo cui l'avaro sarebbe, dopotutto, un soggetto razionale. Eppure un gran numero di interazioni

sociali acquistano significato unicamente grazie all'assenza di strumentalità. Il senso di un'azione cortese o generosa verso un amico, un figlio, un collega sta proprio nel suo essere gratuita. Se venissimo a sapere che quell'azione scaturisce da una logica di tipo utilitaristico e manipolatorio, essa acquisterebbe un senso totalmente

diverso, con il che verrebbero a mutare i modi di risposta da parte dei destinatari dell'azione. Il *Chicago man*

— come Daniel McFadden ha recentemente chiamato la versione più aggiornata dell'*homo oeconomicus* — è un isolato, un solitario e dunque un infelice, tanto più egli si preoccupa degli altri, dal momento che questa sollecitudine altro non è che un'idiosincrasia delle sue preferenze. [...] Adesso finalmente comprendiamo perché

l'avaro non riesce ad essere felice: perché è tirchio prima di tutto con se stesso; perché nega a se stesso quel valore di legame che la messa in pratica del principio di reciprocità potrebbe assicurargli.»

Stefano ZAMAGNI, *Avarizia. La passione dell'aver*, Bologna 2009

### 3. AMBITO STORICO - POLITICO

**ARGOMENTO: Il ruolo dei giovani nella storia e nella politica. Parlano i leader.**

DOCUMENTI

«Ma poi, o signori, quali farfalle andiamo a cercare sotto l'arco di Tito? Ebbene, dichiaro qui, al cospetto di questa

Assemblea e al cospetto di tutto il popolo italiano, che io assumo, io solo, la responsabilità politica, morale, storica di

tutto quanto è avvenuto. (*Vivissimi e reiterati applausi — Molte voci: Tutti con voi! Tutti con voi!*) Se le fra-

si più o meno storpiate bastano per impiccare un uomo, fuori il palo e fuori la corda; se il fascismo non è stato che

olio di ricino e manganello, e non invece una passione superba della migliore gioventù italiana, a me la colpa! (*Applausi*).

Se il fascismo è stato un'associazione a delinquere, io sono il capo di questa associazione a delinquere! (*Vivissimi e*

*prolungati applausi — Molte voci: Tutti con voi!*)»

Benito MUSSOLINI, *Discorso del 3 gennaio 1925*

(da *Atti Parlamentari – Camera dei Deputati – Legislatura XXVII – 1a sessione – Discussioni – Tornata del 3 gennaio 1925*

Dichiarazioni del Presidente del Consiglio)

«Diciamo le cose come stanno. I giovani che vengono al nostro partito devono essere stabilmente conquistati ai grandi

ideali del socialismo e del comunismo, se non vogliamo che essi rimangano dei «pratici», o, peggio, dei politicanti.

Essi devono acquistare la certezza – volevo dire la fede – che l'avvenire e la salvezza della società umana sta nella sua

trasformazione socialista e comunista, e questa certezza deve sorreggerli, guidarli, illuminarli in tutto il lavoro pratico

quotidiano. [...] Quanto alle grandi masse della gioventù, quello cui noi aspiriamo è di dare un potente contributo

positivo per far loro superare la crisi profonda in cui si dibattono. Non desideriamo affatto staccare i giovani dai

tradizionali ideali morali e anche religiosi. Prima di tutto, però, vogliamo aiutarli a comprendere come si svolgono le

cose nel mondo, a comprendere il perché delle lotte politiche e sociali che si svolgono nel nostro paese e sulla scena

mondiale, e quindi il perché delle sciagure della nostra patria e della triste sorte odierna della sua gioventù.

Tutto

questo non si capisce, però, se non si riesce ad afferrare che quello a cui noi assistiamo da due o tre decenni non è che

la faticosa gestazione di un mondo nuovo, del mondo socialista, che si compie suscitando la resistenza accanita di un

mondo di disordine, di sfruttamento, di violenza e di corruzione, il quale però è inesorabilmente condannato a sparire.»

