



Istituto Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“S. Savioli” - Riccione

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE: 5

Percorso ENOGASTRONOMIA-CUCINA



Anno scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof. Sara Ersilia Galati

INDICE

PARTE I	5
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo	5
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.	5
VALORI E FINALITA'	5
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE	6
PIANO ORARIO	12
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI	13
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	13
DAL TERZO AL QUINTO ANNO:	13
PROFILO DELLA CLASSE	14
Composizione	14
Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.	14
Osservazioni sul percorso formativo.	14
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.	15
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	15
Metodi:	15
Strumenti:	16
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:	16
Interventi di recupero:	16
ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	17
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	18
PARTE II	19
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	19
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	20
Relazione sulla classe:	20
Programma svolto:	21
DISCIPLINA: STORIA	29
Programma svolto	29
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	31

Relazione sulla classe:	31
Programma svolto:	32
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	35
Relazione sulla classe:	35
Programma svolto:	36
DISCIPLINA: MATEMATICA	40
Relazione sulla classe:	40
Programma svolto:	41
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	44
Relazione sulla classe:	44
Programma svolto:	45
DISCIPLINA: CUCINA	49
Relazione sulla classe:	49
Programma svolto:	50
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	51
Relazione sulla classe:	51
Programma svolto:	51
DISCIPLINA: RELIGIONE	54
Relazione sulla classe:	54
Programma svolto:	55
DISCIPLINA: D.T.A.	58
Relazione sulla classe:	58
Programma svolto:	58
DISCIPLINA: ED.CIVICA.	62
Programma svolto:	62
PARTE III	63
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	63
Verifica e Valutazione:	64
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	64
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	65
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:	66
Crediti Scolastici	68
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:	69
SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)	70
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	78

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)	84
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024	87
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	89
Consiglio di Classe VKA:	90

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculum

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. La scuola, nei progetti di PCTO, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stato intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

VALORI E FINALITA'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore.

La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali. Le sue finalità sono:

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.
- **Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza.
- **Predisporre** l'alunno all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto
- **Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità.
- **Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale.
- **Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.
- **Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo.
- **Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Il **PECUP** è il **Profilo Educativo, Culturale e Professionale** in uscita degli studenti della scuola secondaria superiore declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del triennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

Esso comprende lo schema delle competenze della *Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico*.

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore e **costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale**, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (**PCTO**), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei

prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare la specializzazione di **cucina** concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione del triennio. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Area comune	Classe III	Classe IV	Classe V	
Italiano	4	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	2	Orale
Matematica	3	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	4	Scritto/orale
Scienze motorie	2	2	2	Pratico
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	1	Orale
<i>Totale</i>	15	15	16	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III	Classe IV	Classe V	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	5	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina*	5	7	8	Orale
<i>Totale</i>	15	17	17	

Dall'anno scolastico 2019/2020 si sono aggiunte, per il triennio conclusivo, almeno 33 ore all'anno di Educazione Civica ripartite nello svolgimento tra i docenti di Italiano/Storia – Lingua Inglese – Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Diritto e Tecnica Amministrativa in un'ottica di interdisciplinarietà, individuando come referente l'insegnante di DTA.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Oddi Anna Maria
Francese	Lazzini Veronica
Matematica/Informatica	Parma Patrizia
Scienze degli Alimenti	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Cucina	Costigliola Dario
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Iannone Carmine
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola
Religione	Stocchi Tommaso
Sostegno	Pasquini Carmela
Sostegno	De Paulis Valeria
Sostegno	Scotto Di Liquori Sergio

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Galati Sara Ersilia	Galati Sara Ersilia	Galati Sara Ersilia
Inglese	Ricci Lucia	Pascal Mara	Oddi Anna Maria
Francese	Baldelli Rosanna	Serrone	Lazzini Veronica
Matem./Inform.	Parma Patrizia	Parma Patrizia	Parma Patrizia
Sc. degli Alimenti	Toni Ciranna	Zavatta Vania	Zavatta Vania
Lab. Enog. Cucina	Panzerà Salvatore	Panzerà Salvatore	Costigliola Dario
Dir. Amm. Strut. Ric	Iannone Carmine	Iannone Carmine	Iannone Carmine
Religione	Bastianelli Luca	Stocchi Tommaso	Stocchi Tommaso
Scienze Mot. e Sport.	Pippo Nicola	Pippo Nicola	Pippo Nicola
Sostegno	Terenzi Silvia	Russo Ines	Pasquini Carmela
Sostegno	De Paulis Valeria	De Paulis Valeria	De Paulis Valeria
Sostegno	Focante Federica	Scotto Di Liquori Sergio	Scotto Di Liquori Sergio

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione A ad indirizzo CUCINA si compone di 17 alunni, 12 maschi e 5 femmine, di questi uno proveniente dalla 5KB a.s. 2022/2023 ma che ha frequentato solo nei primi giorni dell'anno scolastico.

Nella classe sono presenti cinque studenti con DSA e tre con disabilità certe con programmazione per obiettivi minimi, per i quali si rimanda al fascicolo personale riservato.

Qualche alunno ha rilevato numerose assenze a seguito di problemi di salute.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Per quanto riguarda la seconda lingua tutta la classe ha studiato francese.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

Durante il corso dei tre anni scolastici la classe ha alternato momenti di maggiore tranquillità ad altri in cui si è mostrata più irrequieta e poco rispettosa delle regole. Questo è accaduto in modo particolare durante il quarto anno, erano presenti diversi elementi di disturbo che sono stati poi fermati. Ciò ha permesso, nell'attuale anno scolastico, di vivere in un clima di maggiore serenità e collaborazione. Permangono comunque degli atteggiamenti a volte troppo infantili e studenti che, nonostante le numerose strategie messe in atto da tutto il consiglio di classe, non hanno ancora raggiunto un livello accettabile di autocontrollo e questo a causa di una scarsa motivazione.

Il Cdc ha incoraggiato la collaborazione per favorire la relazione tra gli studenti.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti.

Osservazioni sul percorso formativo.

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte, tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto a causa di problemi di salute o personali.

Il livello di attenzione riscontrato è stato spesso altalenante. La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in alcuni casi, appena sufficienti per un gruppo ristretto di studenti.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico alcuni studenti che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato una minima volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata. Inoltre, è da sottolineare il giudizio estremamente positivo conseguito durante il periodo di stage in attività del Territorio e fuori Provincia e Regione in tutte le attività extra curricolari.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato non sempre costante, alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno sia a casa che a scuola. Tale situazione per qualcuno è stata aggravata da una frequenza saltuaria e da un metodo di studio non sempre adeguato. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti.

Riguardante gli studenti con DSA è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per gli alunni con disabilità certe si è fatto riferimento al PEI.

Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire, comunque, a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc.), operando sempre in un'ottica inclusiva.

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune manifestate. Un discreto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno costante per tutto l'anno scolastico.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

In alcuni casi i docenti non hanno potuto svolgere gli obiettivi della pianificazione educativa – didattica, le programmazioni sono state adattate: per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari.

Il Consiglio di classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola

disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali dialogate, apprendimento collaborativo, peer tutoring, flipped classroom. Altre attività sono state proposte gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, GDrive.

In alcune materie sono state proposte discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Strumenti:

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni digitali, dizionari, riassunti, schemi mappe mentali e concettuali, appunti integrativi e di sintesi forniti dai docenti.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slide, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

Per i ragazzi con disabilità certe e per gli altri con DSA sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione e individualizzazione: a tal proposito si vedano le relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica ed allegate al presente documento.

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica dal 01/02/2024 al 15/02/2024 per un totale di 64 ore.

ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, sono state realizzate le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	OBIETTIVO ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● ASSEMBLEE DI CLASSE ● CONSULTA DEGLI STUDENTI ● CONSIGLIO D'ISTITUTO ● ORGANO DI GARANZIA ● QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> ● GIORNATA DELLA MEMORIA
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● ERASMUS ● CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE ● STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> ● REGOLAMENTO DI ISTITUTO ● REGOLAMENTO ASSENZE
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● IMPRESA DIDATTICA
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> ● PROGETTI PEER TO PEER
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> ● STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA ● PRINCIPI FONDAMENTALI

Area di professionalizzazione: percorsi in alternanza per le competenze trasversali nel triennio

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il PCTO, che si è progettato di sviluppare nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni).

Gli alunni hanno svolto progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto per incrementare le ore di PCTO. Alcuni alunni, effettuando Erasmus all'Estero e/o lavorando d'estate o nei week - end presso strutture ristorative, hanno largamente superato il limite minimo.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

TITOLO PROGETTO
Corso Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio): 12 ore
Corso "A scuola di cucina con Grana Padano": 2 ore
Corso ARPO "Olio extra-vergine di oliva" (Associazione Regionale Produttori Olivicoli): 4 ore
Corso di formazione e degustazione dei prodotti tipici: 2 ore.
Manifestazioni ed eventi a scuola

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza.
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza.
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “S. Savioli”
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Galati Sara

Relazione sulla classe:

Docente di Italiano e Storia fin dal terzo anno, ho potuto constatare, da parte della maggior parte degli studenti, il raggiungimento di un discreto livello di maturità, tale da permettergli di dimostrare un sufficiente interesse per l’attività didattica proposta, tuttavia, non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni. La classe, ha risposto sempre piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione, raggiungendo un buon livello di attenzione e interesse, nel complesso, anche nella gestione delle verifiche orali, si sono dimostrati abbastanza autonomi e ben organizzati

I risultati raggiunti, sono mediamente discreti, anche se diversi studenti hanno ottenuto risultati solo sufficienti. La classe può essere pertanto suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza a causa del poco studio ed un impegno discontinuo e, in alcuni casi, della presenza di lacune pregresse. Un secondo gruppo, che ha mostrato maggiore predisposizione per la disciplina e uno studio più attento e costante, ottenendo risultati discreti o buoni, infine un esiguo gruppo che si è mantenuto, durante l’anno, sulla sufficienza scarsa, risultati che sono per lo più attribuibili allo scarso impegno, alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, alle tante assenze.

Per quanto concerne, più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, nonché nell’utilizzo di un repertorio lessicale ampio e specifico. Per un altro gruppo sono evidenti difficoltà su vari livelli, dovute a lacune pregresse mai colmate.

Per quanto concerne l’apprendimento della **Storia** è possibile riconoscere, da parte di un discreto numero di studenti, un interesse piuttosto vivo; alcuni di loro hanno raggiunto risultati buoni, mostrando studio e impegno continui. Diversi studenti hanno raggiunto dei livelli non sempre sufficientemente accettabili, mostrando, in alcuni casi, poca attenzione in classe, in altri difficoltà nelle capacità di esposizione orale, va inoltre evidenziata la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Il secondo Ottocento:</p> <p>Positivismo e tendenze</p> <p>Letterarie</p> <p>Lecture</p>	<p>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata</p> <p>-Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</p> <p>-Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e dei movimenti letterari esaminati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il positivismo <ul style="list-style-type: none"> -Caratteri generali -Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; ● Il Verismo <ul style="list-style-type: none"> -Gervasia all'Assommoir(da l'Assommoir, E. Zola) -L'Albatro (da "i fiori del male" Charles Baudelaire)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Verga</p> <p>Lecture</p>	<p><i>-Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</i></p> <p><i>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</i></p> <p><i>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</i></p> <p><i>Saper commentare i testi analizzati in classe.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La vita, le opere e la poetica - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga - Vita dei Campi (cenni) - I Malavoglia - La Lupa (da Vita dei Campi) - I Malavoglia e la dimensione economica, -La famiglia Malavoglia -L'addio di Ntoni(da I Malavoglia)

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Tra Otto e Novecento:Il Decadentismo</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: <p style="margin-left: 20px;">Pascoli e D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il romanzo estetizzante in Europa: <ul style="list-style-type: none"> -Charles Baudelaire, Oscar Wilde - L'Albatro (da <i>I fiori del male</i>) -La morte di Basil (da "il ritratto di Doran Gray")
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Pascoli</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali • Il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino; - <i>Myricae</i> - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) -Lavandare (da <i>Myricae</i>)

	<p>adeguatamente;</p> <p>Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<p>-X Agosto (da <i>Myrica</i>)</p> <p>-<i>Lavandare</i> (da <i>Myrica</i>)</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - La sera fiesolana (da <i>Alcyone</i>) –
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>I primi decenni del Novecento:</p> <p>“L'età della crisi”</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica; 	<ul style="list-style-type: none"> • L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza

<p>Lecture</p> <p>Confronto tra autori:</p> <p>Pirandello - Svevo</p>	<p>analizzati in classe</p>	<p>- La rappresentazione teatrale (da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>)</p> <p>-passo tratto dal cap. XV (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La figura dell'inetto
--	-----------------------------	---

<p>Luigi Pirandello</p> <p>Lecture</p> <p>Confronto tra autori:</p>	<p>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</p> <p>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</p> <p>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</p> <p>analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> -Sei personaggi in cerca d'autore • La poetica - “Vita”, “Forma” e “Maschere” - Relativismo conoscitivo <p>- La rappresentazione teatrale (da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>)</p>
--	---	---

Pirandello - Svevo		<p>-passo tratto dal cap. XV (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La figura dell'inetto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti Lettere	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - <i>L'allegria</i> - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>) -In memoria (da <i>L'allegria</i>)
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - tema di tipo argomentativo - tema di ordine generale

METODI Di LAVORO	MEZZI e STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI Di VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Baldi-Giusso-Razzetti-Zaccaria, <i>Le occasioni Della letteratura;</i> <i>Pearson</i> • Manuale in adozione per le classi V: Letteratura e intrecci LM Letteratura modulare. Il Settecento e l'Ottocento (per le parti relative ai moduli primo e secondo) • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, C • Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <i>Criteri di valutazione:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Quantità e qualità delle informazioni possedute; - Coerenza e coesione delle informazioni riportate; - Uso del registro linguistico adeguato; - Capacità di argomentare; - Capacità di affrontare con metodo critico un tema; - Uso corretto del codice lingua;

<p>ricorso a supporti multimediali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 			<p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	--	--	--

Testo in adozione: Letteratura e intrecci, Marisa Carlà, Alfredo Sgroi, Palumbo editore

Strumenti : libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, Telegram, YouTube, Meet e GPresentazioni.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “S. Savioli”

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

Prof. ssa Galati Sara

Programma svolto

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L’Italia e l’Europa tra Ottocento e Novecento	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell’anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <p>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</p> <p>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;</p>	<ul style="list-style-type: none">● Dall’Italia post-unitaria all’Italia giolittiana● Alcuni aspetti della questione meridionale● Caratteristiche generali della <i>belle epoque</i>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	<p>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;</p> <p>Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;</p>	<ul style="list-style-type: none">● Cause e Dinamica del conflitto● L’Italia in guerra● Neutralisti e interventisti● La guerra di trincea
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI

Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • Comunismo di Guerra a NEP • La nascita dell'URSS • L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto • La crisi del 1929
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamiche del conflitto • La resistenza in Italia • L'olocausto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni aspetti della guerra fredda • La decolonizzazione • Dissoluzione dell'URSS (cenni)

Testo in adozione: G. De Vecchi, G. Giovannetti, La nostra avventura ed. rossa vol. 2-3, Pearson, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Strumenti : libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, Telegram, YouTube, Meet e GPresentazioni.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli"
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Oddi Annamaria

Relazione sulla classe:

Classe poco numerosa, ma frammentata in gruppi, con diversità di carattere e capacità, che spesso ha reso non agevole il relazionarsi e l'approcciarsi al dialogo educativo. Questo pur essendo un limite non ha precluso un percorso di crescita per un gruppo classe che ha potuto raggiungere obiettivi didattici soddisfacenti.

