



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[^] AS

Percorso SALA E VENDITA



Anno Scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof. Zannino Elena

INDICE

PARTE I	5
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo	5
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO con altre informazioni	5
VALORI E FINALITA'	5
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE	6
PIANO ORARIO	12
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA	13
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 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.	16
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.	17
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	18
Metodi:	18
Strumenti:	18
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:	18
Interventi di recupero:	18
ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	19
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	20
PARTE II	21
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	22
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	23
Relazione sulla classe:	23
Programma svolto:	25
DISCIPLINA: STORIA - ED. CIVICA	34
Programma svolto	34
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	47
Relazione sulla classe:	47
Programma svolto:	48
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	51
Relazione sulla classe:	51
Programma svolto:	52

DISCIPLINA: MATEMATICA	55
Relazione sulla classe:	55
Programma svolto:	56
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	60
Relazione sulla classe:	60
Programma svolto:	61
DISCIPLINA: SALA /VENDITA	64
Relazione sulla classe:	64
Programma svolto:	65
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	69
Relazione sulla classe:	69
Programma svolto:	70
DISCIPLINA: RELIGIONE	73
Relazione sulla classe:	73
Programma svolto:	74
DISCIPLINA: D.T.A.	75
Relazione sulla classe:	75
Programma svolto:	76
DISCIPLINA: ED.CIVICA.	80
Programma svolto:	80
PARTE III	85
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	86
Verifica e Valutazione:	86
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	86
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	87
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:	88
Crediti Scolastici	90
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:	92
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)	93
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	100
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)	106
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024	113
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	115
Consiglio di Classe 5AS	116

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, storicosociale.

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 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 sala e vendita 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	3	Scritto/orale
Scienze motorie e sportive	2	2	2	Pratico
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	1	Orale
<i>Totale</i>	15	15	15	

Area di indirizzo	Classe III	Classe IV	Classe V	
Diritto e Tecnica Amministrativa	3	4	4	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	5	Scritto/orale
Lab. Enog. Settore Bar/Sala/Vendita	7	6	7	Scritto /orale/ pratico
<i>Totale</i>	17	17	19	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

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	Zannino Elena
Inglese	Torelli Lisa
Francese	Conti Caterina
Matematica/Informatica	Galli Marco
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Ceresa Elena
Lab. Enog. Settore Bar/Sala/Vendita	Oliveto Alessandro
Dir. Tecniche Amm. Strut. Ricettive	Soprani Ilia
Scienze Motorie e Sportive	D'Adduzio Mario
Religione	Tentoni Luca

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Zannino Elena	Zannino Elena	Zannino Elena
Inglese	Lupo Sara	Pallara Stefania	Torelli Lisa
Francese	Baldelli Rosanna	Monteleone Egle	Conti Caterina
Matem./Inform.	Galli Marco	Galli Marco	Galli Marco
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Ceresa Elena	Ceresa Elena	Ceresa Elena
Lab. Enog. Settore Bar/Sala/Vendita	Oliveto Alessandro	Oliveto Alessandro	Oliveto Alessandro
Dir. Tecniche Amm. Strut. Ricettive	Cimarosti Giulia	Pacassoni Roberta	Soprani Ilia
Religione	Bastianelli Luca	Catena Martina	Tentoni Luca
Scienze Mot. e Sport.	De Cristofaro Maria	Cristiano Salvatore	D'Adduzio Mario

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe 5°, sezione AS, ad indirizzo Sala e Vendita, si compone di 15 alunni, 10 maschi e 5 femmine. È stata inizialmente composta da 16 studenti; il 10 gennaio 2024, uno di loro ha deciso di iscriversi ai corsi serali, sempre presso l'Istituto Savioli di Riccione. Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA. Inoltre, il C.d.C. ha individuato i bisogni educativi speciali di una studentessa, per riscontrata vulnerabilità emotiva, crisi d'ansia e un contesto familiare debole. Dopo il confronto con la specialista di riferimento e con la famiglia, è stato redatto un PDP, in risposta alle necessità educative della studentessa, per fornirle un supporto mirato e personalizzato e garantirne l'accesso a un'istruzione di qualità, in un ambiente il più possibile inclusivo. Anche per tutti i ragazzi con DSA sono stati elaborati degli opportuni Piani Didattici Personalizzati, quindi misure dispensative, strumenti compensativi e tutte quelle attività capaci di rendere più efficace l'azione educativa, cercando di stimolarne punti di forza e minimizzarne punti di debolezza. Per tutto ciò, si rimanda ai fascicoli personali riservati degli studenti. Nessun supporto in classe da parte di professori di sostegno. La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Presenti in classe una ragazza di origine cinese e un ragazzo di origine moldava, entrambi da anni in Italia e con una buona padronanza della lingua italiana. Per quanto riguarda la seconda lingua studiata è il francese.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

Fin dal terzo anno, gli alunni si sono mostrati immaturi, agitati, demotivati e ansiosi. Sono risultati nel complesso indisciplinati ed irrispettosi, nonostante i numerosi provvedimenti disciplinari. Non è stato sempre garantito il normale svolgimento delle lezioni e in alcune materie hanno dimostrato un atteggiamento alquanto esasperato. Tanti gli interventi per riflettere in generale sul rispetto dell'altro, sul modo più adeguato di gestire azioni ed emozioni negative, in considerazione delle difficoltà e per capire l'importanza del rispetto delle regole. Anche se in piccola misura, hanno contribuito ad una migliore gestione della classe, oltre che all'intervento diretto del Dirigente, l'intervento dello psicologo della scuola, di concerto con i genitori, costantemente presenti, non solo in luogo del loro rappresentante, ma anche con contatti frequenti con i docenti e con il coordinatore di classe. Gli studenti sono stati sempre supportati e guidati verso la risoluzione serena di ogni situazione conflittuale. I docenti del Consiglio di Classe hanno continuato a confrontarsi per migliorare l'attività didattica e cercare strategie idonee, in linea con quanto richiesto dalle linee guida e con le esigenze degli alunni, aumentando il tempo loro dedicato, aiutandoli e sostenendoli,

ma anche assicurandoli. Considerato ciò, si sono privilegiate attività laboratoriali e approfondimenti mirati, film e uscite didattiche, per stimolare curiosità e motivazione degli studenti, anche attraverso la trattazione di argomenti di attualità, anche di Educazione Civica e declinati sulle UDA. Gli argomenti trattati sono stati sviluppati per nuclei tematici essenziali, privilegiando in Italiano soprattutto, l'analisi guidata del testo scritto e l'argomentazione. Nonostante tutto, molti alunni non hanno ancora raggiunto un livello accettabile di autocontrollo, nè buoni risultati didattici. Questo per diverse ragioni: per dinamiche familiari difficili, per questioni caratteriali individuali, per demotivazione diffusa, per stanchezza, per incompatibilità con il sistema scolastico, per sfiducia generalizzata. La mancanza di motivazione è stata la causa principale delle frequenti assenze degli alunni. Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e al confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti ancora poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente, tenuti da alcuni studenti in particolare. L'attenzione e lo studio sono rimasti spesso insufficienti, con chiari effetti nelle consegne e nelle valutazioni finali. Sono state molte le valutazioni negative o appena sufficienti, tutto questo ha dimostrato che la classe ha continuato a non essere partecipe. Però, non è mancato un piccolo gruppo di studenti che ha dimostrato maturazione e impegno, anche se non sempre costante. In conclusione, nonostante tutto, quello della classe è da considerarsi un parziale percorso di crescita, di integrazione e accettazione.

Osservazioni sul percorso formativo.

La classe, in generale, non ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte. Non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni, soprattutto relativamente ad alcune discipline. Negli anni precedenti, la frequenza è risultata in generale poco assidua; nell'ultimo anno, per molti studenti, è invece risultata ai limiti del superamento del numero di assenze massimo consentito per la convalida dell'anno scolastico. Qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate, infatti sono stati molti anche i ritardi e le uscite anticipate. Segno questo di un sofferenza continua nei confronti dello stare a scuola. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato generalmente basso, come la motivazione, l'interesse e la partecipazione. Questa stanchezza trova giustificazione anche nel fatto che molti studenti hanno continuato a svolgere attività professionali durante il periodo scolastico, in maniera anche continuativa. Nonostante tutto, i docenti hanno continuato a perseguire il loro obiettivo formativo, cercando sempre di contrastare la demotivazione dei propri allievi; si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con attività significative, materiali didattici strutturati, piattaforme digitali, video, libri e test digitali, app., strategie didattiche alternative, debate, gamefication e altro. A tal proposito importante valore hanno acquisito le UDA, "Innovazione e progresso nell'EXPO" - primo quadrimestre, "Pace e guerra" - secondo quadrimestre, nelle quali, in un'ottica multidisciplinare, per un apprendimento fattuale, sono converse attività laboratoriali e uscite didattiche, visione di film, su temi declinati anche su Educazione Civica, di particolare interesse per i ragazzi. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico ed a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Da sottolineare il giudizio abbastanza positivo conseguito durante il periodo di stage in attività sul Territorio e fuori Provincia e Regione.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'attenzione mostrata da una buona parte della classe è risultata insufficiente, lungo tutto l'arco degli anni. Molti alunni hanno dimostrato un impegno discontinuo, sia a casa che a scuola. Tale situazione, per qualcuno, è stata aggravata da una frequenza saltuaria, da difficoltà oggettive, da fragilità nel metodo di studio e da un atteggiamento passivo. I docenti del CdC hanno rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti, mettendo in atto opportune strategie di recupero. Si segnalano anche studenti che, sempre presenti e con un impegno più o meno costante, hanno raggiunto livelli buoni di apprendimento. Nel caso specifico degli studenti con DSA e BES è stato attuato quanto concordato nei rispettivi PDP, secondo il rispetto della normativa vigente. Si sono attuate strategie per consentire a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza, con interrogazioni programmate, recuperi in itinere o con sportelli dedicati, momenti di approfondimento e ripasso. Tuttavia, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato le lacune manifestate. Un piccolo gruppo ha raggiunto risultati positivi, anche se l'impegno non è stato costante per tutto l'anno scolastico.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

La maggior parte dei docenti ha svolto il programma preventivato all'inizio dell'anno, pur apportandone alcune modifiche, riscontrabili nel dettaglio dei singoli piani disciplinari. I docenti del Consiglio di Classe hanno 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 prevalentemente impostato l'attività didattica sulla base di lezioni frontali dialogate; mediante la piattaforma di Google Suite sono state programmate attività, assegnati compiti, approfondimenti, discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche, mantenuti contatti, trasmessi materiali, fatti ripassi; funzionali Google classroom, la bacheca di Argo e la mail istituzionale; particolarmente utili si sono rivelati i gruppi Telegram per le comunicazioni veloci.