Palmiro TOGLIATTI, *Discorso alla conferenza nazionale giovanile del PCI*, Roma, 22-24 maggio 1947

(da P. TOGLIATTI, *Discorsi ai giovani*, Prefazione di E. Berlinguer, Roma 1971)

Pag. 6/7 Sessione ordinaria 2010

Prima prova scritta

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

«Il potere si legittima davvero e solo per il continuo contatto con la sua radice umana, e si pone come un limite

invalicabile le forze sociali che contano per se stesse, il crescere dei centri di decisione, il pluralismo che esprime la

molteplicità irriducibile delle libere forme di vita comunitaria. I giovani e i lavoratori conducono questo movimento e sono primi a voler fermamente un mutamento delle strutture politiche ed un rispettoso distacco; i giovani chiedono un vero ordine nuovo, una vita sociale che non soffochi ma offra liberi spazi, una prospettiva politica non conservatrice o meramente stabilizzatrice, la lievitazione di valori umani. Una tale società non può essere creata senza l'attiva presenza, in una posizione veramente influente, di coloro per i quali il passato è passato e che sono completamente aperti verso l'avvenire. La richiesta di innovazione comporta naturalmente la richiesta di partecipazione. Essa è rivolta agli altri, ma anche e soprattutto a se stessi: non è solo una rivendicazione, ma anche un dovere e una assunzione di responsabilità. L'immissione della linfa vitale dell'entusiasmo, dell'impegno, del rifiuto dell'esistente, propri dei giovani, nella società, nei partiti, nello Stato, è una necessità vitale, condizione dell'equilibrio e della pace sociale nei termini nuovi ed aperti nei quali in una fase evolutiva essi possono essere concepiti.»

Aldo MORO, *Discorso all'XI Congresso Nazionale della DC*, 29 giugno 1969

(da A. MORO, *Scritti e discorsi*, Volume Quinto: 1969-1973, a c. di G. Rossini, Roma 1988)

«L'individuo oggi è spesso soffocato tra i due poli dello Stato e del mercato. Sembra, infatti, talvolta che egli esista soltanto come produttore e consumatore di merci, oppure come oggetto dell'amministrazione dello Stato, mentre si dimentica che la convivenza tra gli uomini non è finalizzata né al mercato né allo Stato, poiché possiede in se stessa un singolare valore che Stato e mercato devono servire. L'uomo è, prima di tutto, un essere che cerca la verità e si sforza di viverla e di approfondirla in un dialogo che coinvolge le generazioni passate e future. Da tale ricerca aperta della verità, che si rinnova a ogni generazione, si caratterizza la *cultura della Nazione*. In effetti, il patrimonio dei valori tramandati e acquisiti è sempre sottoposto dai giovani a contestazione. Contestare, peraltro, non vuol dire necessariamente distruggere o rifiutare in modo aprioristico, ma vuol significare soprattutto mettere alla prova nella propria vita e, con tale verifica esistenziale, rendere quei valori più vivi, attuali e personali, discernendo ciò che nella tradizione è valido da falsità ed errori o da forme invecchiate, che possono esser sostituite da altre più adeguate ai tempi.»

GIOVANNI PAOLO II, Lettera enciclica *Centesimus annus* nel centenario della *Rerum novarum*, 1° maggio 1991

(da *Tutte le encicliche di Giovanni Paolo II*, Milano 2005)

#### **4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO**

**ARGOMENTO: Siamo soli?**

**DOCUMENTI**

«Alla fine del Novecento la ricerca dell'origine della vita sulla Terra era pronta a riprendere il cammino, ora pienamente integrata fra gli obiettivi dell'esobiologia [= Studio della comparsa e dell'evoluzione della vita fuori del nostro pianeta], con un piccolo gruppo di biologi che continuavano a perseguire entusiasticamente la ricerca dell'universalità e uno status di pari dignità con le scienze fisiche che una biologia universale avrebbe portato con sé.