L'impegno, la motivazione e l'interesse sono risultati non sempre adeguati, in riferimento soprattutto al gruppo classe che presentava interessi diversi e non consoni all'ambiente educativo. Già da subito, però, una parte degli alunni ha mostrato consapevolezza e senso di responsabilità nell'affrontare l'anno scolastico e si sono sempre impegnati ottenendo risultati apprezzabili. L'attenzione non è stata sempre costante, ed in questo non sono stati aiutati dal blocco di due ore di lezione in orario pomeridiano. Alcuni alunni hanno mostrato una condotta non sempre corretta ed ai richiami verbali, in alcuni casi si è dovuto ricorrere alle note disciplinari. La programmazione didattica, pianificata in sede di dipartimenti all'inizio dell'anno, è stata sostanzialmente seguita, apportando delle modifiche per uniformare alcuni contenuti alla co-docenza della disciplina di cucina. Si è utilizzato anche materiale autentico, sono state svolte attività laboratoriali in cucina ed in informatica ed attività sul campo (con uscite sul territorio) per rendere le lezioni più interessanti e motivanti.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

Brainstorming/ anchoring ideas; lezioni dialogiche; metodo induttivo/deduttivo; cooperative learning (group works/pair works) individual works.

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

Libro di testo, Mastering Cooking & Service, di Catrin Elen Morris with Alison Smith; Eli- La Spiga Edizioni Digitali; fotocopie; Google Workspace.

Tipologia verifiche scritte/orali:

Esercizi a scelta multipla; cloze tests; matching; risposte aperte; dialoghi, esposizione di contenuti e argomenti settoriali; reading comprehensions.

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Revisione dei contenuti dell'anno precedente	<ol style="list-style-type: none">1. Food supplies and ingredients (96-109)2. Cooking techniques (120-129)3. Recipes and dialogues (130-135).	Mise en place before preparations; Recipes: ingredients and method (carbonara and Veal and Mushroom roulade) Talking about a menu and their weekly menu with recipes, ingredients, method and cooking techniques
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Acquisire informazioni riferite alle tipologie di regimi alimentari	<ol style="list-style-type: none">1. Nutrition and healthy eating2. Food allergies and food intolerances	<ol style="list-style-type: none">1. Various types of diets (Mediterranean, Alternative diets)2. Special diets for food allergies and intolerances
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI

Le procedure di sicurezza	<p>1. Safety procedures, the HACCP principles</p> <p>2. Risk and preventive measures</p> <p>(172-187)</p>	<p>Food contamination</p> <p>Food preservation</p> <p>Workplace safety</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Acquisire il linguaggio specifico per la ricerca del lavoro	<p>Qualities require for a successful career (328-331);</p> <p>Writing a CV and a personal profile</p> <p>(340-344)</p>	<p>How to find a suitable job; getting to know how to introduce for the potential job</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
UDA 1° quadrimestre	<p>Safety procedures on the work place with topic related to the school program.</p>	<p>Safety from the uniform to wear to the working place in the kitchen</p>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
UDA 2° quadrimestre	<p>The staple menu during world war two in Britain</p>	<p>Porridge</p> <p>Cornish Pasty</p> <p>Scones</p>

--	--	--

Per quanto riguarda Educazione Civica sono state svolte due uscite sul territorio all'Istituto agrario Cecchi di Pesaro e al museo nazionale di Pesaro in riferimento al percorso storico-culturale sulle tracce di Rossini, presentando le sue opera ed il suo gusto nel campo della gastronomia;

Dal punto di vista laboratoriale, la classe in codocenza inglese e cucina ha predisposto la preparazione della colazione inglese, con diverse specialità, per la classe e lo staff della scuola presente nella giornata di preparazione;

Nel laboratorio di informatica hanno lavorato su presentazioni in Power Point e sull'elaborazione di una locandina per pubblicizzare un evento;

Sono state svolte anche attività di ascolto e di reading in preparazione della verifica INVALSI.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODAL. E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo. Saper interagire nella struttura</p> <p>e nelle varie situazioni riferite all'industria ristorativa.</p>	<p>Libro di testo,Cd multimediali, video, fotocopie, materiale autentico, laboratorio informatico di cucina e Lim per illustrare e rendere più motivante la presentazione dei vari argomenti.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play,, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale ristorativo.</p>	<p>Oltre alle valutazioni scritte ed orali, si terrà conto della partecipazione e interesse dimostrati agli argomenti proposti, al miglioramento costante del profitto, nell'atteggiamento propositivo e indipendente nella modalità lavorativa</p>

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “S. Savioli”
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Lazzini Veronica

Relazione sulla classe:

La classe è stata da me seguita solo nei periodi di quest’anno. Il livello di partenza degli studenti era molto carente sia a livello grammaticale che lessicale.

Per sopperire a tali lacune si è scelto di operare, per ogni testo affrontato, con una prima lettura per migliorare la pronuncia sul piano fonetico per poi proseguire con il riconoscimento delle principali strutture grammaticali ed il loro utilizzo ed infine una traduzione per arricchire il vocabolario. Si è inoltre ricorso a power point e materiale aggiuntivo fornito dalla docente sia di approfondimento, ove necessario, che schematico e riassuntivo degli argomenti più complessi.

Sono state effettuate 2 prove scritte e 2 orali nel primo periodo valutativo e 1 prova scritta e 2 orali nel secondo (oltre alla prova orale per gli alunni che avevano una valutazione insufficiente nel primo periodo valutativo). Tipologia: quesiti a risposta singola, quesiti a risposta aperta, esposizione orale.

Durante tutto l’anno scolastico è stato effettuato il recupero in itinere tramite attività di ripasso, esercizi, ripetizione di argomenti non chiari. Nella seconda parte dell’anno è stato svolto un breve corso della durata di 3 ore con un docente madrelingua riguardante sull’argomento del colloquio di lavoro. È stato effettuato il recupero anche durante la pausa didattica, con relativa verifica di recupero per gli alunni con valutazione insufficiente.

Nel corso dell’anno scolastico la classe ha dimostrato un atteggiamento discretamente collaborativo e positivo nei confronti della disciplina nonostante non sia stato manifestato lo stesso livello di interesse per tutti gli argomenti trattati. La consegna dei compiti non è stata sempre puntuale e spesso non operando un adeguato approfondimento con lo studio a casa.

La classe risulta nel complesso eterogenea per quanto riguarda l’interesse e il livello di conoscenze.

Un piccolo gruppo ha dimostrato un impegno costante e regolare ed una partecipazione attiva durante le lezioni frontali ed il lavoro svolto a casa.

Alcuni studenti, invece, hanno manifestato un atteggiamento alquanto passivo ritardando la data delle verifiche orali, mostrando un graduale calo d’interesse e un impegno discontinuo.

Al termine dell’attività didattica, molti allievi hanno ancora considerevoli difficoltà nell’elaborazione e produzione di testi orali e scritti oltre ad incertezze sul piano fonetico e povertà lessicale dovute a carenze e lacune pregresse non colmate.