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 power point, canva, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti, oltre che a mappe realizzate in modalità sincrona dagli stessi alunni, files video e audio, podcast. Il carico di lavoro da svolgere è stato, all'occorrenza, alleggerito, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le diverse difficoltà. Estremamente utile anche l'uso di device come Pc e telefonini.

Per una descrizione più dettagliata dei metodi e degli strumenti utilizzati, si rimanda all'apposita tabella in calce ai programmi finali delle singole discipline.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

Gli interventi volti a promuovere le abilità di studio degli studenti, hanno previsto discussioni guidate nei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slide, costruzione/elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifiche formative e verifiche sommative delle conoscenze acquisite. Inoltre, attraverso le UDA interdisciplinari si è attuata una didattica per competenze, per far misurare i ragazzi in compiti significativi dove viene dimostrata la padronanza di qualcosa. Il docente è stato così regista di attività in cui gli studenti hanno costruito la propria conoscenza, in un'ottica di condivisione. Tale modalità è risultata pienamente inclusiva, anche per i ragazzi con DSA e con BES. A tal proposito si vedano le relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica.

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere, in orario curricolare per tutte le materie e con sportelli di recupero pomeridiani; funzionali anche le attività di mentoring e tutoring promosse dall'Istituto per tutti gli studenti. Infine, tra il primo e il secondo quadrimestre, è stata effettuata una pausa didattica dal 01/02/2024 al 15/02/2024 per un totale di 64 ore, utile per recuperi e approfondimenti, strutturati e verificati opportunamente.

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
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> ● HACCP ● FORMAZIONE D.LGS 81/2008 ● FORMAZIONE ANTINCENDIO ● DIRITTO DEL LAVORO ● BLSA
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 In-formati "L'educazione bancaria e finanziaria" (Digital payment): 2 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.
Corso Sommelier - qualificazione professionale sommelier I livello
Incontro con l'esperto del "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena": 1,30 ore
Progetto USR "Orizzonti di simulazione visiva" con la Polizia Stradale di Rimini: 1,15 ore
Corso "Orientamento Universitario" Unibo Rimini 1,15 ore
Incontro con l'Esperto del "Franciacorta" - 2 ore
Progetto Avis: 1 ora
Incontro APT SERVIZI Emilia - Romagna: 2ore.
Progetto "Immagini e parole per incontrare la storia": 8 ore
Progetto Orientamento "Il TERRITORIO E LA SCUOLA": 4 ore
Uscita didattica al Cinema di Riccione - "C'è ancora domani" - incontro con l'autore
Uscita didattica a Villa Mussolini di Riccione - "retrospettiva fotografica R. Capa"
Incontro con esperto "Trento doc" (2 ore)
Progetto Orientamento post-diploma con lo psicologo d'Istituto: 3 ore

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza.
- Incontri con esperti del settore.
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, concorsi nazionali.
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.
- Manifestazioni ed eventi a scuola.

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 VSA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa ZANNINO ELENA

Relazione sulla classe:

La classe 5°AS, ad indirizzo sala vendita, si compone di 15 alunni, 10 maschi e 5 femmine. Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA. Inoltre, il C.d.C. ha individuato i bisogni educativi speciali di una studentessa, per riscontrata vulnerabilità emotiva, per lei è stato redatto un PDP, in risposta alle sue necessità educative. Anche per tutti i ragazzi D.S.A. sono stati elaborati degli opportuni Piani Didattici Personalizzati, quindi misure dispensative, strumenti compensativi e tutte quelle attività capaci di rendere più efficace l’azione educativa. Per maggiori specifiche, si rimanda ai fascicoli personali riservati agli studenti. La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Presenti in classe una ragazza di origine cinese e un ragazzo di origine moldava, entrambi da anni in Italia e con una sufficiente padronanza della lingua italiana.

Tutti gli alunni si sono mostrati generalmente immaturi, agitati, demotivati e ansiosi. Sono risultati indisciplinati ed irrispettosi, nonostante i numerosi provvedimenti disciplinari. Non è stato sempre garantito il normale svolgimento delle lezioni. Si è cercato sempre di promuovere il confronto, per riflettere in generale sul rispetto dell’altro, sul modo più adeguato di gestire azioni ed emozioni negative, per capire l’importanza del rispetto delle regole. La collaborazione dei genitori è stata importante; loro sono stati costantemente presenti, sia in luogo del rappresentante di classe, che con contatti frequenti e incontri, telefonici e in presenza. Gli studenti sono stati sempre supportati e guidati verso la risoluzione serena di ogni situazione conflittuale. Costante il confronto tra colleghi, per migliorare l’attività didattica e cercare strategie idonee, in linea con quanto richiesto dalle linee guida e con le esigenze degli alunni, aumentando il tempo loro dedicato, aiutandoli e sostenendoli, ma anche assicurandoli.

Considerata la difficile gestione del gruppo classe, si sono privilegiate attività laboratoriali e approfondimenti mirati, la trattazione di argomenti di attualità, molti di Educazione Civica; in questa disciplina così trasversale a tutto il programma di Italiano e Storia, sono state dedicate molte ore. Molte le ore anche declinate sulle UDA: “Innovazione e progresso nell’EXPO” - primo quadrimestre; “Pace e guerra” - secondo quadrimestre. Si è cercato sempre di contrastare la demotivazione degli allievi con attività significative, materiali didattici strutturati, piattaforme digitali, video, libri e test digitali, app, strategie didattiche alternative, debate. Si sono attuate strategie per consentire a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza, con interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di approfondimento, ripasso. Importanti anche gli interventi di esperti esterni, su approfondimenti storici, risultati interessanti per i ragazzi (sulle armi, sugli effetti della guerra, sui regimi totalitari, sulla persecuzione e i campi di concentramento), oltre che le uscite didattiche, al cinema e il confronto con la regista (“C’è ancora domani” – Cortellesi -). Quest’ultima attività, molto utile, per riflettere su temi trattati a lungo durante

l'anno, oltre che collegati alle vicende quotidiane di violenza di genere. Il Progetto "Quotidiano in classe" si è sviluppato trasversalmente e ha permesso di fare i focus e stimolare discussioni. Grazie a Film, mostre fotografiche (come quella di R. Capa) e UDA interdisciplinari, in linea con l'attuazione di una didattica per competenze, i ragazzi si sono misurati in compiti significativi dove hanno dimostrato la padronanza di qualcosa: "Interviste impossibili" a personaggi studiati, ricerche, presentazioni multimodali, testi di diverse tipologie, dibattiti, video. Il docente è stato regista in attività in cui gli studenti hanno costruito la propria conoscenza, in un'ottica di condivisione. Tale modalità è risultata pienamente inclusiva, non solo per i ragazzi BES e DSA.

Il programma preventivato all'inizio dell'anno è stato svolto abbastanza, anche se gli argomenti trattati sono stati sviluppati per nuclei tematici essenziali, privilegiando l'analisi guidata del testo scritto e l'argomentazione. Si è 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 della disciplina. Tra gli strumenti utilizzati sono stati adottati 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 power point, canva, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti, oltre che a mappe realizzate in modalità sincrona dagli stessi alunni, files audio-video, Podcast. Il carico di lavoro da svolgere è stato, all'occorrenza, alleggerito, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le diverse difficoltà. Estremamente utile anche l'uso di device come Pc e telefonini. Gli interventi volti a promuovere le abilità di studio degli studenti, hanno previsto discussioni guidate, presentazioni dei contenuti attraverso slide, costruzione/elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti, verifiche formative e verifiche sommative delle conoscenze acquisite.

Nonostante l'attenzione e lo studio siano risultati spesso insufficienti, con chiari effetti sulle consegne, non si sono registrate valutazioni negative, ma quasi tutte a limite della sufficienza. Solo un piccolo gruppo di studenti ha dimostrato maturazione e impegno, anche se non sempre costante. In generale, gli studenti non hanno sempre manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte e la frequenza è risultata poco assidua. Questa stanchezza trova giustificazione anche nel fatto che molti studenti hanno continuato a svolgere attività professionali. Tramite la piattaforma di Google Suite sono state programmate attività, assegnati compiti, approfondimenti, discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche, mantenuti contatti, trasmessi materiali, fatti ripassi; oltre che attraverso Google classroom, la bacheca di Argo e la mail istituzionale; particolarmente utili si sono rivelati i gruppi Telegram per le comunicazioni veloci. In conclusione, si ritiene che quello della classe è da considerarsi, comunque, un percorso di crescita, di integrazione e accettazione.

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Introduzione storica</p> <p>Positivismo</p> <p>Naturalismo e Verismo</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo - Conoscere il profilo dell'autore più rappresentativo - Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame <p><u>ABILITA':</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p><u>COMPETENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Lo scenario europeo di fine Ottocento, colonialismo, un'epoca di cambiamenti, il meridione, la sinistra al potere;</p> <p>società e cultura nell'Italia post-unitaria, la destra storica e il liberismo economico, la questione meridionale, la sinistra e il protezionismo;</p> <p>le Ideologie...1870-1880, il positivismo, la fiducia nella ragione, nel progresso, nella scienza.</p> <p>Approfondimenti: Evoluzionismo di Darwin; Vitalismo di Bergson; Superomismo di Nietzsche; Cinematografia dei fratelli Lumière;</p> <p>Fenomeni letterari dell'Ottocento - visione filmato sul racconto "Il tamburino sardo" dal libro "Cuore" - De Amicis</p> <p>Il Positivismo nella 2° metà dell'800: principi generali e contesto storico culturale dell'epoca (cenni)</p> <p>Il Naturalismo francese: definizione dei concetti di positivismo, determinismo, darwinismo, realismo, naturalismo.</p> <p>Emile Zola e L'Assommoir: Naturalismo francese, le opere, i romanzi, lo stile, l'affare Dreyfus; lettura, analisi, commento e interpretazione di un brano: "il crollo di Gervaise" - da L'assommoir di E.Zola.</p> <p>Accenno a Flaubert e al personaggio di "Madame Bovary" - riflessioni sulla figura della protagonista, Emma, nell'ottica della visione della donna nell'800.</p>

		<p>La Scapigliatura - temi e modelli; lettura, parafrasi, spiegazione e commento "Case nuove" - Arrigo Boito.</p> <p>Il Verismo in Italia - Verga– la poetica e tecnica narrativa, impersonalità, eclissi dell'autore, regressione del punto di vista, pessimismo. Le sue opere per contenuti semplificati "I Malavoglia", "Mastro don Gesualdo"; "Rosso Malpelo".</p> <p>Lettura con spiegazione e commento "Rosso Malpelo"</p>
--	--	---