In questa ricerca, però, essi si sarebbero dovuti scontrare con i biologi evolucionisti, molto pessimisti sulla morfologia, se non sulla stessa esistenza degli extraterrestri, che smorzavano, quindi, le aspirazioni di chi cercava di

estendere i principi della biologia terrestre, con tanta fatica conquistati, all'universo nel suo complesso o di incorporare tali principi in una biologia più generale.»

Steven J. DICK, *Vita nel cosmo. Esistono gli extraterrestri?*, Milano 2002 (ed. originale 1998)

«Gli UFO: visitatori non invitati? In conseguenza delle pressioni dell'opinione pubblica, negli anni passati, furono condotte diverse indagini sugli UFO soprattutto da parte dell'aeronautica americana, per appurare la natura del fenomeno. [...] La percentuale, tra i presunti avvistamenti dei casi per i quali non è stato possibile addivenire a una spiegazione, allo stato attuale delle nostre conoscenze, è molto bassa, esattamente intorno al 1,5 - 2%. Questa piccola percentuale potrebbe essere attribuita in gran parte a suggestioni o visioni, che certamente esistono. [...] Sono numerose le ipotesi che possono spiegare la natura degli UFO. Si potrebbe, per esempio, pensare che all'origine di un certo numero di avvistamenti vi siano, in realtà, fenomeni geofisici ancora poco conosciuti, oppure velivoli sperimentali segreti, senza tuttavia escludere del tutto la natura extraterrestre. La verità è che noi non possiamo spiegare tutto con la razionalità e le conoscenze. [...] A quanto sembra, logica e metodo scientifico non sembrano efficaci nello studio degli UFO per i quali qualsiasi spiegazione è insoddisfacente e/o troppo azzardata.»

Pippo BATTAGLIA -Walter FERRERI, *C'è vita nell'Universo? La scienza e la ricerca di altre civiltà*, Torino 2008

Pag. 7/7 Sessione ordinaria 2010  
Prima prova scritta

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

«Se fosse possibile assodare la questione mediante una qualche esperienza, io sarei pronto a scommettere tutti i miei averi, che almeno in uno dei pianeti che noi vediamo vi siano degli abitanti. Secondo me, perciò, il fatto che anche in altri mondi vi siano abitanti non è semplicemente oggetto di opinione, bensì di una salda fede (sull'esattezza di tale credenza, io arrischierei infatti molti vantaggi della vita).»

Immanuel KANT, *Critica della ragione pura*, Riga 1787 (1ª ed. 1781)

«Come si spiega dunque la mancanza di visitatori extraterrestri? È possibile che là, tra le stelle, vi sia una specie progredita che sa che esistiamo, ma ci lascia cuocere nel nostro brodo primitivo. Però è difficile che abbia tanti riguardi verso una forma di vita inferiore: forse che noi ci preoccupiamo di quanti insetti o lombrichi schiacciamo sotto i piedi? Una spiegazione più plausibile è che vi siano scarsissime probabilità che la vita si sviluppi su altri pianeti o che, sviluppatasi, diventi intelligente. Poiché ci definiamo intelligenti, anche se forse con motivi poco fondati, noi tentiamo di considerare l'intelligenza una conseguenza inevitabile dell'evoluzione, invece è discutibile che sia così. I

batteri se la cavano benissimo senza e ci sopravviveranno se la nostra cosiddetta intelligenza ci indurrà ad autodistruggerci in una guerra nucleare. [...] Lo scenario futuro non somiglierà a quello consolante definito da STAR

TRECK, di un universo popolato da molte specie di umanoidi, con una scienza ed una tecnologia avanzate ma fondamentalmente statiche. Credo che invece saremo soli e che incrementeremo molto, e molto in fretta, la complessità biologica ed elettronica.»