Programma svolto:

Libro di testo: Christine Duvallier "Gourmet Cœnogastronomie" – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la 4ème année	Lexique et contenus professionnels de la 4ème année Les techniques de cuisson	Primo quadrimestre

Module 2 : « Fromage ou dessert »

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter les fromages et les desserts Savoir rechercher et exposer quelques recettes.	Les fromages et les desserts	Primo quadrimestre

Module 3 : Les fournisseurs

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir connaître les modes d'approvisionnement Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits	Les fournisseurs Les types de fournisseur et les techniques d'achat Le stockage des aliments	Primo quadrimestre

Module 4 : Santé et sécurité alimentaire

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</p> <p>Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments</p> <p>Savoir connaître la méthode HACCP</p>	<p>La conservation des aliments</p> <p>La méthode HACCP</p> <p>Allergies et intolérances alimentaires</p> <p>Intoxications</p>	<p>Primo/Secondo quadrimestre</p>

Module 5 : Bien-être et qualité

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions</p> <p>Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés</p> <p>Connaître les produits bio et les OGM</p>	<p>Les régimes alimentaires</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Bio et OGM</p> <p>Les certifications</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Module 6 : À la recherche d'un emploi

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir présenter ses compétences professionnelles</p>	<p>L'entretien d'embauche</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Module 2 : « Fromage ou dessert »

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir présenter les fromages et les desserts</p> <p>Savoir rechercher et exposer quelques recettes.</p>	<p>Les fromages et les desserts</p>	<p>Primo quadrimestre</p>

--	--	--

Module 3 : Les fournisseurs

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir connaître les modes d'approvisionnement Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits	Les fournisseurs Les types de fournisseur et les techniques d'achat Le stockage des aliments	Primo quadrimestre

Module 4 : Bien-être et qualité

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et les OGM	Les régimes alimentaires La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications	Secondo quadrimestre

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</p> <p>Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments</p> <p>Savoir connaître la méthode HACCP</p>	<p>La conservation des aliments</p> <p>La méthode HACCP</p> <p>Allergies et intolérances alimentaires</p> <p>Intoxications</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Module 6 : À la recherche d'un emploi

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir présenter ses compétences professionnelles</p> <p>Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation</p>	<p>Les petites annonces</p> <p>Le CV</p> <p>La lettre de motivation</p> <p>L'entretien d'embauche</p> <p>Le stage</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “S. Savioli”
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Parma Patrizia

Relazione sulla classe:

Seguo la classe da tre anni e si è sempre mostrata piuttosto debole nella materia a parte alcuni elementi con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche. Un limitato numero di studenti ha manifestato chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso, difficoltà dovute a limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse ma anche ad uno studio domestico insufficiente. L’impegno, la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo risultano apprezzabili solo in minima parte, così come il coinvolgimento e la partecipazione. Occorre dunque segnalare un diffuso disinteresse e una lacunosa applicazione per molti degli alunni. Per quel che concerne lo studio domestico, la maggior parte degli allievi lo ha affrontato in maniera incostante, finalizzato solo ad affrontare le verifiche scritte. In diversi non sembrano pienamente coscienti dell’importanza della prova che li attende e solo qualcuno di loro si sta avvicinando all’esame di maturità con impegno e serietà. Gli argomenti sono stati sempre introdotti proponendo concetti chiave cercando costanti riscontri pratici, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti, prediligendo lezioni dialogate; successivamente, sono stati formalizzati i concetti fondamentali, esplicitato il loro significato, tralasciando le dimostrazioni, ma avendo sempre a mente l’obiettivo di inserire tali argomenti in una visione d’insieme della disciplina. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. In particolare si sono susseguite esercitazioni alla lavagna sulla lettura dei grafici e sullo studio analitico di funzioni algebriche. Per quanto riguarda il livello di preparazione e il raggiungimento degli obiettivi previsti, la classe può essere suddivisa in tre gruppi: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza, ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina, seguita solo con parziale continuità e limitato interesse. Un secondo gruppo ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo ottenendo risultati discreti. Infine un terzo gruppo non ha raggiunto gli obiettivi prefissati a causa di limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse e soprattutto studio domestico insufficiente.

Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione, nonché della puntualità di consegna delle esercitazioni assegnate.

Programma svolto:

Argomenti	Contenuti	Obiettivi
Le funzioni ripasso e collegamento con l'anno precedente	Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni. Funzioni pari e funzioni dispari. Intersezione con gli assi. Studio del segno di una funzione razionale.	Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta. Saper leggere dal grafico il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno.
I limiti	Definizione intuitiva di limite. Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte. Le forme indeterminate $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ Asintoti orizzontali, verticali e obliqui. Traccia approssimativa di un grafico di funzione.	Saper determinare i limiti dal grafico. Calcolare i limiti di funzioni razionali intere e fratte. Saper risolvere le forme indeterminate $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ Saper determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui. Saper riportare con approssimazione su un grafico le caratteristiche determinate analiticamente di una funzione.
La continuità	Definizione di funzione continua. Punti di discontinuità e loro classificazione.	Saper individuare e classificare i punti di discontinuità. Riconoscere graficamente i punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie di una funzione.
La derivata	Definizione e significato geometrico della derivata. Regole per il calcolo delle derivate.	Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata di una funzione in un punto. Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza.

	<p>Punti di non derivabilità.</p> <p>Equazione della retta tangente ad una funzione in un suo punto.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Definizione e classificazione dei punti stazionari di una funzione.</p> <p>Funzioni concave e convesse.</p> <p>Traccia del grafico di una funzione.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p>	<p>Saper applicare le regole di derivazione: derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni.</p> <p>Classificare i punti in cui una funzione non è derivabile. Saper determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione algebrica razionale in un suo punto (di ascissa nota).</p> <p>Conoscere la definizione di punti stazionari</p> <p>Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti, asintoti, simmetrie, intervalli di monotonia, massimi, minimi, flessi, concavità e convessità).</p>
--	--	--

Metodi di lavoro	Mezzi e strumenti	Verifiche effettuate	Modalità e criteri di valutazione
<p>Lezione frontale e dialogata.</p> <p>Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi.</p> <p>Correzione degli esercizi per casa.</p>	<p>Libro di testo: L. Sasso, I Fragni</p> <p>“Colori della Matematica” edizione bianca per gli istituti alberghieri, Ed. Petrini, DeA Scuola</p>	<p>Problemi ed esercizi.</p> <p>Quesiti a risposta aperta e chiusa.</p> <p>Colloqui.</p> <p>Analisi di grafici in contesti reali.</p>	<p>Conoscenza degli argomenti affrontati.</p> <p>Correttezza nella scelta e nell'applicazione dei procedimenti risolutivi.</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici.</p> <p>Partecipazione alle lezioni e puntualità nella consegna dei lavori assegnati.</p> <p>Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali.</p>

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

- Sviluppare le capacità logiche e le abilità risolutive.
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari e saper risolvere problemi di realtà.
- Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in remoto
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati e nell'esecuzione degli esercizi dati per casa.
- Capacità di sapersi destreggiare con le abilità e tecnologie richieste.
- Impegno e costanza nella didattica (anche quella a distanza).
- Serietà con cui l'alunno si avvicina alla didattica (anche a quella a distanza).

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Il dipartimento stabilisce un numero di valutazioni pari ad almeno 3 senza distinzione tra tipologia (scritto o orale).