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Decadentismo: la reazione al Positivismo. Simbolismo ed Estetismo</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo - Conoscere il profilo degli autori più rappresentativi - Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame <p><u>ABILITA':</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p><u>COMPETENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Decadentismo - caratteri, significati, autori.</p> <p>Boudelaire - "L'albatro" semplice analisi del testo poetico. Riflessione sul concetto di metafora.</p> <p><u>Il romanzo decadente</u>; dalla narrativa realistica al nuovo romanzo psicologico, gli eroi decadenti; i poeti maledetti, la figura dell'esteta, Estetismo i principali protagonisti: Des Esseintes, Dorian, Andrea; dai romanzi "Controcorrente" - Huysmans;</p> <p>"Il ritratto di Doria Gray" - Oscar Wilde;</p> <p>"Il Piacere" - D'Annunzio.</p> <p>Lettura, analisi del testo e commento di: "<u>La casa di Des Esseintes</u>" – Huysmans;</p> <p>Lettura, analisi del testo e commento di: "<u>Dorian Grey, tra arte e vita</u>" – O. Wilde il finale. Approfondimento - visione film: "Dorian" - dal romanzo.</p> <p><u>Il Piacere</u> - D'Annunzio; La trama e le caratteristiche del personaggio protagonista, i significati dell'opera.</p>

		<p>Gabriele D'Annunzio, la vita e i sentimenti. Estetismo e superuomo; Le imprese, l'avventura politica, le opere, il pensiero e la poetica. Approfondimento video “noccioline” su Nietzsche e le teorie del <u>superuomo</u>; D'Annunzio, le imprese di guerra; visita virtuale al <u>Vittoriale</u>.</p> <p>D'Annunzio <u>Le Laudi in breve</u></p> <p><u>"La pioggia nel Pineto"</u> - Analisi, commento – dal mito di "Apollo e Dafne" alla scultura del Bernini - rapporto uomo/natura e <u>panismo</u> sui versi della "Pioggia nel pineto"</p> <p>Giovanni Pascoli: vita, la poetica del fanciullino, la poesia come mezzo di conoscenza, l’influsso del simbolismo, lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia pascoliana, il linguaggio analogico e allusivo, i simboli, l’onomatopea, il fonosimbolismo. Ascolto attivo della poesia "Cavalla storna"</p> <p>Da Myricae, parafrasi, commento, analisi metrica di: <u>“X Agosto”</u>;</p> <p><u>"L'Assiuolo"</u> - commento, parafrasi e analisi metrica e figure retoriche</p>
--	--	--

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Il romanzo della crisi</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i caratteri della cultura mitteleuropea del primo Novecento -Conoscere il profilo degli autori analizzati -Conoscere a grandi linee le opere degli autori <p><u>ABILITA':</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p>- <u>COMPETENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Italo Svevo, la vita, le opere, il pensiero e la poetica, il linguaggio e "La coscienza di Zeno" la trama e gli aspetti salienti</p> <p>Freud come le teorie psicanalitiche hanno influenzato il pensiero occidentale del XX secolo.</p> <p>La letteratura, storia e società del <u>Novecento</u>, da Giolitti alla nascita di "una lingua italiana", tra riviste, burocrazia e guerra; Video di approfondimento sulle figure più influenti del secolo: Freud, Nietzsche, Einstein, Bergson</p> <p>Pirandello - biografia, pensiero, Nobel, il suo "fare teatro" - la sua visione del mondo, maschere, vitalismo, industrializzazione e solitudine, relativismo conoscitivo, "straniero della vita", umorismo, follia di fronte alla sofferenza esistenziale</p> <p><u>Il fu Mattia Pascal</u> - Pirandello, caratteri, forme e significati del romanzo.</p> <p><u>“L’Umorismo” il saggio - accenno</u></p> <p>Da “Novelle per un anno”:</p> <p><u>“La Patente” solo racconto e video;</u></p> <p><u>“Il treno ha fischiato”</u> lettura e analisi del testo.</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>La letteratura tra le due guerre</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la biografia degli autori -Conoscere i caratteri salienti delle opere degli autori <p><u>ABILITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare i testi - saper esporre quanto appreso <p>- <u>COMPETENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - effettuare collegamenti con gli eventi storici in cui le opere si collocano - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti, ideologia.</p> <p>Lettura e analisi di passi scelti dal <i>Manifesto del Futurismo</i></p> <p>PER NUCLEI ESSENZIALI</p> <p>Giuseppe Ungaretti: vita, "<u>L'Allegria</u>": il titolo, i temi, la parola pura, lo sperimentalismo.</p> <p>Lettura e analisi semplificata de "Veglia", "San Martino del Carso".</p>

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Percorso tematico di scrittura</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la lingua - Conoscere la tipologia testuale in oggetto <p><u>ABILITA':</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - lettura dei documenti e dei testi forniti - identificazione delle parole chiave del tema -comprensione globale del testo -uso di una terminologia appropriata -produzione scritta di un testo inerente alla tipologia in oggetto <p><u>COMPETENZA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione e stesura di un testo - produzione di strumenti di comunicazione appropriati 	<ul style="list-style-type: none"> -Il testo argomentativo -L'analisi del testo letterario -La relazione sui PCTO

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Il programma è stato svolto considerando i livelli di conoscenze e competenze della classe, per perseguire il raggiungimento dei migliori risultati per la maggior parte degli studenti.</p> <p>• Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi</p>	<p>• Manuale in adozione: “Letteratura e intrecci” Volume 3 Carlà Sgroi Palumbo editore</p> <p>• Appunti, fotocopie, materiale creato in classe, sia dal docente che dagli studenti</p> <p>alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, slides, brevi video-</p>	<p>• Verifiche scritte:</p> <p>- Tipologie A, B, C, la relazione sui PCTO</p> <p>• Verifiche orali</p> <p>- Dialogo in classe</p> <p>- Verifiche scritte</p>	<p>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell’Istituto, durante l’anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p>• Criteri di valutazione:</p> <p>• Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</p> <p>• Uso del registro linguistico adeguato;</p>

<p>di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe, progetti svolti in cooperative learning.</p> <p>In molti casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si è fatto ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali proiettate con la LIM in classe, scritte alla lavagna, condivisi sulle piattaforme Telegram e Classroom. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze e coinvolgere gli studenti nell'apprendimento in un'ottica metacognitiva. 	<p>esplicativi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le piattaforme utilizzate: il Registro elettronico, anche nella funzione Bachecca, per indicare i compiti e condividere il materiale di studio, Classroom per assegnare compiti e condividere materiale di studio, Telegram per comunicazioni veloci. 		<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di argomentare; • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua. <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	---	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: STORIA ED. CIVICA

Prof. ZANNINO ELENA

Programma svolto

MODULO 1		CONTENUTI
		<p>Prima e seconda rivoluzione industriale;</p> <p>-Focus "Inside Titanic Museum in Belfast - Northern Ireland - video dedicati "Titanic - la vera storia dell'affondamento" - dall'episodio storico alla sua rilevanza nella Rivoluzione Industriale; Focus sulla "distinzione" sociale a bordo. Dalla leggenda agli ultimi episodi esplorativi dei resti del relitto del Titanic - in cerca di collegamenti interdisciplinari.</p> <p>Le potenze europee fra Ottocento e Novecento; la Germania di Bismarck, Guglielmo II, la Francia della Terza repubblica e l'affare Dreyfus, la Gran Bretagna e il regno della Regina Vittoria.</p>
L'Italia e L'Europa tra Ottocento e Novecento		

		<p>l'Età giolittiana, l'uccisione di Umberto I, la politica riformista di Giolitti - L'Età giolittiana, la campagna in Libia, la crisi balcanica</p> <p>Focus sul lavoro minorile, sull'obbligo scolastico, sul suffragio universale, sull'emigrazione al massimo storico.</p> <p>Focus - la Cappella Espiatoria di Monza e la passione per le automobili della Regina Margherita.</p> <p>Focus introduttivo: "La Russia dal finestrino" - la Transiberiana - dalla Russia arretrata alla questione d'Oriente</p> <p>L'area balcanica un groviglio di nazionalità, interessi economici e strategici nei Balcani, l'affermazione di stati indipendenti nei Balcani.</p> <p>La guerra di Crimea, il Trattato di Parigi, la guerra di Serbia e il Congresso di Berlino, la Triplice Intesa.</p>
--	--	---

MODULO 2		CONTENUTI
<p>La prima guerra mondiale</p>		<p>La prima guerra mondiale cause immediate e a lungo termine, compagini coinvolte; una lunga guerra di trincea; i fronti in Europa, le battaglie più importanti, carri armati, aeroplani, sommergibili;</p> <p>l'Italia dalla neutralità all'intervento, il patto di Londra; la svolta del 1917 e la fine della guerra, il fronte italiano, il ritiro della Russia dalla guerra e la disfatta di Caporetto; l'entrata in guerra degli Stati Uniti, la fine della guerra e la vittoria dell'Intesa.</p> <p>Focus "il Piave mormorò", la canzone.</p> <p>I trattati di pace e la situazione politica del dopoguerra.</p>

MODULO 3		CONTENUTI
<p>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</p>		<p>I Soviet, La Rivoluzione, Il Culto della personalità. La Rivoluzione Russa, forma di governo, autoritarismi, industrializzazione, partiti di opposizione, Bolscevichi e Menscevichi. I bolscevichi al potere e la guerra civile. L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche. La dittatura di Stalin.</p>

MODULO 4		CONTENUTI
L'Europa e il mondo		<p>"Il biennio rosso", la situazione dell'Italia nel dopoguerra, il terreno fertile per la nascita del Fascismo;</p> <p>Focus introduttivo film "<u>Green Book</u>"</p> <p>La crisi del '29 e il New Deal; Roosevelt e la politica di riforme.</p>

MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il Fascismo		<p>Focus introduttivo "Benito Mussolini" e "Giacomo Matteotti" - discorso in Parlamento tratto dal film.</p> <p>Il fascismo al potere, le origini, il successo del fascismo, la marcia su Roma, le leggi fasciste, le elezioni del 1924, l'omicidio Matteotti, l'inizio della dittatura.</p> <p>Focus "<u>il discorso di Mussolini</u> del 3 gennaio 1925"</p> <p>Focus "<u>la svastica</u>".</p>

MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il Nazismo		<p>La Germania dalla sconfitta alla crisi, l'importanza dei territori dell'Alsazia, Lorena, Slesia; la Repubblica di Weimar, la crisi economica e la crisi americana. Il nazismo al potere, Hitler e il Partito nazista, il razzismo e l'antisemitismo, imperialismo e autoritarismo - Il totalitarismo nazista, la Germania diventa una dittatura, la persecuzione degli ebrei, il programma eugenetico.</p>

MODULO 7		CONTENUTI
<p>L'europa delle dittature</p> <p>La seconda guerra mondiale e il mondo bipolare</p>		<p>Focus - Audio-quadro sul "Guernica" - Pablo Picasso -</p> <p>La Guerra civile spagnola.</p> <p>Le dittature in Europa prima della seconda guerra mondiale; La dittatura giapponese, il patto Anticomintern prima e Tripartito poi, tra Giappone, Italia e Germania .</p> <p>La Seconda guerra mondiale, le premesse della guerra, il patto fra Germania e Urss, la guerra dall'Europa all'Oriente. L'invasione della Polonia, le dichiarazioni di guerra, la Francia aggredita e occupata, l'ingresso in guerra dell'Italia, la battaglia d'Inghilterra, la guerra del Giappone in Asia.</p>