Stephen HAWKING, *L'universo in un guscio di noce*, Milano 2010 (ed. originale 2001)

«La coscienza, lungi dall'essere un incidente insignificante, è un tratto fondamentale dell'universo, un prodotto

naturale del funzionamento delle leggi della natura, alle quali è collegata in modo profondo e ancora misterioso. Ci

tengo a ripeterlo: non sto dicendo che l'*Homo sapiens* in quanto specie sia iscritto nelle leggi della natura; il

mondo non è stato creato per noi, non siamo al centro del creato, né ne siamo la cosa più significativa. Ma questo non vuol dire neanche che siamo completamente *privi di significato*! Una delle cose più deprimenti degli ultimi tre secoli di scienza è il modo in cui si è cercato di emarginare, rendere insignificanti, gli esseri umani, e quindi alienarli dall'universo in cui vivono. Io sono convinto che abbiamo un posto nell'universo, non un posto centrale, ma comunque una posizione significativa. [...] Se questo modo di vedere le cose è giusto, se la coscienza è un fenomeno basilare che fa parte del funzionamento delle leggi dell'universo, possiamo supporre che sia emersa anche altrove. La ricerca di esseri alieni può dunque essere vista come un modo per mettere alla prova l'ipotesi che viviamo in un universo che non solo è in evoluzione, come dimostra l'emergere della vita e della coscienza dal caos primordiale, ma in cui la mente svolge un ruolo fondamentale. A mio avviso la conseguenza più importante della scoperta di forme di vita extraterrestri sarebbe quella di restituire agli esseri umani un po' di quella dignità di cui la scienza li ha derubati.»

Paul C.W. DAVIES, *Siamo soli? Implicazioni filosofiche della scoperta della vita extraterrestre*, Roma-Bari 1998 (1ª ed. 1994)

#### **TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO**

Ai sensi della legge 30 marzo 2004, n. 92, “la Repubblica riconosce il 10 febbraio quale «Giorno del ricordo» al fine di conservare e rinnovare la memoria della tragedia degli italiani e di tutte le vittime delle foibe, dell'esodo dalle loro terre degli istriani, fiumani e dalmati nel secondo dopoguerra e della più complessa vicenda del confine orientale”. Il candidato delinea la “complessa vicenda del confine orientale”, dal Patto (o Trattato) di Londra (1915) al Trattato di Osimo (1975), soffermandosi, in particolare, sugli eventi degli anni compresi fra il 1943 e il 1954.

#### **TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE**

La musica — diceva Aristotele (filosofo greco del IV sec. a.C.) — non va praticata per un unico tipo di beneficio che da essa può derivare, ma per usi molteplici, poiché può servire per l'educazione, per procurare la catarsi e in terzo luogo per la ricreazione, il sollievo e il riposo dallo sforzo. Il candidato si soffermi sulla funzione, sugli scopi e sugli usi della musica nella società contemporanea. Se lo ritiene opportuno, può fare riferimento anche a sue personali esperienze di pratica e/o di ascolto musicale.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito soltanto l'uso del dizionario italiano.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**"GIOVANNI GIOLITTI"**

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660C.F.80098950019

[www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

Data..... Classe V A t.s.r. Alun-  
no/a.....

**SIMULAZIONE III PROVA D'ESAME  
RISTORAZIONE**

Rispondere correttamente alle seguenti domande:

- 1. Il candidato descriva brevemente le caratteristiche e il funzionamento di un forno microonde.

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

- 2. Il candidato descriva dettagliatamente cosa si intende commercialmente per bevanda alcolica distillate illustrando anche quali sono le bevande sopra citate più comuni.

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

- 3. Il candidato descriva cosa sono e che utilità hanno i diagrammi di flusso all'interno di un piano di autocontrollo.

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



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**"GIOVANNI GIOLITTI"**

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660C.F.80098950019

[www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

Data..... Classe V A t.s.r.  
Alunno/a.....

**SIMULAZIONE III PROVA D'ESAME  
RISTORAZIONE**

Rispondere correttamente alle seguenti domande:

1. Le tossinfezioni alimentari sono provocate essenzialmente da germi e batteri, ma anche da virus, protozoi, trichine e muffe. Il candidato indichi quali sono le condizioni che favoriscono la proliferazione dei suddetti microrganismi.