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli"
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. ssa Vania Zavatta

Relazione sulla classe:

Seguo la classe dalla quarta, ma conosco quasi tutti gli alunni perché sono stata la loro docente nel 1° biennio. Ad inizio d'anno si sono riproposte le stesse problematiche dell'anno precedente. Sono subito emerse difficoltà oggettive legate ad un atteggiamento infantile nei confronti dei doveri scolastici, ad una mancanza di impegno e di metodo di studio, che si risolve spesso in un esercizio mnemonico, quasi del tutto privo di spirito critico e di voglia di approfondire. Non tutta la classe si è mostrata consapevole del percorso che li attendeva, erano poco attenti, rumorosi, poco interessati e solo alcuni di loro si sono spesi per raggiungere la prova di maturità con la preparazione e il senso di responsabilità dovuti. Malgrado gli alunni abbiano frequentato assieme gli ultimi tre anni scolastici, la classe non appare particolarmente coesa, si è creato un gruppo, il più numeroso, che mantiene una certa distanza dagli altri alunni, e questa divisione credo sia dovuta alla diversità di carattere e di capacità di relazionarsi, ad un livello di maturità raggiunto molto disomogeneo e anche al diverso approccio all'impegno scolastico. Questo si è rivelato un limite, perché ha impedito, a mio modo di vedere, la formazione di un gruppo classe affiatato e ha precluso, ad alcuni di questi ragazzi, un percorso di crescita personale interessante ed il raggiungimento di obiettivi didattici soddisfacenti. L'impegno, la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo risultano apprezzabili solo in parte, così come il coinvolgimento e la partecipazione. Occorre dunque segnalare un diffuso disinteresse e una lacunosa applicazione, per alcuni degli alunni, specie per quanto riguarda lo studio individuale domestico. Non tutti sembrano pienamente coscienti dell'importanza della prova che li attende e solo qualcuno di loro si sta avvicinando all'esame di maturità con impegno e serietà. Vanno segnalate però l'impegno scolastico, la partecipazione a tutte le attività proposte e la disponibilità ad aiutare i compagni di alcune delle ragazze, presenze molto preziose anche per i docenti, perché hanno permesso di mantenere sempre aperto un canale di comunicazione con il resto della classe. Hanno smussato gli angoli di una collaborazione non sempre facile. Durante le mie 4 ore settimanali, di cui 1 in compresenza con il docente di Cucina, non si sono mai verificati problemi disciplinari, e da questo punto di vista il loro comportamento è stato essenzialmente corretto. I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Le verifiche scritte, nel 1° e nel 2° quadrimestre, sulla falsariga della prova d'esame degli anni scorsi, e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in

corrispondenza del completamento di ciascun modulo. E' stata somministrata 1 simulazione, nel mese di Aprile.

Programma svolto:

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A.Machado

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari.</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura.</p>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
L'alimentazione nell'era della globalizzazione	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente</p>

	Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.	modificati.
--	---	-------------

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>Bioenergetica</p> <p>Larn e dieta equilibrata</p> <p>Le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Alimentazione nello sport</p> <p>Alimentazione collettiva</p> <p>Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Limiti delle diete dimagranti</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, malattie epatiche, dca (anoressia e bulimia). Alcolemia</p> <p>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, iniziatori e promotori. Inibitori della cancerogenesi contenuti negli alimenti, alimenti utili nella</p>

		prevenzione delle neoplasie. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.
--	--	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Dibattiti - Lezioni frontali - Discussione guidata - Cooperative learning 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A. Machado Ed.Mondadori- Poseidonia scuola -Dispense e schemi -Mappe concettuali 	<p>PROVE SCRITTE -temi</p> <p>PROVE ORALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari- 	<ul style="list-style-type: none"> -Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti -Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico -Padronanza del linguaggio specifico -Esposizione corretta

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “S. Savioli”

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. Costigliola Dario

Relazione sulla classe:

Ho iniziato il mio rapporto di insegnamento con la classe quest'anno, anche se, alcuni di loro sono stati miei alunni nei primi anni del loro percorso. Da subito c'è stata una buona sintonia e siamo riusciti a lavorare bene, tranne che con uno di loro che ha mostrato scarsissimo interesse nei confronti della materia. Il resto della classe invece è sempre stato attivo e propositivo; in particolare alcuni elementi si sono distinti per passione, applicazione e dedizione alla materia che, essendo pratica, richiede caratteristiche ed atteggiamento differenti a confronto delle materie teoriche, mettendo in gioco rispetto per i colleghi, inclusività, collaborazione e molta creatività. Per quanto riguarda la parte teorica, ad eccezione delle eccellenze che anche sotto questo aspetto si sono dimostrate preparate, il resto della classe mostra lacune pregresse dovute probabilmente anche al percorso scolastico frammentato a causa degli eventi storici ben noti a tutti. I ragazzi e le ragazze con problematiche particolari in cucina sono riusciti a superare i propri limiti con buona volontà ed applicazione mostrando sempre interesse per i compiti a loro assegnati grazie anche ai colleghi e colleghe di supporto.

In conclusione, nonostante le poche ore settimanali a disposizione, è stato un percorso in crescendo anche per chi non ha dimostrato di avere doti particolari da spendere in questa materia riuscendo comunque a migliorare e ad apprendere nuove nozioni ed abilità.

Programma svolto:

-Preparazioni di cucina classica, tradizionale italiana, locale, Cenni Internazionale

-Realizzazione di piatti per cucina dietoterapica (per patologie)

-Realizzazione di "cucine diverse" (classica, rivisitata, vegetariana, vegana ...)

-Cucina creativa con utilizzo di tecinche ed attrezzature moderne

-Realizzazioni di menu a tema, classici rivisitati e piatti di chef famosi

-I marchi di tutela in relazione con la produzione di un menu

Obiettivi cognitivi e formativi trasversali.

Rispetto delle regole, capacità di socializzazione e collaborazione, senso di responsabilità e autonomia individuale.

Autodisciplina e autocontrollo. Capacità di cooperazione con i propri pari.

Buone abilità professionali (abilità manuale, senso di responsabilità, capacità organizzative, autonomia operativa, rapidità, precisione e senso estetico nella realizzazione delle preparazioni di cucina e pasticceria). Conoscenza delle diverse tipologie di ristorazione e diversi modi di fare cucina, capacità di applicazione pratica. Conoscenze generali della ristorazione moderna. Competenze generali nell'organizzazione delle attività. Conoscenza approfondita circa igiene e sicurezza del proprio settore.

Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.

Capacità di operare raccordi interdisciplinari con materie affini, capacità di approfondimenti e di contributi personali nonchè di risoluzione dei problemi.

Cucina classica, nazionale, tipica regionale italiana, locale



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli"

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Pippo Nicola

Relazione sulla classe:

La classe, composta da 5 alunne e 12 alunni, ha avuto un comportamento corretto nei confronti della materia e dell'insegnante. Essa si è dimostrata disponibile ed interessata alle attività proposte permettendo di svolgere con serenità gli obiettivi programmati. L'impegno, la partecipazione e l'interesse per le attività svolte ha permesso di acquisire, quasi a tutti, buoni risultati ed in alcuni ha evidenziato buone abilità motorie. Si è cercato di suscitare nel gruppo classe l'interesse verso le attività motorie anche in coloro che non hanno una particolare attitudine alle attività sportive e in chi non ha un pregresso passato da atleta. Si è cercato di trasmettere agli allievi l'importanza del regolare svolgimento delle attività motorie per un corretto stile di vita (affiancato ad una sana alimentazione) come fattore predominante per il miglioramento e il mantenimento delle capacità psicofisiche dell'individuo, soprattutto in questi ultimi tempi in cui le generazioni attuali sono sempre più sedentarie e poco attive. Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto del livello di preparazione iniziale, dell'impegno e della partecipazione. Si sono ottenuti discreti risultati. Gli obiettivi programmati e preventivati sono stati tutti affrontati e svolti, utilizzando le normali ore curricolari, nei loro punti principali:

Programma svolto:

- Miglioramento delle capacità coordinative e delle capacità Condizionali

Contenuti e abilità:

- Ricerca, del miglioramento della coordinazione in tutte le sue forme, dell'equilibrio, della lateralità, della postura, della percezione del proprio corpo, dell'uso del tempo e dello spazio dell'autocontrollo e del controllo, dell'adattamento e della trasformazione dei movimenti;
- affinamento degli schemi motori di base e ricerca per acquisirne di nuovi;
- miglioramento delle grandi funzioni organiche (apparato cardio-circolatorio e respiratorio);

- approfondimento della conoscenza delle possibilità meccaniche dell'apparato locomotore della mobilità articolare, dell'agilità, della resistenza della velocità e della forza.