		<p>L'operazione Barbarossa, la Carta Atlantica, Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti. L'Alleanza delle Nazioni Unite.</p> <p>1942 la supremazia nazista, i campi di concentramento e lo sterminio dei campi di concentramento; la fine della seconda guerra mondiale, le battaglie più importanti, fronti: Pacifico, Africa, Russia; lo sbarco in Normandia, le linee difensive tedesche, Gustav e Gotica, gli accordi di Yalta, Potsdam, la liberazione di Aushwitz, la bomba atomica su Giappone.</p> <p>1943, l'Italia divisa, la fine del fascismo, l'armistizio con gli alleati, l'Italia divisa, la RSI e deportazioni.</p> <p>La Resistenza</p> <p>L'eredità della Guerra, la Guerra fredda</p>
--	--	---

MODULO 8		CONTENUTI
ED. CIVICA - Cittadinanza e Costituzione		<p>Il razzismo - storia delle discriminazioni dei neri americani - dal "no" di Rosa Parks a Martin Luther King, fino agli episodi di attualità di quotidiana violenza americana. Racconto del libro "il buio oltre la siepe" H. Lee, contesto storico sociale. Costituzione, Istituzioni, Regole e Legalita' - sui Diritti Umani</p> <p>Il cammino delle donne tra Ottocento e Novecento - schema cronologico delle tappe più importanti della lotta per la rivendicazione dei diritti delle donne - dalla Rivoluzione francese ai conflitti mondiali fino alla Costituzione italiana. Riflessioni sulla condizione della donna nella storia, con uno sguardo all'attualità e al rispetto dei diritti umani. Introduzione alla scrittrice Sibilla Aleramo vita, pensiero e opere - lettura di estratti dal romanzo "Una donna". Esercitazione - procedura guidata alla prova di Italiano - PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' - SUL FEMMINICIDIO - Analisi e interpretazione di un testo letterario - "Un'emancipazione necessaria" - Sibilla</p>

		<p>Aleramo. Sviluppo Sostenibile verso l'Agenda 2030 - Uguaglianza di genere</p> <p>UDA "Ricerca e innovazione" – attraverso le rivoluzioni industriali - Le esposizioni universali tra passato e presente - Prodotti: presentazione digitale; Tema: lo sviluppo economico e industriale rappresentato attraverso la Street Art degli artisti Bastardilla ed Erica il cane – “Provocazione” Agenda 2030 e sviluppo sostenibile - per sviluppare la sostenibilità come stile di vita, sviluppare la cittadinanza attiva, attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.</p> <p>Progetto "Quotidiano in classe" conoscere le principali notizie nazionali - sviluppare la cultura del rispetto e la cittadinanza attiva; dalle alcune notizie del giorno, analisi di articoli giornalistici "Il Resto del Carlino" - si parla di femminicidio. riferimenti a fatti quotidiani di Giulia Cecchetti. approfondimento tema, confronto e discussione, per comprendere come ancora non si sia fatto abbastanza per educare alla non violenza e alla parità di genere. Verso la Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza contro le Donne. Agenda 2030 e Sviluppo Sostenibile -</p>
--	--	--

		<p>condividere le differenze e valorizzare le diversità.</p> <p>Visione film "C'è ancora domani" - storia di sopraffazione negli anni del dopoguerra; umiliazioni, fatica, rinunce, violenze e riscatto; tra mariti/padroni, sacrifici di sé, accettazione passiva, la speranza viene oppressa. la "svolta": una lettera improvvisa cambierà la vita.</p> <p>Costituzione/Cittadinanza/Sostenibilità'</p> <p>Sui Diritti delle donne. Debate</p> <p>Visione film "Green Book" - sulla guida turistica che negli USA degli anni '60 indicava negli stati segregazionisti del sud i luoghi pubblici - tra misoginia, omofobia e odio razziale; sui rapporti di amicizia, lealtà e rispetto reciproco che vanno al di là del colore della pelle e delle tendenze sessuali - Costituzione, Istituzioni, regole e legalità' - sui Diritti Umani per sviluppare una cultura del rispetto e la cittadinanza attiva.</p> <p>Uda "pace e guerra":</p> <p>- film "Oppenheimer" - scheda tecnica sul film; dibattito etico tra ricerca scientifica e applicazione della stessa; verso la definizione di scelte etiche</p>
--	--	--

		<p>condivise. Riflessioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - lettura su Primo Levi - la deportazione, il valore della memoria; itinerario linguistico/storico su termini come Shoah, Genocidio, Olocausto - "Se questo è un uomo" - lettura, analisi e commento della poesia e del testo letterario - "trovare un senso alle cose" svolgimento guidato alla comprensione. - R. Capa, le sue origini ebraiche, le sue foto sui profughi e Israele. Uscita didattica per visitare una mostra retrospettiva dedicata al fotografo, presso Villa Mussolini di Riccione. - Questione israelo-palestinese (in breve) per conoscere i principali problemi a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli - Progetto: "immagini e parole per incontrare la storia". - sui temi della prima <u>guerra mondiale</u> - focus storico sulle armi, la loro evoluzione e capacità distruttiva - dall'<u>Olocausto</u> al progetto eugenetico di Hitler, attraverso <u>leggi razziali</u>, campi di concentramento e di sterminio - "Agenda 2030" - l'obiettivo della pace - sviluppare la cittadinanza attiva e attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica - per comprendere i fondamenti della Costituzione italiana attraverso il rispetto del diritto umano più importante: il diritto alla vita.
--	--	---

		<p>- La guerra - visione "Audioquadri" riflessioni sul tema della guerra e sue devastazioni - il "Guernica" - P. Picasso</p> <p>- educare alla pace - Agenda 2030 e sviluppo sostenibile - obiettivo 16 - Pace e giustizia.</p> <p>Scritture d'esame - mappa concettuale sulle le tre tipologie di tracce dell'esame di stato: analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano: analisi e produzione di un testo argomentativo; riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.</p> <p>La DUDU - Dichiarazione Universale dei Diritti dell'uomo, "Amnesty International e la Dichiarazione", "Che cosa sono i diritti umani", "Educare ai diritti umani" (quali diritti prevede la dichiarazione) - per comprendere il ruolo di diritti e doveri nella vita sociale.</p>
--	--	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello di conoscenze e competenze della classe per perseguire, come obiettivo primario, il miglior raggiungimento degli obiettivi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>-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, studio in cooperative learning.</p> <p>-In molti casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <p>- Si è fatto ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe video-proiettate o condivise sulle piattaforme multimediali.</p> <p>-I compiti assegnati per</p>	<p>Manuale in adozione:</p> <p>De Vecchi - Giovannetti, <i>La nostra avventura 3</i>, Pearson.</p> <p>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante (slides riassuntive, brevi video esplicativi)</p> <p>-Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (scxhemi, mappe concettuali, slides, brevi video-esplicativi)</p> <p>- Le piattaforme utilizzate: il Registro elettronico anche nella funzione Bacheca, per indicare i compiti e condividere il materiale di studio, Classroom per</p>	<p>- Verifiche scritte:</p> <p>utili per valutare le conoscenze</p> <p>-Verifiche orali: per valutare anche abilità e competenze</p> <p>- Colloquio orale</p>	<p>-In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p>Criteri di valutazione:</p> <p>-Qualità e quantità delle conoscenze acquisite;</p> <p>-Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</p> <p>-Uso di registro linguistico adeguato;</p> <p>-Capacità di argomentare;</p> <p>-Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</p> <p>-Uso corretto del codice lingua;</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>

<p>casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze e coinvolgere gli allievi nell'apprendimento in un'ottica metacognitiva.</p>	<p>assegnare compiti e condividere materiale di studio, Telegram per comunicazioni veloci.</p>		
--	--	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Torelli Lisa

Relazione sulla classe:

Seguo la classe 5SA dall'inizio del corrente anno scolastico e inizialmente ho rilevato difficoltà considerevoli nell'instaurare un clima di lavoro sereno, complice l'orario scolastico sfavorevole che vedeva gli studenti impegnati nella mia materia sempre alle ultime ore della giornata. La classe è formata da un gruppo principale che ha spesso dimostrato poca serietà e maturità sia nel rispetto delle regole scolastiche che nell'impegno in classe e nello studio a casa. Alcuni singoli elementi si sono discostati dal resto del gruppo e hanno intrapreso un percorso proprio, lavorando con continuità e prestando attenzione in classe, ciò ha permesso loro di ottenere buoni risultati sia nello scritto che nell'orale. Per il resto del gruppo si sono riscontrate oggettive difficoltà nell'elaborazione scritta, che però venivano successivamente compensate con una sufficiente preparazione nell'esposizione orale degli argomenti, ripetuti con un lessico corretto seppur con uno studio principalmente mnemonico.

In base alla programmazione sono stati raggiunti i seguenti obiettivi minimi in termini di:

CONOSCENZE

In generale gli studenti hanno acquisito il lessico specifico dell'ambito relativo alle tematiche trattate e sono in grado di presentarle in modo sufficientemente comprensibile seppur spesso mnemonico. Le conoscenze relative alle funzioni comunicative si attestano su un livello sufficiente.

ABILITÀ

Gli studenti espongono il materiale studiato in modo sintetico e spesso necessitano la guida dell'insegnante.

COMPETENZE

In relazione al programma svolto, la maggior parte degli alunni in modo diversificato sa:

- Cogliere il significato dei brani trattati;
- Riconoscere e utilizzare il lessico specifico;
- Utilizzare le funzioni comunicative e le strutture affrontate.

