



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: 5B

Percorso ENOGASTRONOMIA-CUCINA



Anno scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof. Francesco Dimaggio

INDICE

PARTE I.....	5
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo.....	5
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.....	5
VALORI E FINALITA'	5
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE.....	6
PIANO ORARIO.....	12
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI.....	13
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	13
DAL TERZO AL QUINTO ANNO:.....	13
PROFILO DELLA CLASSE.....	14
Composizione	14
Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.....	14
Osservazioni sul percorso formativo.....	14
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.....	15
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe.....	16
Metodi:	16
Strumenti:.....	16
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:	16
Interventi di recupero:	17
ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	18
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	19
PARTE II.....	20
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI.....	20
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	21
Relazione sulla classe:.....	21
Programma svolto:.....	22
DISCIPLINA: STORIA	24
Relazione sulla classe:	24
Programma svolto	25

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	26
Relazione sulla classe:	26
Programma svolto:	27
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	28
Relazione sulla classe:	28
Programma svolto:	29
DISCIPLINA: MATEMATICA	32
Relazione sulla classe:	32
Programma svolto:	34
DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI.....	38
Relazione sulla classe:	38
Programma svolto:	39
DISCIPLINA: CUCINA.....	42
Relazione sulla classe:	42
Programma svolto:	43
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	47
Relazione sulla classe:	47
Programma svolto:	48
DISCIPLINA: RELIGIONE	52
Relazione sulla classe:	52
Programma svolto:	53
DISCIPLINA: D.T.A.....	54
Relazione sulla classe:	54
Programma svolto:	55
DISCIPLINA: ED.CIVICA.	58
Programma svolto:	58
PARTE III.....	59
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	59
Verifica e Valutazione:.....	60
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	60
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	61
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:.....	62
Crediti Scolastici.....	64
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO E TOTALE CREDITI III E IV ANNO:	65
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)	66

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	73
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)	79
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024	82
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	84
Composizione Consiglio di Classe VBK:	85

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 e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

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

- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

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

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

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici

attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

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

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

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione del triennio. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al

raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

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

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

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III	Classe IV	Classe V	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	4	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina*	6	8	8	Orale
<i>Totale</i>		17	17	

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	MANCINI UGO
Inglese	AMARU' ANNARITA
Francese	CECCHETTI BARBARA
Matematica/Informatica	RAMUNNO ANTONELLA
Scienze degli Alimenti	CARAVELLO VALERIA
Lab. Enog. settore Cucina	FRATERNALI CLAUDIA
Dir. Amm. Strut. Ricettive	NESPOLI GIORGINA
Scienze Motorie e Sportive	MOLINO EUGENIO
Religione	TENTONI LUCA
Sostegno	PASQUINI CARMELA
Sostegno	GRECO ANTONIO LORIANO
Sostegno	DIMAGGIO FRANCESCO

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	ANGELINI	PRATELLI	MANCINI
Inglese	PALLARA	PALLARA	AMARU'
Francese	LEPRI	LEPRI	CECCHETTI
Matem./Inform.	RAMUNNO	RAMUNNO	RAMUNNO
Sc. e cultura degli Alimenti	DI LALLO	ANDRUCCIOLI	CARAVELLO
Lab. Enog. Cucina	FRATERNALI	FRATERNALI	FRATERNALI
Dir. Amm. Strut. Ric	CIMAROSTI	NESPOLI	NESPOLI
Religione	TENTONI	TENTONI	TENTONI
Scienze Mot. e Sport.	MOLINO	MOLINO	MOLINO
Sostegno	PASQUINI	PASQUINI	PASQUINI
Sostegno	GRECO	GRECO	GRECO
Sostegno	GRILLO	DIMAGGIO	DIMAGGIO

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione B ad indirizzo CUCINA si compone di 17 alunni, 11 maschi e 6 femmine, 14 provenienti dalla classe IV B a.s. 2022/2023 e 2 alunni provenienti dalla VAK a.s. 2022/2023. Presente anche una nuova alunna proviene da altro Istituto d'Italia.