Attività didattica:

Percorsi misti di livello semplice e medio con piccoli e grandi, attrezzi. Circuiti a stazioni Giochi di movimento. Vari tipi di andature e corse. Esercizi a carico naturale. Esercizi con carichi crescenti Esercizi di opposizione e resistenza. Stretching. Esercizi a corpo libero. Esercizi con piccoli attrezzi Esercitazioni tecniche nelle varie discipline.

Sviluppo delle qualità personali del Carattere è della socialità.

Contenuti e abilità:

- Prendere coscienza e consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti;
- capire l'importanza del gruppo e le sue dinamiche;
- rafforzare il senso di responsabilità e di lealtà;
- imparare a rispettare le regole;
- sapersi organizzare autonomamente

Attività didattica:

Organizzazione di giochi di squadra che implicano il rispetto di regole predeterminata l'assunzione di ruoli l'applicazione di schemi di squadra e l'affidamento a rotazione compiti di giuria e arbitraggio. Elementi di base dell' atletica leggera. Giochi a tema e situazioni di gioco. Conoscenza e approfondimento delle attività motorie e sportive.

Contenuti e abilità:

- Regolamenti;
- fondamentali individuali e di squadra;
- elementi di tattica e di strategia.

Attività didattica:

Pallavolo, Calcio a cinque, Pallacanestro, Baseball, Badminton esercitazioni in forma globale.

- Informazioni fondamentali sulla tutela della salute.

Contenuti e abilità:

- Conoscere e capire le proprie attitudini
- nozioni di primo Soccorso;
- Principi di educazione alimentare.

Nel metodo di lavoro si è partiti dal movimento globale naturale ed istintivo degli allievi, per poi Passare al gesto analitico e schematico per assimilare e memorizzare l'azione corretta.

Gli alunni sono stati coinvolti nei processi di apprendimento per stimolarli ad acquisire responsabilità capacità organizzativa ed autonomia.

Sono stati resi partecipi delle varie fasi dell'insegnamento: informazione degli obiettivi, accettazione delle proposte, esame dei risultati ottenuti.

La metodologia, in base alle attività proposte si è modificata e si è adattata al gruppo e/o al singolo, introducendo una quantità sempre maggiore di situazioni stimolo.

Sono stati utilizzati spazi ed attrezzi specifici delle varie discipline, piccoli e grandi attrezzi (codificati e non) presenti nei vari luoghi.

Le lezioni si sono svolte in palestra, nel campo in erba sintetica esterno e nel Parco comunale. Le verifiche sono avvenute attraverso situazioni motorie costruite e situazioni motorie da progettare e finalizzare, giochi a tema e situazioni di gioco.

Nel frattempo sono scaturite osservazioni sistematiche sui comportamenti degli alunni, quali: interesse, impegno, partecipazione, disponibilità integrazione e socializzazione. All'interno di ogni singolo obiettivo sono stati valutati, sia il miglioramento conseguito, sia l'impegno profuso per raggiungere tale obiettivo; per valorizzare anche coloro i quali partono da un livello iniziale inferiore dovuto ad una esperienza motoria meno approfondita.

Testo in Adozione: "Corpo in movimento SET 1 e 2" di Cappellini A., Naldi A., Nanni F.; edizione mista Il Corpo e il Movimento 1 e 2 + espansione on-line.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “S. Savioli”
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Stocchi Tommaso

Relazione sulla classe:

La classe si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l’anno scolastico. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell’insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto senza subire modifiche o rallentamenti.

Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una maggiore e approfondita conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale, nell’analisi dei propri pregiudizi e difficoltà nell’incontro con l’altro, il diverso; l’acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell’esperienza religiosa in genere, nella storia dell’Italia, dell’Europa e dell’umanità; l’abilità di raffrontarsi con l’insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo.

Il giudizio complessivo sulla classe è molto positivo: sia per le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l’anno scolastico, sia per la proficua collaborazione e l’ottimo rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l’insegnante

Programma svolto:

Modulo	Obiettivi	Contenuti
1) I grandi interrogativi dell'uomo.	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza. • Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia. 	<p>L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta comunque cercando Dio. Porsi le domande essenziali del nostro essere significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</p> <p>Una ricerca di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa.</p> <p>I principi di bioetica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, eutanasia, il valore della vita.</p>
2) Progettare la propria vita con responsabilità.	<ul style="list-style-type: none"> • Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo. 	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.</p>
3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni 	<p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani,</p>

<p>Qual è la risposta della religione cristiana?</p>	<p>spirituali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche. • Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano. 	<p>sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>
<p>4) Il tema dell'amore, della sessualità e del matrimonio nella relazione di coppia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme. 	<p>La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati. • Discussione guidata e conversazioni. • Lezione frontale • Elaborati scritti: questionari, brevi testi personali. • Esposizione orale di tematiche affrontate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie. • Articoli di giornale. • Strumenti audio-visivi e digitali. • Utilizzo dell'applicazione G-Suite for Education (Classroom-Gmail-Meet). 	<ul style="list-style-type: none"> • Questionari a risposta aperta. • Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione. • Colloquio tradizionale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni. • Comprensione e dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale. • Acquisizione delle competenze richieste.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli"
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Iannone Carmine

Libro di Testo:

Gestire le imprese ricettive UP,

S. Rascioni, F. Ferriello, Rizzoli EDUCATION, Vol. 3, TRAMONTANA.

Relazione sulla classe:

Per farsi un'idea dell'andamento didattico della classe nella disciplina di specie, occorre considerare che essa è caratterizzata da un primo gruppo di alunni che rasenta la sufficienza, da un secondo gruppo che ha sempre conseguito risultati di buono/ottimo livello e da un terzo gruppo che sta nel mezzo. Due alunni hanno mollato da un bel po'. Per ciò che concerne l'aspetto disciplinare il gruppo è vivace, per usare un eufemismo, una vivacità infantile che contraddistingue gli adolescenti di questa generazione. Non mancano, però, discenti adulti, maturi e con buone competenze relazionali, che sanno cosa vogliono, lavorano alacremente per perseguire i propri obiettivi e che senz'altro si faranno strada nella vita, anzi hanno già cominciato.