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

2. Il candidato descriva dettagliatamente quali sono i diversi canali di approvvigionamento a disposizione di una struttura ristorativa.

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

3. Il candidato descriva cosa indicano e come vengono assegnati i marchi "DOP" e "IGT".

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

COGNOME: .....

NOME:.....

DATA: .....

CLASSE: ..... SEZ: .....

**TERZA PROVA (A)**  
**DISCIPLINA MATEMATICA**

*Esercizio 1*

Nel calcolo del seguente limite scegliere la risposta corretta:

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^2 - x + 2}{3x^2 + 1} =$$

(Con motivazione)

- a. 3
- b. -1
- c. 2
- d.  $\infty$
- e.  $\frac{2}{3}$
- f.  $\frac{3}{2}$

*Esercizio 2*

Individuare le equazioni degli asintoti della funzione  $y = \frac{x^2 - 3}{x^2 - 1}$  :

(Con motivazione)

- a.  $x = 2$ ;       $x = -2$        $y = x - 1$
- b.  $x = 2$ ;       $x = 0$        $y = 2x$
- c.  $x = 1$ ;       $x = -1$        $y = 1$

## TERZA PROVA- MATEMATICA

Cognome e nome).

Classe \_\_\_\_\_

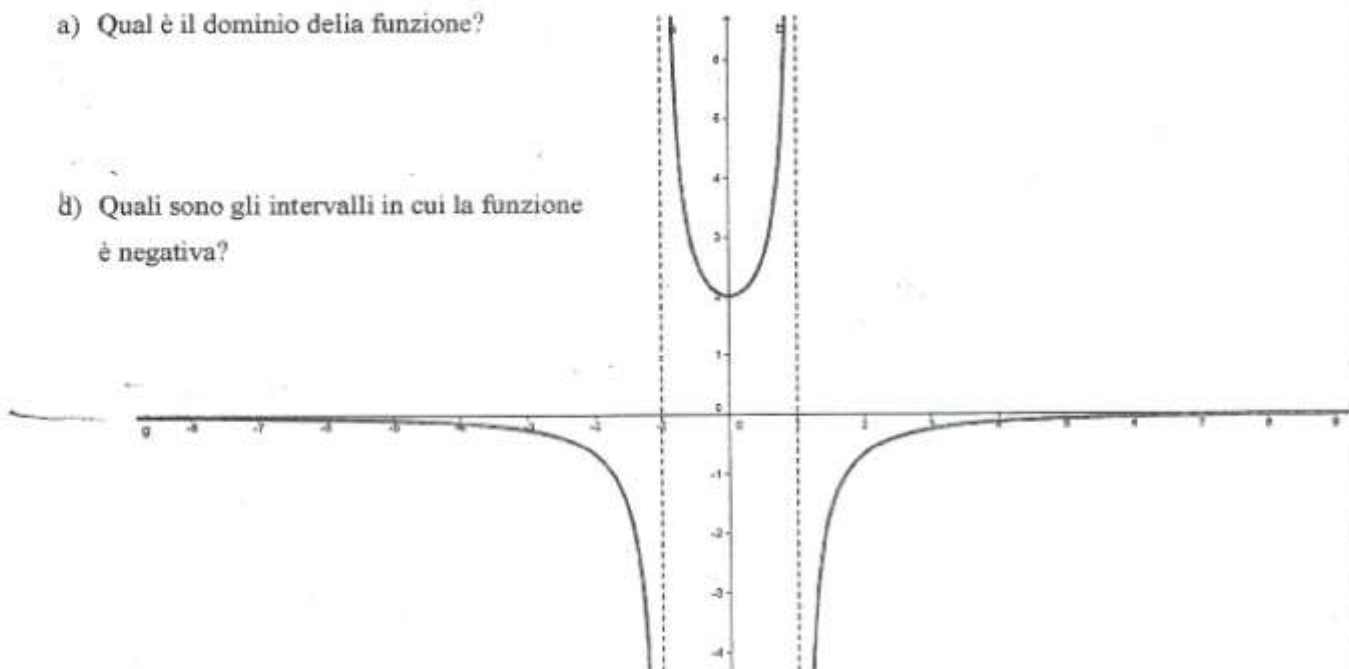
1) Data la funzione di equazione  $y = \frac{6-2x}{x^2-4x}$

- Qual è il dominio della funzione?
- Quali sono le coordinate dei punti d'intersezione con gli assi?
- Qual è il segno della funzione?