Programma svolto:

Module 1 : Revision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Revision of specific expression and communicative functions useful to welcome and serve customers at the Restaurant	Revision of modal verbs, especially used in polite requests and offers. Specific vocabulary about the different phases of service, welcoming guests and taking their orders.	Primo quadrimestre

Module 2 : Beverages

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Describing different types of beverages, knowing their characteristics and how they are usually served.	Types of wine, Wine appellation, Labelling wine, Beer, Cocktails, Spirits and liqueurs, Juices, milkshakes and frappés	Primo quadrimestre

Module 3 : Safety procedures

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Understanding the main risks concerning food contamination, combine the right preserving methods to different types of food	Knowing the basic principles of HACCP, when and where it was invented and adopted, what are the main risks and which phases are taken into account when applying the HACCP method	Primo e secondo quadrimestre

Module 4 : Diet and Nutrition

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Understanding the different types of diets, the relationship between food and its nutrients and consequent alternatives, in order to provide a right offer to customers with special needs.</p> <p>UDA: the Soldier's diet</p>	<p>The Eatwell plate; The Mediterranean diet; Alternative diets from other countries, Vegetarian, vegan and macrobiotic diets; Religious dietary choices; Teen and sport diets; Food allergies and intolerances;</p> <p>UDA: describing the K-ration</p>	Secondo quadrimestre

Module 5 : Enogastronomy tour of Italy

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Recognise specific food and wine in the Italian regions; acquiring the appropriate skills to relate about topics.	PDO products such as cheese vegetables and wine, different types of meat and cooking methods, traditional dishes and desserts from the Italian regions	Secondo quadrimestre

Citizenship Education

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Write a proper Curriculum vitae and give a brief self-presentation, role-play a job interview	Knowing the different parts of the Curriculum, distinguish personal and social skills	Secondo quadrimestre

TIPOLOGIE DI VERIFICA

Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, ricostruzione di frasi, completamento di tabelle o elaborazione dell'argomento partendo da immagini, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

LIBRO DI TESTO

Mastering Cooking and Service' di Elen Morris e Alison Smith, Eli Publishin



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Conti Caterina

Relazione sulla classe:

Seguo questa classe solo da un anno e la partecipazione al dialogo educativo si è evoluta a piccoli passi e con qualche difficoltà nel corso del corrente anno scolastico. Nella classe molti studenti manifestano difficoltà nel mantenere l’attenzione e la concentrazione, così come manca per molti di loro la continuità nell’impegno di studio, sia in classe che nell’ambito domestico. La partecipazione è apparsa per lo più passiva dalla maggior parte degli alunni e io ho potuto osservare un andamento piuttosto altalenante della classe con un impegno scostante. Il comportamento non è sempre stato disciplinato e ineccepibile e questo purtroppo ha influenzato l’andamento didattico. Nonostante ciò, un piccolo gruppo di studenti ha seguito con discreto interesse le lezioni, anche se la tendenza, per tutti loro, è stata improntata ad uno studio mnemonico. In base alla programmazione sono stati raggiunti i seguenti obiettivi minimi in termini di: Conoscenze: in generale gli studenti hanno acquisito il lessico specifico dell’ambito relativo alle tematiche trattate e riescono ad esprimersi in modo sufficientemente chiaro seppur mnemonico. Le conoscenze relative alle strutture grammaticali e alle funzioni comunicative si attestano su un livello sufficiente. Abilità: gli studenti espongono quanto hanno studiato in modo semplice e necessitano talvolta della guida dell’insegnante: Competenze: in relazione al programma svolto, la maggior parte degli alunni in modo diversificato sa cogliere il significato dei brani trattati; riconoscere e utilizzare il lessico specifico; utilizzare le funzioni comunicative e le strutture affrontate.

Programma svolto:

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique	Révision des connaissances grammaticales de base Lexique professionnel spécifique Les dialogues au restaurant de la réservation à l'addition.	Primo quadrimestre

Module 2 : Régimes et nutrition

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir évaluer l'alimentation et opérer des choix sur le régime à suivre. Connaître les différents types de régimes alimentaires	Les groupes alimentaires La pyramide alimentaire Les régimes	Primo quadrimestre

Module 3 : Santé et sécurité

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP.	Allergies et intolérances alimentaires Intoxications La conservation des aliments La méthode HACCP Bio et OGM	Primo e secondo quadrimestre

Module 4 : Les boissons

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir parler des boissons Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service)	Le vin Les boissons chaudes Les boissons froides La bière	Secondo quadrimestre

Module 5 : Travailler dans le monde de la restauration

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter ses compétences professionnelles, savoir gérer un entretien d'embauche.	Le lexique du monde du travail. L'entretien d'embauche	Secondo quadrimestre

TIPOLOGIE DI VERIFICA

Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

LIBRO DI TESTO

Duvallier - Sublime Service – ed. Eli



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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Re Galli Marco

Relazione sulla classe:

La classe ha mostrato nell’ultimo anno un interesse scarso verso la materia, con impegno e frequenza molto discontinua e con un generale peggioramento del profitto rispetto all’anno precedente. Il livello medio si attesta per questo al di sotto della sufficienza. L’atteggiamento della classe non ha favorito in alcun modo l’attività didattica e tutte le iniziative per il recupero in itinere sono state rigettate dalla maggioranza della classe.

Programma svolto:

Modulo 1: Collegamento con lo studio di funzione iniziato nella classe quarta (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati).

Conoscenze

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.

Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.

Abilità

Riconoscere il grafico di una funzione.

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.

Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.

Studiare il segno di una funzione razionale.

Modulo 2: limiti e asintoti.

Conoscenze

Approccio intuitivo al concetto di limite.

Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro.

Funzioni continue e algebra dei limiti.

Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali.

Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0.

Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.

Abilità

Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali.

Eliminare le forme di indecisione +infinito-infinito, infinito/infinito, 0/0.

Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui.

Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.

Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti relativamente a limiti e asintoti.

Modulo 3: derivate e studio di funzione.

Conoscenze

Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.

Regole per il calcolo delle derivate.

Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.

Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.

Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno)

Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione.

Lettura del grafico di una funzione.

Abilità

Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.

Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.

Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto.

Determinare le coordinate dei punti stazionari.

Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente-

Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale).

Rappresentare graficamente la funzione studiata.

Analizzare il grafico di una funzione (compresa concavità, convessità e flessi).

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale</p> <p>Cooperative learning</p>	<p>Libro di testo</p> <p><i>Colori della matematica – Edizione bianca.</i></p> <p>L. Sasso, I. Fragni, Vol. A - Ed. DEA SCUOLA-PETRINI</p> <p>Appunti, materiale online reperito da siti dedicati</p>	<p>Prove scritte</p> <p>Prove orali</p>	<p>Capacità di applicare le conoscenze nella risoluzione di problemi relativi agli argomenti trattati</p> <p>Abilità nell'applicare le procedure di calcolo</p> <p>Capacità espositiva e di analisi</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. ssa Ceresa Elena

Relazione sulla classe:

La classe 5AS è formata da un gruppo eterogeneo di alunni, differenti per stile di apprendimento, capacità produttive, impegno scolastico in classe e a casa e rispetto delle regole tra pari e con gli insegnanti. Da tre anni sono la loro docente di scienza e cultura dell'alimentazione e ho seguito i cambiamenti e gli sviluppi che hanno caratterizzato i discenti durante il loro percorso. Un piccolo gruppo lavora in modo costante pur con oggettive difficoltà, mentre alcuni discenti studiano occasionalmente e trascurano il lavoro a casa o seguono in classe con superficialità. Non è stato semplice trovare l'approccio corretto e una proficua modalità di trasmissione delle informazioni basilari e degli approfondimenti necessari alla conoscenza della materia, non tanto per la mancanza di interesse che da subito si è mostrata sufficientemente adeguata, ma per l'incapacità di buona parte della classe a mantenere l'attenzione necessaria durante le lezioni. Tuttavia, la curiosità e la modernità degli argomenti, mi ha consentito di svolgere la programmazione con gli opportuni riferimenti sia all'educazione civica che ad argomenti di attualità e i risultati soprattutto a livello orale sono risultati discreti. Permangono oggettive difficoltà nella produzione scritta e nei collegamenti interdisciplinari anche se per alcuni di loro, l'impegno costante a casa e in classe, ha in parte aiutato il superamento di tali criticità. Si evidenzia che il rapporto e il dialogo con gli alunni è sempre stato costante e abbastanza produttivo e non ci sono stati episodi tali da inficiare il regolare svolgimento delle lezioni.

Programma svolto:

Libro di testo: “Alimentazione oggi” di S.Rodato

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. 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>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>La sostenibilità come concetto fondamentale per la promozione del territorio e dei prodotti agroalimentari. Gli indici di sostenibilità, la doppia piramide: alimentare ed ecologica, le tecniche di agricoltura innovativa, biodinamica, biologica, integrata, permacultura.</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 modificati.</p>

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. 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 La piramide alimentare Bioenergetica Larn e dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport Alimentazione collettiva Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Limiti delle diete dimagranti</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, calcolosi renale, gotta, dca (anoressia e bulimia). Alcolemia Alimentazione e cancro: fattori di rischio, iniziatori e promotori. Inibitori della cancerogenesi contenuti negli alimenti, alimenti utili nella prevenzione delle neoplasie. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>

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 - Materiale multimediale da opportuni siti scientifici accreditati 	<p>PROVE SCRITTE -elaborati</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 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LABORATORIO ENOG. BAR/SALA /VENDITA

Prof. Oliveto Alessandro

Relazione sulla classe:

La classe 5[^]SA si compone di 10 maschi e 5 femmine. All’interno della classe sono presenti quattro allievi con DSA e uno con BES. Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, facendo riferimento ai relativi P.D.P, si è operato un distinguo al momento della correzione delle verifiche e per la valutazione si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma. Dal punto di vista disciplinare la classe in generale, ha evidenziato un comportamento poco adeguato, sono stati evidenziati atteggiamenti scorretti e di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. Partecipazione ed impegno sono risultati discontinui, l’assiduità per gli studi teorici non sempre in linea con le richieste del docente, a volte anche con atteggiamenti infantili, sufficienti invece gli apprendimenti pratici per la maggior parte dei discenti. Qualche discente non raggiunge gli obbiettivi, la maggior parte raggiunge appena la piena sufficienza, solo in pochi si distinguono con una buona valutazione. Il livello di preparazione risulta essere sufficiente. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni. Nell’arco dell’anno sono state svolte due UDA con il coinvolgimento di quasi tutti gli apprendimenti. Gli alunni hanno partecipato a progetti (PCTO) organizzati all’interno dell’Istituto. Le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni di laboratorio, lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo, prove pratiche di laboratorio), lezioni di approfondimento. Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico si è svolto in modo irregolare vista la scarsa partecipazione della classe, essi nella giornata teorica uscivano in anticipo con motivazioni inutili e pretestuose, pertanto la programmazione ha subito dei rallentamenti e gli alunni coinvolti hanno totalizzato un congruo numero di assenze.

Durante le lezioni è stato usato il libro di testo; agli allievi sono state fornite inoltre fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione, slides, materiale digitale e sintesi riassuntive degli argomenti svolti. Le verifiche (orali e/o scritte) hanno avuto cadenza quadrimestrale e sono state integrate da frequenti prove pratiche.