S. Rascioni, F. Fariello, Gestire le imprese ricettive, Tramontana, 2022 (2019), Vol. 2.

S. Rascioni, F. Fariello, Gestire le imprese ricettive, Tramontana, 2023 (2020), Vol. 3.

Programma svolto:

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<p>Modulo 1 – Il patrimonio dell’impresa (ripasso)</p>	<p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio</p> <p>Riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche</p> <p>Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio</p> <p>Compilare la Situazione patrimoniale con particolare riferimento alle imprese turistiche</p> <p>Calcolare il patrimonio netto dell’impresa</p>	<p>Gli investimenti dell’impresa: il patrimonio lordo</p> <p>I finanziamenti dell’impresa</p> <p>L’uguaglianza investimenti-finanziamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le attività e le passività <p>Il prospetto del patrimonio; la Situazione patrimoniale</p> <p>Classificazione degli elementi del patrimonio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le attività • Le passività • Il patrimonio netto <p>Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio</p> <ul style="list-style-type: none"> • I valori finanziari • I valori economici <p>I criteri di valutazione del patrimonio di funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’ammortamento delle immobilizzazioni materiali e immateriali
<p>Modulo 2 – La gestione economica</p>	<p>Classificare le diverse operazioni aziendali</p> <p>Calcolare il reddito d’esercizio e compilare la Situazione economica</p> <p>Effettuare calcoli per la determinazione del costo complessivo di produzione</p>	<p>Il ciclo produttivo</p> <p>I cicli aziendali</p> <p>Reddito d'esercizio</p> <p>Regolamento costi e ricavi</p> <p>Il principio di competenza</p> <p>L’aspetto amministrativo, finanziario ed economico della</p>

	<p>Calcolare il punto di pareggio (BEP)</p> <p>Compilare semplici prospetti di imprese turistiche</p>	<p>gestione</p> <p>Costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche</p> <p>Costi e ricavi con pagamento posticipato e anticipato</p> <p>Situazione economica</p> <p>Definizione e classificazione di Costi e Ricavi</p> <p>Configurazione di costo</p> <p>Analisi del punto di equilibrio</p>
<p>Modulo 3 – La programmazione e il budget</p>	<p>Saper utilizzare gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Applicare gli elementi di budgeting per quantificare l'investimento e valutarne la sostenibilità</p> <p>Applicare le tecniche del SWOT</p> <p>Definire offerte gastronomiche e servizi qualitativamente ed n sostenibili</p>	<p>La pianificazione e la programmazione</p> <p>Il Budget definizione e significato, le diverse tecniche di redazione</p> <p>Differenza tra bilancio d'esercizio e budget</p> <p>Le diverse parti del budget</p> <p>Redazione budget degli investimenti</p> <p>Redazione budget economico di un ristorante</p> <p>Redazione budget economico di un albergo</p> <p>Controllo budgetario</p> <p>Il business plan: definizione e contenuto</p> <p>Analisi SWOT</p>
<p>Modulo 4 – Il marketing</p>	<p>Saper utilizzare gli strumenti del marketing</p> <p>Diversificare il prodotto in base alle nuove tendenze, agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Progettare e utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti</p>	<p>Il marketing: definizione e significato</p> <p>I diversi orientamenti al mercato delle imprese</p> <p>Il piano di marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing strategico: definizione e fasi

	<p>alle aspettative del target di riferimento</p> <p>Progettare attività e iniziative atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il marketing operativo: definizione e scelte • Il marketing turistico territoriale ed integrato <p>Destination marketing</p> <p>Marketing mix (le 4 p)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotto • Prezzo • Distribuzione • Comunicazione
Modulo 4 – Cenni sui contratti delle imprese ristorative	Conoscere le tipologie di servizi offerti dalle strutture ristorative	<p>Cenni sul contratto di ristorazione</p> <p>Cenni sul contratto di catering</p> <p>Cenni sul contratto di banqueting</p>



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “S. Savioli”
Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof.

Discipline Coinvolte: Storia, Scienze degli alimenti, Inglese, DTA.

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Il concetto di guerra per Ungaretti	Discorso di Liliana Segre al Parlamento europeo.
STORIA	Le guerre Israele palestinesi	La Shoah
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; impronta ecologica.	Igiene e sicurezza nella ristorazione, sistema HACCP
INGLESE	Ed. alla salute	“Staple food in Britain”
D.T.A.	Settore turismo: gli organismi e le fonti normative interne	Settore turismo: gli organismi e le fonti normative dell’Unione europea

PARTE III
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: - interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma) - verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, analisi del testo, testo argomentativo, tema di attualità, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Ispirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal Collegio Docenti, per l'assegnazione del credito scolastico relativo agli ultimi tre anni di corso:

- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto dall'alunno, con riguardo al profitto, rapportato ai livelli di partenza, tenendo conto anche dell'assiduità scolastica;
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo;
- la partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- eventuali crediti formativi.

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 Maggio 2024), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

- attività lavorative certificate non pianificate dall'Istituto;
- partecipazione a corsi e concorsi di formazione professionale;
- attività sportiva documentata da una società sportiva riconosciuta;
- donazione del sangue;
- attività culturali, artistiche e ricreative certificate (musica, convegni, conferenze, ecc.);
- Certificazione ECDL
- Certificazioni linguistiche

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	1.	Totale assenza delle più elementari nozioni
	2.	Totale incapacità di cogliere il senso globale
	3.	Incapacità di affrontare una situazione comunicativa
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	1.	Non possiede i contenuti minimi
	2.	Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto
	3.	Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le competenze
MEDIOCRE (VOTO 5)	1.	Conosce in modo frammentario e lacunoso
	2.	Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico
	3.	Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite
SUFFICIENTE (VOTO 6)	1.	Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni
	2.	Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari
	3.	Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze
DISCRETO (VOTO 7)	1.	E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi
	2.	Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni
	3.	Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso
BUONO (VOTO 8)	1.	Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza
	2.	Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni
	3.	Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome
OTTIMO/ ECCELLENTE (VOTO 9-10)	1.	Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi
	2.	Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale
	3.	Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con

i colleghi;

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Crediti Scolastici

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito (in base all'allegato A al D.Lgs. 62/2017) maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno e di seguito provvede alla conversione del credito scolastico complessivo sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'O.M. 65.

Tabella attribuzione credito scolastico – Allegato A D.Lgs. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

studente	Totale Crediti 3 [^] e 4 [^] anno
1	19
2	19
3	20
4	20
5	21
6	19
7	19
8	17
9	17
10	21
11	18
12	21
13	22
14	25
15	18
16	23
17	22

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:

studente	Stage ore svolte nel Triennio *
1	288h
2	347h
3	275h
4	295h
5	255h
6	205h
7	209h
8	303h
9	284h
10	361h
11	269h
12	267h
13	536h
14	482h
15	226h
16	542h
17	201h

*La classe, nel corso del 5[^] anno, ha svolto 20 ore di attività d'orientamento (finalizzate anche al PCTO) utili a completare il monte ore necessario per il raggiungimento di quelle previste.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)

TIPOLOGIA PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A -ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

Giuseppe Ungaretti, da L'Allegria, Il Porto Sepolto.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento	Ma Dio cos'è?
io L'ho vissuto	
un'altra volta	E la creatura
in un'epoca fonda	atterrita
fuori di me	sbarra gli occhi
	e accoglie
sono lontano colla mia memoria	goccioline di stelle
dietro a quelle vite perse	e la pianura muta
Mi desto in un bagno	e si sente
di care cose consuete	riavere
sorpreso	
e addolcito	

Rincorro le nuvole

che si sciolgono dolcemente

cogli occhi attenti

e mi rammento

di qualche amico

morto

da Vita d'un uomo. Tutte le poesie, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali risvegli allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda*. Bozzetto siciliano, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse

cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...] Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...] Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota »

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del Ciclo dei vinti. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Federico Chabod**, *L'idea di nazione*, Laterza, Bari, (1 edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

Giuseppe Ungaretti, da *L'AIPROPOSTA A2* Giovanni Verga, Nedda. Bozzetto siciliano, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59. Nella novella Nedda la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura

degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia. «Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse costesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...] Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...] Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.» legria, Il Porto Sepolto.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX.

Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprendibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli

vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre *basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà*».

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello *europeo*. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gli individui dell'umanità come i cittadini sono gli individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per '*Umanità*'?
4. Spiega il significato della frase '*La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità*'.

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.
«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri.

Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni. La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta '*distruzione creativa*'?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione '*ricchezza immateriale*'?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un '*sistema molto efficiente*'?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta? È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivate' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio

di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

1 *Pascal*: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

2 *Bertrand Russell*: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

3 *Foster Dulles*: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

2. *'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?'* Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.

3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.

4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602>)

«Gentile Ministro Bianchi, a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burlletta.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni. *Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni* indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018

(<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisco: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: Whats App. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "*tempo reale*".