2) Analizza il seguente grafico:

a) Qual è il dominio della funzione?

d) Quali sono gli intervalli in cui la funzione è negativa?



3) Determinare il dominio delle seguenti funzioni:

a.  $y = \sqrt[3]{\frac{3x-7}{x^2-16}}$

b.  $y = \sqrt{x^2+x-6}$

**SIMULAZIONE DI TERZA PROVA**

**LINGUA FRANCESE**

Nom

Prenom

Classe:

Date:

Il candidato risponda alle seguenti domande in lingua francese, ogni risposta non deve essere inferiore a 15 righe. E consentito l'uso del dizionario.

- 1) Décrivez la richesse culturelle et artistique que la famille de Médicis a apporté à la ville de Florence.

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

2. Décrivez un monument de la ville votre choix.

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

- 3) Parlez du tourisme, de l'artisanat, des voies d'accès et de l'équipement hôtelier de la ville.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660-C.F. 80098950019-  
Sito: [www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

# RELAZIONE ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

**CLASSE V A TSR**  
**Anno scolastico 2010-2011**  
**RELAZIONE**

**ALTERNANZA SCUOLA -LAVORO (TERZA AREA)**

**ARTICOLAZIONE DELL'INTERVENTO:** il corso si è articolato nel seguente modo

- 200 ore svolte nel primo anno come lezioni teorico - pratiche in aula
- 200 di stage in aziende del settore (ristoranti, alberghi, ecc).
- 26 ore svolte nel secondo anno come lezioni teorico - pratiche in aula.

Durante i due anni sono stati sviluppati i seguenti moduli:

IFS	50 ore
ECDL	50 ore
FRANCESE	50 ore

A questi moduli si è aggiunto un portfolio personale di attività extrascolastiche per un monte ore minimo di 50 ore

Nel corso del quinto anno sono stati sviluppati i seguenti moduli:

in collaborazione con la Camera di Commercio:

- TECNICHE DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO
- VISITE AD AZIENDE AGRICOLE

Svolte:

18 aprile 2011 presso azienda LA MAGNOLIA di Venaria

19 maggio 2011 presso azienda BOSCO di Nichelino

In collaborazione con l'INPS:

- CONTRIBUZIONE OBBLIGATORIA E FACOLTATIVA
- LE FORME COMPLEMENTARI DI PREVIDENZA

## **STAGE**

Il periodo di stage, che in totale ha avuto una durata di 200 ore, si è svolto presso ristoranti alberghi o strutture ricettive.

Questo periodo rappresenta un'occasione per l'allievo di inserirsi nel mondo del lavoro, di applicare le conoscenze acquisite durante il corso, di valutare le proprie capacità operative e relazionali e di confrontare le proprie aspirazioni lavorative con la specifica realtà produttiva.

Gli allievi, durante le cinque settimane, possono prendere parte, in un primo momento ad attività di osservazione non direttamente operative e successivamente, ad attività di tirocinio operativo all'interno dei processi di lavoro tipici del settore.

Periodicamente monitorati ed affiancati da tutor aziendali, possono migliorare le proprie capacità professionali.

## **CARATTERISTICHE:**

Il Tecnico dei Servizi Ristorativi è in grado di svolgere mansioni legate all'organizzazione del lavoro di una struttura ristorativa e possedere competenze tecniche anche nei seguenti campi:

approvvigionamento delle derrate

controllo qualità – quantità – costi della produzione e distribuzione dei pasti

allestimento di buffet e di banchetti

stili alimentari e allergie

tecniche di lavorazione, cottura e presentazione degli alimenti

HACCP e sicurezza

Prof. Roberto Raso