Programma svolto:

Unità 4-5 secondo biennio	Obiettivi	Contenuti
<i>La degustazione e gli abbinamenti enogastronomici</i>	<p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>Proporre corretti abbinamenti e saper individuare la produzione enoica Italiana e Mondiale.</p>	<p>Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di vinificazione. La terminologia della degustazione (esame visivo, olfattivo e gustativo). L'abbinamento cibo-vino: i criteri di abbinamento. L'enografia Italiana, Europea e Mondiale. La carta dei vini. La gestione e conservazione del vino in cantina. Calcolo calorico vino. Vino e salute</p>
Ore effettuate : 8		

Unità 6	Obiettivi	Contenuti
<i>Particolari servizi in sala</i>	<p>Conoscere la storia e la provenienza dei cibi di lusso e gli strumenti per i loro servizi</p>	<p>Lo studente sa descrivere le caratteristiche dei cibi di lusso ed è in grado di preparare le corrette mise en place particolari.</p>
Ore effettuate: 8		

Argomento	Obiettivi	Contenuti
<i>La birra: produzione e commercializzazione</i>	<p>Come si produce la birra. Come si serve la birra. Saper applicare le corrette tecniche di spillatura e servizio della birra. Essere in grado di eseguire una degustazione.</p> <p>Proporre alla clientela idonei abbinamenti cibo-birra.</p>	<p>L'origine e la classificazione della birra. Gli ingredienti principali. Le fasi della produzione. Servizio e Spillatura della birra. principali abbinamenti cibo-birra.</p>
Ore effettuate : 8		

Unità 3-4	Obiettivi	Contenuti
<i>I distillati e liquori</i>	Sapere le caratteristiche organolettiche e produttive dei principali distillati acquaviti e loro tecniche di servizio. Saper svolgere il servizio dei distillati in modo adeguato alla tipologia. Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e all'esigenza del cliente.	Le tipologie di distillazione; i principali distillati e le loro tecniche di produzione. I Liquori.
Ore effettuate : 8		

Unità 1 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>I vini nel mondo (Francia-Spagna-Ice wine)</i>	conoscere i diversi vitigni impiegati nelle zone di produzione di vino dei vari paesi nel mondo. Conoscere i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei paesi produttori di vino nel mondo. Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. Conoscere i criteri di calcolo del wine-cost.	Collocare il vino nel paese d'origine e consigliare i vini delle principali aree vitivinicole nel mondo. Saper selezionare i vini da abbinare ad un menù.
Ore effettuate : 10		

Unità 2 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>La gastronomia Italiana</i>	Conoscere la varietà enogastronomica Italiana. conoscere la preparazione principale Italiana. Conoscere i prodotti D.O.P. e I.G.P. Italiani	Spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità. Presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura e sia spiegandone la tradizione.
Ore effettuate : 8		

Unità 6 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>I rapporti con la clientela</i>	Saper comunicare con il cliente e conoscere i documenti fiscali ed i vari metodi di pagamento	Saper usare un linguaggio appropriato durante una conversazione, ascoltare il cliente e di mostrarsi interessato a ciò che dice. Gestire i vari metodi di discussione.
Ore effettuate : 4		

Unità 7 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>Tecniche gestionali</i>	Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	Acquisti ed economato. Approvvigionamento e fornitori. Tipologie di prodotti. Magazzino e scorte. Acquisto del vino e rotazione degli stock. Calcolare il food e beverage cost. Il prezzo di vendita.
Ore effettuate : 8	Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione .	

Argomento	Obiettivi	Contenuti
<i>Catering e banqueting</i>	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Operare con capacità progettuale ed esecutiva per la realizzazione di un evento.	Organizzazione di un evento e tutte le fasi operative; progettare un banchetto e realizzare buffet per le varie esigenze.
Ore effettuate : 8		

Argomento ripasso	Obiettivi	Contenuti
<i>La sicurezza sul luogo di lavoro e L'HACCP.</i> <i>La qualità degli alimenti attraverso l'etichetta.</i>	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevengano rischi per la salute. Saper operare rispettando le norme igienico-sanitarie.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. Normative nazionale ed europee sull'HACCP e sulla Qualità attraverso l'etichetta.
Ore effettuate: 8	Saper riconoscere e illustrare la qualità degli alimenti attraverso un'etichetta.	

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore. Uso di glossario. Lavori di gruppo	Libro di testo PowerPoint Fotocopie integrative Simulazioni di colloqui con eventuali dipendenti, datori di lavoro e clienti	Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.

Oltre alle competenze professionali l'attività svolta ha contribuito a potenziare le seguenti **competenze chiave di cittadinanza, valorizzazione del made in Italy e dei prodotti certificati.**

1. IMPARARE A IMPARARE: guida all'uso del testo e gestione degli appunti.
2. PROGETTARE: elaborazione di schemi e tabelle relativi all'igiene e alla nutrizione.
3. RISOLVERE PROBLEMI: individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per ciascun modulo didattico.
4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
5. COMUNICARE: acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti.
6. COLLABORARE E PARTECIPARE: favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi.
7. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: acquisire regole e responsabilità.



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. D'Adduzio Mario

Relazione sulla classe:

La classe è formata da 15 alunni, 5 femmine e 10 maschi, all'interno ci sono 3 DSA e 1 BES. Il comportamento generale si può considerare sufficientemente coretto. La partecipazione è stata non sempre assidua ed attiva di tutta la classe alle attività in palestra. Il comportamento di alcuni dei ragazzi non è risultato sempre consono all'ambiente scolastico.

Il livello raggiunto dalla classe si può dire mediocre per quanto riguarda la conoscenza dei contenuti della materia con una capacità applicativa molto varia a seconda del proprio bagaglio personale. Lo svolgimento del programma ha subito variazioni rispetto a quello preventivamente presentato all'inizio dell'anno scolastico dal dipartimento, soprattutto nella parte pratica di finalizzazione delle competenze acquisite, a causa di numerose assenze degli stessi ragazzi, che non ha facilitato la loro partecipazione ad attività sportive di squadra, visto il numero sempre molto esiguo degli stessi fra indisposti ed assenti.

Programma svolto:

Testo in adozione: CMS CORPO MOVIMENTO SPORT

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
CONOSCENZA DELLA CLASSE VALUTAZIONE STATO FISICO INIZIALE DI PARTENZA	Valutare lo stato fisico cardiorespiratorio e muscolare da cui iniziare il lavoro annuale lo studente conosce semplici test per valutare il proprio “stato di forma fisica”	Attività aerobica prolungata e bassa entità. Qualche esercizio funzionale.

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Percezione Di Sé (Movimento E Linguaggio Del Corpo): Lo studente elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo diversi ruoli delle attività sportive e sa pianificare percorsi motori e sportivi.	Lo studente sa adottare strategie ed esercizi utili al fine di sviluppare le varie capacità motorie soprattutto forza mobilità e resistenza. Conoscere le basi dell'allenamento.	Circuiti di lavoro sulla forza svolti in forma individuale e di gruppo. Esercitazioni con attrezzi tipo pesi pesetti ed a corpo libero, squash e sport con racchetta; basi dell'allenamento, teoria e pratica in palestra della percezione del proprio stato fisico.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Salute e Benessere. Lo studente assume, ed intraprende comportamenti di sicurezza e promozione della salute per il benessere proprio e altrui. Benessere inteso come socialità e sport e come inclusione sociale	Conoscere i concetti base di una sana alimentazione soprattutto in un corpo sportivo quindi sottoposto a stress. I metabolismi energetici utilizzati negli sport ed una adeguata alimentazione Infortuni e sport - avere una visione critica dello sport non solo dal punto di vista fisico ma anche sociale.	Teoria su nutrizione e sport ed infortuni e sport. Visione filmati ed appunti su: nutrizione e sport storia dello sport
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Attività e relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Lo studente pratica molteplici attività sportive in ambiente naturale, sa distribuire e dosare l'impegno fisico in contesti ambientali vari, promuovendo la tutela ambientale.	Utilizzo di app e tecnologie per la gestione dello sforzo all'aperto ed in ambiente naturale. Conoscere le possibili attività da svolgere nel circondario a contatto con la natura. Conoscenza di strumenti quali app e cardiofrequenzimetri.	Orienteering presso il plesso scolastico al parco. Utilizzo pratico di strumenti per gestire il carico di allenamento. Partecipazione ai campionati studenteschi

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Si è sempre partiti da una situazione globale a cui è subentrato un momento più specifico, di tipo analitico, in cui è avvenuta la presa di coscienza degli aspetti più tecnici e specifici del gesto. Si è passati quindi ad una fase di lavoro di tipo globale arricchito, perché ciò che è stato appreso a livello analitico diventi realmente significativo.</p>	<p>L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni. Per la prima parte dell'anno sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, l'ambiente circostante la palestra per attività di orientamento spaziale. Si è cercato per quanto possibile di utilizzare la LIM e contenuti Web per partire da una base teorica e poi passare alla pratica in palestra.</p>	<p>la verifica degli obiettivi prevede diverse fasi: una <u>iniziale</u> di partenza per conoscere il livello di partenza <u>verifiche Intermedie</u> di conferma acquisizione dei contenuti modulo Finale <u>somativa</u> dove su tutti contenuti annuali.</p>	<p>L'osservazione del processo di apprendimento è stato valutato attraverso i seguenti elementi: Rispetto delle consegne in entrambe le situazioni, sia in presenza che a distanza; acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare continuamente risposta motoria; capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni la</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Tentoni Luca

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe è composto da 13 avvalentesi. La classe non sempre si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno non sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato in buona parte sviluppato e approfondito in ogni suo punto subendo qualche modifica e qualche rallentamento dovuto ad altre attività curricolari. Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una migliore conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; una sufficiente 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. Una parte del programma è stata riservata alla tematica "cibo e religioni", regole e divieti. Il giudizio complessivo sulla classe nonostante tutto è positivo: appena sufficienti le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico, la difficile collaborazione nel rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l'insegnante.

Programma svolto:

MODULO 1: Visione cristiana e multiculturalità	
Conoscenze Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.	Abilità Motivare, in un contesto multiculturale complesso, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, costruttivo e rispettoso.
MODULO 2: Identità cristiana	
Conoscenze Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.	Abilità Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero
MODULO 3: Scelte di vita	
Conoscenze La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita e di professione. Ogni religione cerca di regolamentare la sessualità, in quanto legata alla vita e al divino.	Abilità Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne offre il cristianesimo.
MODULO 4: Religioni e Chiese unite nel difendere l'ambiente e la pace	
Conoscenze Pace, giustizia e ambiente in campo ecumenico e interreligioso. L'impegno globale per l'ambiente. Cibo e religioni, regole e divieti. Storia e attualità: la guerra in Terra Santa.	Abilità Essere a conoscenza di quanti beni vengono sprecati e consumati. Comprendere il dovere di corresponsabilità verso la creazione. In tutte le religioni il cibo non è solo un elemento naturale e materiale ma è considerato un dono divino. Conoscere le regole alimentari. Il conflitto arabo-israeliano.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Soprani Ilia

Relazione sulla classe:

La classe si presenta eterogenea in termini di prerequisiti ed apprendimenti ed il livello generale iniziale è in media appena sufficiente. Quest’anno scolastico ho avuto assegnata la classe per il primo anno, mentre nei precedenti anni scolastici sono stati presenti diversi docenti di materia. Fin da subito la classe si è presentata disomogenea e complessa in termini di prerequisiti e apprendimenti, con un livello medio iniziale non sufficiente o appena sufficiente; sono presenti diverse situazioni di difficoltà in termini relazionali e di gruppo classe e sono presenti alcune situazioni di fragilità emotiva; la maggior parte degli alunni della classe presenta un’assenza di metodo di studio, gli stili di apprendimento sono disomogenei; pochi alunni hanno consolidato un adeguato metodo di studio e una competenza sociale adeguata. Il livello di conoscenze raggiunto è mediamente sufficiente; per pochi alunni il livello di conoscenze, competenze ed abilità raggiunti si possono considerare buoni. Alcuni alunni si differenziano per un buon pensiero critico mentre altri hanno maggiori difficoltà sia in termini relazionali sia di individuazione di collegamenti e relazioni. Nel complesso gli obiettivi minimi sono stati raggiunti e i livelli di conoscenze, competenze ed abilità possono ritenersi sufficienti.