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

CANDIDATO _____

CLASSE _____

TIPOLOGIA A

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

		LIVELLO	DESCRIPTORI	PUNTI
I n d i c a t o r e 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
I n d i c a t o r e 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max10)	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
I n d i c a t o r e 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (max 8)	L1(1-3)	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte.	
		L2 (4)	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati.	
		L3 (5)	Il testo rispetta in modo sufficiente tutti i vincoli dati.	
		L4 (6)	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	
		L5 (7-8)	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura ed interpretazione delle consegne.	
Elemento da valutare 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici (max 12)	L1 (1-4)	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente.	
		L2 (5-6)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L3 (7)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera sufficiente, riuscendo a selezionare quasi tutti i concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L4 (8-10)	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	
		L5(11-12)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo, pertinente e ricco i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	
Elemento da Valutare 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10)	L1 (1-4)	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta errata in tutto o in parte.	
		L2 (5)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo parziale.	
		L3 (6)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo essenziale.	
		L4 (7-8)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta completa ed adeguata.	
		L5 (9-10)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita sia per quanto concerne il lessico, la sintassi e lo stile, sia per quanto riguarda l'aspetto metrico-retorico.	
Elemento da valutare 4	Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10)	L1 (1-4)	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano le considerazioni personali.	
		L2 (5)	L'argomento è trattato in modo parzialmente adeguato e presenta poche considerazioni personali.	
		L3 (6)	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta alcune considerazioni personali.	
		L4 (7-8)	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse considerazioni personali.	
		L5 (9-10)	L'argomento è trattato in modo ricco, personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo.	
Punti Totale				/100 .../20

CANDIDATO _____ CLASSE _____ TIPOLOGIA B
INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
I n d i c a t o r e 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
I n d i c a t o r e 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max10)	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
I n d i c a t o r e 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (max 15)	L1(1-6)	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo..	
		L2 (7-8)	L'alunno ha individuato in modo errato tesi e argomenti.	
		L3 (5)	L'alunno ha saputo individuare la tesi, ma non è riuscito a rintracciare le argomentazioni a sostegno della tesi.	
		L4(10-12)	L'alunno ha individuato la tesi e qualche argomentazione a sostegno della tesi.	
		L5(13-15)	L'alunno ha individuato con certezza la tesi espressa dall'autore e le argomentazioni a sostegno della tesi.	
Elemento da valutare 2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (max 15)	L1 (1-5)	L'alunno non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti.	
		L2 (6-8)	L'alunno non è sempre in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo o non utilizza connettivi pertinenti.	
		L3 (9)	L'alunno è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo e utilizza qualche connettivo pertinente.	
		L4(10-12)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato ed organico ed utilizza i connettivi in modo appropriato.	
		L5(13-15)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo approfondito ed originale ed utilizza in modo del tutto pertinenti i connettivi.	
Elemento da valutare 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10)	L1 (1-4)	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco congrui.	
		L2 (5)	L'alunno utilizza riferimenti culturali a volte scorretti e non del tutto congrui.	
		L3 (6)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e sufficientemente congrui.	
		L4 (7-8)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e discretamente congrui.	
		L5 (9-10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui.	
Punti Totale				/100/20

CANDIDATO _____ CLASSE _____ TIPOLOGIA C
INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
I n d i c a t o r e 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
I n d i c a t o r e 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max10)	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
I n d i c a t o r e 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (max 15)	L1(1-5)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi non risultano coerenti.	
		L2 (6-8)	Il testo è solo parzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi risultano poco coerenti	
		L3 (9)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
		L4(10-12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	
		L5(13-15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
Elemento da valutare 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15)	L1 (1-5)	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare e/o debolmente connesso.	
		L2 (6-8)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo non sempre ordinato e lineare o debolmente connesso.	
		L3 (9)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare.	
		L4(10-12)	L'esposizione si presenta organica e lineare.	
		L5(13-15)	L'esposizione risulta organica, articolata e del tutto lineare.	
Elemento da valutare 3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (1-4)	L'alunno è del tutto privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati.	
		L2 (5)	L'alunno è in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali poco articolati.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati.	
		L4 (7-8)	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati.	
		L5 (9-10)	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati.	
Punti Totale				/100/20

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)

NOME E COGNOME	CLASSE	DATA
----------------	--------	------

TEMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

A.S. 2023-2024

Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE 2023-2024

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI PERCORSO: ENOGASTRONOMIA

(Codice ATECO I 56 Codice SEP 23 - Codice ADA 23.01.01/02- Codici NUP 5.2.2.1- Cuochi in alberghi e ristoranti, 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi, 5.2.2.3 - Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva 6.5.1.3)

Elaborato di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

DOCUMENTO

Linee Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018 [...] (Da "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA" in: <https://www.crea.gov.it> > documents > LINEE-GUI...)

La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".

Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.

Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [...]

In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. [...].

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

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

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un'azione "protettiva e salutare". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta Mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?
- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni "aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo". Il candidato ne riferisca due.
- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari "mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali". Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

B) La Dieta Mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita, compresa la terza età.

Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- riferisca le caratteristiche di una dieta equilibrata e le tappe per costruire una dieta equilibrata, specificando anche le percentuali di macronutrienti per un adulto, rispetto al fabbisogno energetico totale secondo le indicazioni dei LARN 2014.
- analizzi la Dieta Mediterranea da un punto di vista di stili di vita, frequenze di consumo e di nutrienti forniti, correlando ai nutrienti le corrispondenti fonti alimentari.

- la cucina Mediterranea è considerata una tipologia di cucina “salutare”. Alla luce di ciò, il candidato suggerisca come all’atto pratico si possano ridurre o sostituire zuccheri, grassi e sale.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, sulla base della programmazione didattica svolta nel corso dell’anno, e sulle proprie conoscenze ed esperienze di stage e/o lavorative suggerisca n. 4 proposte gastronomiche (menù) di diversa tipologia, tenendo presente i principi della Dieta Mediterranea, motivando e spiegando la scelta di ciascuna proposta.

Nella scelta del menù il candidato dovrà tenere in considerazione le seguenti indicazioni:

- Stagionalità: primavera/estate (specificando l’ingrediente di stagione e la ricetta in cui è inserito).
- Inserimento di un prodotto a marchio di qualità che valorizzi il territorio italiano (anche in una sola ricetta), dando breve spiegazione del marchio prescelto.
- Inserimento di almeno n. 1 ricetta tipica regionale della cucina italiana (specificare la ricetta e la regione di appartenenza).

Durata massima della prova – 6 ore.

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare la classe prima delle due ore dalla consegna della traccia.

Non è consentito consegnare l’elaborato prima delle tre ore dalla consegna della traccia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato:

Classe:

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

INDICATORI	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	1.5	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	2.5	
	V	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi.	1.5 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto.	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4.5 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5.5 - 6	
Padronanza delle competenze	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	

tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.5 - 4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.5 - 5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5- 6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.5	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio della prova				

La commissione:

Presidente						

Consiglio di Classe VKA:

Il documento è stato approvato nella seduta del 15 Maggio 2024.

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Galati Sara Ersilia	
Inglese	Oddi Anna Maria	
Francese	Lazzini Veronica	
Matematica/Informatica	Parma Patrizia	
Scienze degli Alimenti	Zavatta Vania	
La. Enog. Settore Cucina	Costigliola Dario	
D.T.A.	Iannone Carmine	
Scienze Motorie e Sportive	Pippa Nicola	
Religione	Stocchi Tommaso	
Sostegno	Pasquini Carmela	
Sostegno	De Paulis Valeria	
Sostegno	Scotto Di Liquori Sergio	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore
Prof. Nome e Cognome