Programma svolto:

Modulo	Argomenti trattati:	Approfondimenti:
Modulo A: IL MERCATO TURISTICO	Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e le fonti normative interne; Le nuove tendenze del turismo.	Il nostro Territorio ed il turismo esperienziale.
Modulo B: IL MARKETING	Il marketing: aspetti generali; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plan; gli elementi di marketing mix; analisi dei costi e diagramma di redditività; metodi di determinazione del prezzo di vendita.	Il marketing territoriale integrato. La scelta del miglior metodo di determinazione del prezzo di vendita in base al contesto. Il Revenue Management. Il Customer Relationship Management (CRM)
Modulo C: PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	La pianificazione e la programmazione; Il budget; Il business plan; la start up innovativa e la business idea.	Concetto di Start up e idea imprenditoriale innovativa. Approfondimento della storia del MC Donald's. Approfondimento di mercato, target e ASA (Area Strategica di Affari).

Modulo D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO	Le norme sulla costituzione dell'impresa; Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; Le norme di protezione dei dati personali; I contratti delle imprese ricettive e ristorative; i contratti di catering e di banqueting; le responsabilità del ristoratore.	Le responsabilità nel settore ristorativo e la tutela del cliente.
Modulo E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	Le abitudini alimentari; I marchi e la tutela dei marchi; i marchi di qualità dei prodotti alimentari.	Il fenomeno dell'italian sounding

Al termine dell'anno scolastico per la disciplina di insegnamento di Diritto e tecniche amministrative sono state raggiunte sufficientemente nella media le seguenti competenze:

- individuare prodotti/servizi coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela
- riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità.
- 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.
- Intervenire correttamente nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.
- utilizzare strumenti informatici nell'attività di studio, adeguando i propri comportamenti al nuovo contesto organizzativo.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività, anche attraverso opportune azioni di marketing

Sono state inoltre raggiunte le seguenti abilità:

- essere in grado di documentare il proprio lavoro.
- Effettuare scelte ricercando opportune informazioni.
- Saper redigere un semplice business plan e un semplice budget economico.
- acquisire e interpretare l'informazione in un contesto autentico

Durante l'anno sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche:

- Lezione frontale e partecipata svolte in presenza.
- Analisi di casi pratici, compiti autentici.
- Invio materiale mediante piattaforma Google-classroom.
- Esercitazioni scritte e colloqui orali.
- Debate
- Cooperative Learning
- Flipped Classroom.

Durante l'anno sono state utilizzati i seguenti criteri di valutazione:

PER L'ORALE:

- quantità e qualità delle conoscenze acquisite;
- capacità di collegamento;
- capacità di discutere e approfondire gli argomenti proposti, con un linguaggio tecnico corretto.

PER LO SCRITTO:

- Congruenza alla traccia;
- Conoscenza e applicazione di regole e principi;
- Padronanza e applicazione della terminologia specifica.
- Collegamenti interdisciplinari e pensiero critico
- contestualizzazione e individuazione di collegamenti con la realtà naturale e sociale

LA VALUTAZIONE TERRA' CONTO, INOLTRE, DEI SEGUENTI DESCRITTORI DI OSSERVAZIONE:

- Assiduità
- Partecipazione
- Interesse/cura/approfondimento
- Capacità di relazione a distanza
- Competenze digitali
- Sviluppo degli apprendimenti
- Cooperazione e collaborazione

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

- Libro di Testo:Gestire le imprese ricettive UP, Vol. 3, S. Rascioni, F. Ferriello, Rizzoli EDUCATION, TRAMONTANA.
- dispense
- slides
- power point e presentazioni
- video
- film per la didattica



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: ED.CIVICA

Referente: Prof. Soprani Ilia

Discipline Coinvolte: Italiano e Storia (Prof.ssa Zannino Elena), Scienze e Cultura dell’Alimentazione (prof.ssa Ceresa Elena), Inglese (Prof.ssa Torelli Lisa), D.T.A. (Prof.ssa Soprani Ilia).

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO STORIA	I razzismo - storia delle discriminazioni dei neri americani - dal "no" di Rosa Parks a Martin Luther King, fino agli episodi di attualità di quotidiana violenza americana. Racconto del libro “il buio oltre la siepe” H. Lee, contesto storico sociale. Costituzione, Istituzioni, Regole e Legalita' - sui Diritti Umani	Visione film " Green Book " - sulla guida turistica che negli USA degli anni '60 indicava negli stati segregazionisti del sud i luoghi pubblici - tra misoginia, omofobia e odio razziale ; sui rapporti di amicizia, lealtà e rispetto reciproco che vanno al di là del colore della pelle e delle tendenze sessuali - Costituzione, Istituzioni, regole e legalita' - sui Diritti Umani

	<p>Il cammino delle donne tra Ottocento e Novecento - schema cronologico delle tappe più importanti della lotta per la rivendicazione dei diritti delle donne - dalla Rivoluzione francese ai conflitti mondiali fino alla Costituzione italiana. Riflessioni sulla condizione della donna nella storia, con uno sguardo all'attualità e al rispetto dei diritti umani. Introduzione alla scrittrice Sibilla Aleramo vita, pensiero e opere - lettura di estratti dal romanzo "Una donna". Esercitazione - procedura guidata alla prova di Italiano - PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' - SUL FEMMINICIDIO - Analisi e interpretazione di un testo letterario - "Un'emancipazione necessaria" - Sibilla Aleramo. Sviluppo Sostenibile verso l'Agenda 2030 - Uguaglianza di genere</p>	<p>per sviluppare una cultura del rispetto e la cittadinanza attiva.</p> <p>Uda "pace e guerra":</p> <ul style="list-style-type: none"> - film "Oppenheimer" - scheda tecnica sul film; dibattito etico tra ricerca scientifica e applicazione della stessa; verso la definizione di scelte etiche condivise. Riflessioni. - lettura su Primo Levi - la deportazione, il valore della memoria; itinerario linguistico/storico su termini come Shoah, Genocidio, Olocausto - "Se questo è un uomo" - lettura, analisi e commento della poesia e del testo letterario - "trovare un senso alle cose" svolgimento guidato alla comprensione. - R. Capa, le sue origini ebraiche, le sue foto sui profughi e Israele. Uscita didattica per visitare una mostra retrospettiva dedicata al fotografo, presso Villa Mussolini di Riccione. -Questione israelo-palestinese (in breve) per conoscere i
--	--	---

	<p>UDA “Ricerca e innovazione” – attraverso le rivoluzioni industriali - Le esposizioni universali tra passato e presente - Prodotti: presentazione digitale; Tema: lo sviluppo economico e industriale rappresentato attraverso la Street Art degli artisti Bastardilla ed Ericailcane – “Provocazione” Agenda 2030 e sviluppo sostenibile - per sviluppare la sostenibilità come stile di vita, sviluppare la cittadinanza attiva, attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.</p> <p>Progetto “Quotidiano in classe” conoscere le principali notizie nazionali - sviluppare la cultura del rispetto e la cittadinanza attiva; dalle alcune notizie del giorno, analisi di articoli giornalistici "Il Resto del Carlino" - si parla di femminicidio. riferimenti a fatti quotidiani di Giulia Cecchettin. approfondimento tema, confronto e discussione, per comprendere come ancora non si sia fatto abbastanza per</p>	<p>principali problemi a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli</p> <p>- Progetto: "immagini e parole per incontrare la storia". - sui temi della prima <u>guerra mondiale</u> - focus storico sulle armi, la loro evoluzione e capacità distruttiva - dall'<u>Olocausto</u> al progetto eugenetico di Hitler, attraverso <u>leggi razziali</u>, campi di concentramento e di sterminio - "Agenda 2030" - l'obiettivo della pace - sviluppare la cittadinanza attiva e attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica - per comprendere i fondamenti della Costituzione italiana attraverso il rispetto del diritto umano più importante: il diritto alla vita.</p> <p>- La guerra - visione "Audioquadri" riflessioni sul tema della guerra e sue devastazioni - il "Guernica" - P. Picasso - educare alla pace - Agenda 2030 e sviluppo sostenibile - obiettivo 16 - Pace e giustizia.</p>
--	--	--

	<p>educare alla non violenza e alla parità di genere. Verso la Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza contro le Donne. Agenda 2030 e Sviluppo Sostenibile - condividere le differenze e valorizzare le diversità.</p> <p>Visione film "C'è ancora domani" - storia di sopraffazione negli anni del dopoguerra; umiliazioni, fatica, rinunce, violenze e riscatto; tra mariti/padroni, sacrifici di sé, accettazione passiva, la speranza viene oppressa. la "svolta": una lettera improvvisa cambierà la vita. Costituzione/Cittadinanza/Sostenibilità Sui Diritti delle donne. Debate</p>	<p>Scritture d'esame - mappa concettuale sulle tre tipologie di tracce dell'esame di stato: analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano: analisi e produzione di un testo argomentativo; riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.</p> <p>La DUDU - Dichiarazione Universale dei Diritti dell'uomo, "Amnesty International e la Dichiarazione", "Che cosa sono i diritti umani", "Educare ai diritti umani" (quali diritti prevede la dichiarazione) - per comprendere il ruolo di diritti e doveri nella vita sociale.</p>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Sostenibilità ambientale, European Green deal.	Cibo e religione.
INGLESE	Media Manipulation of reality; Social Media addiction	Knowing the different parts of the Curriculum, distinguish personal and social skills

		Write a proper Curriculum vitae and give a brief self-presentation, role-play a job interview
D.T.A.	Educazione finanziaria: il sistema tributario italiano, imposte tasse e contributi, elusione ed evasione fiscale	Educazione alla comunicazione in rete - La Privacy e la tutela dei dati personali

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
- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

Criteri 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

I NUMERI INDICATI PER OGNI STUDENTE SONO QUELLI SPECIFICI, CON CUI SONO ELENCATI SUL REGISTRO ELETTRONICO.

STUDENTE 5AS	CREDITI SCOLASTICI
Studente n. 1	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 9
Studente n.2	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 9
Studente n. 3	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 11
Studente n. 4	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 9 9
Studente n. 5	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 10 11
Studente n. 6	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 9
Studente n. 7	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 9
Studente n. 8	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 11
Studente n. 9	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 9 9
Studente n. 10	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 10 11
Studente n. 11	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 10
Studente n. 12	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 9
Studente n. 13	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 8 9
Studente n. 14	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 9 10
Studente n. 15	III ANNO – IV ANNO – V ANNO 9 11

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:

I NUMERI INDICATI PER OGNI STUDENTE SONO QUELLI SPECIFICI, CON CUI SONO ELENCATI SUL REGISTRO ELETTRONICO.

STUDENTE 5SA	ORE DI PCTO
Studente n. 1	373h 30m
Studente n.2	296h 50m
Studente n. 3	340h 25m
Studente n. 4	299h
Studente n. 5	344h 30m
Studente n. 6	337h 1m
Studente n. 7	288h 10m
Studente n. 8	367h 45m
Studente n. 9	266h 20m
Studente n. 10	307h 5m
Studente n. 11	238h 10m
Studente n. 12	358h
Studente n. 13	307h 30m
Studente n. 14	309h 45m
Studente n. 15	289h 20m

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)



Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto
un'altra volta
in un'epoca fonda
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso
e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico
morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura
atterrita
sbarra gli occhi
e accoglie
goccioline di stelle
e la pianura muta

E si sente
riavere

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.

*Ministero dell'Istruzione***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 costeta 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 pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era 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 schemire 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 impedi 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.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Ministero dell'Istruzione

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.



Ministero dell'istruzione e del merito

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.

«[...] 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 incomprensibile, 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 «g'individui dell'umanità come i cittadini sono g'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.



Ministero dell'istruzione e del merito

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 "sveltano" 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



Ministero dell'istruzione e del merito

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 nodi 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 burletta.

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.



Ministero dell'istruzione e del merito

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: WhatsApp. 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 è 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.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

TIPOLOGIA A

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Indicatore 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.	
Indicatore 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).	
Indicatore 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 snodi 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
Indicatore 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.	
Indicatore 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).	
Indicatore 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 E LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

A.S. 2023-2024

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI PERCORSO: SALA E VENDITA

(Codice ATECO I 56 Codice SEP 23 - Codice ADA 23.01.07- Codici NUP 5.2.2.3- Camerieri e professioni assimilate, 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante, 5.2.2.4.0 - Baristi e assimilati)

Nucleo tematico n.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.

Prova Tipologia A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

DOCUMENTO

Sono saporiti e piacevoli al palato, veloci da preparare e si conservano a lungo. Senza dubbio sono molti gli aspetti positivi dei cosiddetti “cibi ultraprocessati”, ossia alimenti confezionati e pronti per essere riscaldati o consumati direttamente, frutto di ripetute lavorazioni industriali. Tuttavia assumerne troppi può creare problemi per la salute e aumentare il rischio di tumore del colon anche del 30 per cento circa.

L'associazione tra il consumo di cibi ultraprocessati e l'aumento di rischio di tumore del colon è stata descritta in un articolo pubblicato nell'agosto 2022 sulla rivista *British Medical Journal*.

L'Italia potrebbe sembrare più al riparo da questo tipo di rischio per via di abitudini alimentari più salutari, ma non è così. In uno studio condotto in Molise dal gruppo diretto da Licia Iacoviello presso il Dipartimento di epidemiologia e prevenzione dell'IRCCS Neuromed di Pozzilli (IS), i ricercatori sono giunti a conclusioni analoghe, dopo avere seguito per 12 anni oltre 22.000 persone che hanno partecipato al Progetto epidemiologico prospettico Moli-sani.

“I nostri risultati” spiega Marialaura Bonaccio, prima autrice dell’articolo “confermano che il consumo di alimenti di scarsa qualità nutrizionale o di cibi ultraprocesati aumenta in modo rilevante il rischio di mortalità, in particolare per le malattie cardiovascolari ma anche per i tumori.

I cibi ultraprocesati sono chiamati in questo modo perché contengono numerosi ingredienti aggiunti (per esempio sale, zucchero, coloranti, additivi) e inoltre perché spesso sono prodotti dall’elaborazione di sostanze (grassi, amidi eccetera) estratte da alimenti più semplici. Rientrano nella categoria dei cibi ultraprocesati molti piatti pronti e surgelati, le bevande zuccherate, i prodotti in vendita nei “fast-food” e molti snack confezionati (dolci o salati).

Riconoscere tali alimenti non è sempre facile, ma leggere l’etichetta riportata sulla confezione può essere di grande aiuto: se un cibo non è stato processato, l’unico ingrediente è in genere l’alimento stesso (per esempio: carota o mela). Se invece la lista degli ingredienti si allunga, aumenta anche la probabilità che tale alimento sia stato lavorato o ultralavorato.

Secondo medici e ricercatori, è opportuno evitare, o comunque limitare notevolmente, il consumo di alimenti ultraprocesati.

Nello studio statunitense, per esempio, erano gli uomini con il più alto livello di consumo di cibi ultraprocesati ad avere un rischio più alto di sviluppare un tumore del colon rispetto a quelli con il consumo più basso, registrato grazie a questionari alimentari.

Nelle donne questa associazione generale non è stata osservata. Anzi, nella popolazione femminile il consumo di alcuni cibi ultraprocesati, come lo yogurt, sembra avere un effetto protettivo contro il cancro del colon.

Fonte: AIRC

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Sulla base della comprensione del testo prodotto, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Cosa si intende per cibo ultraprocesato e quali sono le indicazioni per riconoscerlo.
- Quali rischi sono correlati a un elevato consumo di cibo ultraprocesato.
- L’impatto sulla salute, riguardo al consumo dei cibi ultraprocesati ha le stesse conseguenze su tutta la popolazione? Cosa dicono a riguardo i recenti studi scientifici?

Sulla base dei testi proposti e dell'esperienza maturata negli anni di studio, considerando che i prodotti ultraprocescati fanno parte dei nuovi prodotti alimentari, il candidato proponga una trattazione su questo argomento sviluppando i seguenti punti:

-Definisca e classifichi i nuovi prodotti alimentari. In particolare per i prodotti di nuova gamma ne classifichi e argomenta le caratteristiche;

-Prendendo in considerazione una categoria di alimenti ultraprocescati, spieghi la possibile relazione tra il consumo eccessivo e l'insorgenza di una specifica patologia del benessere;

-Sulla base della patologia illustrata al punto precedente, proponga delle indicazioni dietetiche per prevenirne l'insorgenza.

Analisi di un contesto operativo.

Il candidato ipotizzi di dover elaborare una proposta per l'organizzazione di una colazione di lavoro richiesta da una azienda farmaceutica per 40 informatori scientifici di zona riuniti nel nostro istituto, in data 22/06/2024, per un convegno rivolto alla prevenzione di malattie legate al consumo di cibi processati.

La pausa è prevista dalle ore 12.30 alle ore 14.30.

Tale proposta dovrà contenere:

1) Un servizio aperitivo composto da due cocktails (1 poco alcolico e uno analcolico) che prevedano nella loro composizione anche ingredienti quali: succhi di frutta o polpe, centrifugati e/o estratti.

2) Lo schema grafico della sistemazione dei tavoli, considerando l'esigenza di un tavolo VIP da 8 pax abbastanza centrale.

3) Un menu di 3 portate con piatti legati alla tradizione della cucina regionale dell'Emilia Romagna, considerando la presenza di quattro ospiti vegetariani.

4) Abbinamento di due vini regionali dell'Emilia Romagna, un DOC e un DOCG, le relative caratteristiche organolettiche e i quantitativi necessari per l'espletamento del servizio.

5) Disegno della mise en place del coperto, comprensiva dei bicchieri necessari.

6) Caratteristiche e quantità del personale necessario e tipologia di servizio utilizzata per ogni portata.

Indicazioni per la prova:

Durata della prova: 4 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 che siano trascorse 2 ore dalla consegna della traccia.

MENU:

ABBINAMENTO VINI, CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E QUANTITATIVI
NECESSARI

1)

2)

COCKTAILS APERITIVI PROPOSTI E INGREDIENTI

1-

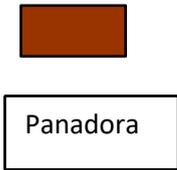
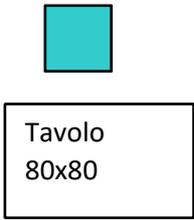
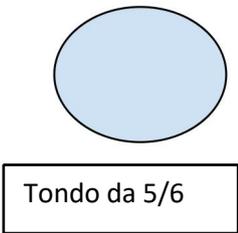
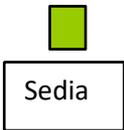
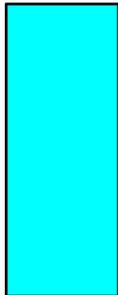
2-

Caratteristiche e quantità del personale necessario e tipologia del servizio utilizzato per ogni portata
(scheda tecnica)

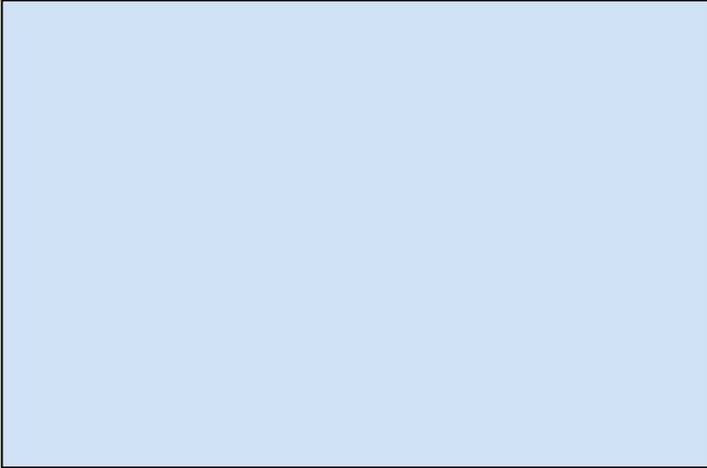
SCHEMA SALA

Sala 1

Sala 2



DISEGNO DELLA MISE EN PLACE



GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

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 o
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 tecnico-professionali espresse	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	
nella rilevazione delle	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema.	2,5-4	

problematiche e nell'elaborazione di adeguate		Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.		
soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4,5-5	
concettuali e operativi	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		

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 di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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 V AS

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	ZANNINO ELENA	
Inglese	TORELLI LISA	
Francese	CONTI CATERINA	
Matematica/Informatica	GALLI MARCO	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	CERESA ELENA	
Lab. Enog. Settore Bar/Sala/Vendita	OLIVETO ALESSANDRO	
D.T.A.	SOPRANI ILIA	
Scienze Motorie e Sportive	D'ADDUZIO MARIO	
Religione	TENTONI LUCA	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore
Prof. ZANNINO ELENA