Nella classe sono presenti sei studenti con DSA, due con ulteriori BES e tre con disabilità certe due dei quali con programmazione per obiettivi minimi ed una con programmazione personalizzata; per tutti questi discenti si rimanda al fascicolo personale riservato.

La frequenza da parte di 1 alunna è stata nulla, arrivando anche al ritiro. Verso il termine dell'anno un ulteriore alunno ha smesso di frequentare. Qualche alunno ha effettuato numerose assenze a seguito di problemi di salute. La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Per quanto riguarda la seconda lingua tutti seguono la lingua francese.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

La classe, durante il terzo e quarto anno, ha dimostrato atteggiamenti infantili e poco rispettosi del regolamento scolastico, e in virtù di questo, si è deciso per alcuni provvedimenti disciplinari.

Nuovi inserimenti da altre classi e da altri Istituti, non hanno permesso, alla situazione disciplinare, di migliorare significativamente e ciò ha condotto alla decisione di non ammettere in quinta alcuni ragazzi.

In merito alle numerose strategie attuate dal CdC, incoraggiando altresì la collaborativa relazione tra i pari, due linee di comportamento si sono delineate tra gli studenti. La prima non ha ancora raggiunto un livello accettabile di maturità, sia a causa di particolari dinamiche familiari e conseguente influenza su indoli già spigolose, producendo differenti livelli di motivazione. La seconda vede, invece, ragazzi che cercano, e in alcuni casi riescono, a dimostrare impegno, sistematicità di adesione all'esperienza scolastica ed evidente motivazione. Questo è dimostrato dal rapporto tra docenti e alunni che vive di una reciprocità verso il dialogo e verso un sereno confronto.

L'ultimo anno, complice anche una diversa turnazione di insegnanti, ha condotto ad un parziale cambiamento, in chiave positiva, da parte degli studenti: infatti, le discipline Italiano, Storia, Scienze e cultura dell'alimentazione, Francese, Inglese sono svolte da nuovi insegnanti della classe. Rimasta è, comunque, la continuità nel sostegno alla classe.

Osservazioni sul percorso formativo.

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte, tuttavia permane la non sempre adeguata partecipazione attiva alle lezioni.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo.

La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in generale, ma per un esiguo gruppo di studenti questi parametri si assestano ad un livello appena sufficiente.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda parte dell'anno scolastico, alcuni studenti, che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato una certa volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

Per gli studenti con DSA e con ulteriori BES è stato attuato dal CdC quanto concordato nei PDP, così come per gli alunni con disabilità si è fatto riferimento ai PEI.

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

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, pochi studenti hanno raggiunto la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune pregresse, complice anche un metodo di studio non adeguato e un impegno incostante.

Un gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno costante e sistematico durante tutto l'anno scolastico.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

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

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali dialogate, apprendimento collaborativo, peer tutoring, flipped classroom.

Altre attività sono state proposte gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, GDrive, Canva, You Tube.

In alcune discipline sono state proposte discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche, momenti di recupero di gruppo in orario extra-scolastico.

Strumenti:

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

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

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

Interventi di recupero:

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

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

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

TITOLO	OBIETTIVO ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • FORMAZIONE D.LGS 81/2008 • FORMAZIONE ANTINCENDIO • ORIENTAMENTO AL LAVORO • BLSA
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ASSEMBLEE DI CLASSE • CONSULTA DEGLI STUDENTI • CONSIGLIO D'ISTITUTO • ORGANO DI GARANZIA
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> • GIORNATA DELLA MEMORIA
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ERASMUS • 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 • PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO • RICETTE PER LE AUTONOMIE
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 onei week - end presso strutture ristorative, hanno largamente superato il limite minimo.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

TITOLO PROGETTO
Corso Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio): 12 ore
Corso "A scuola di cucina con Grana Padano": 2 ore
Corso ARPO "Olio extra-vergine di oliva" (Associazione Regionale Produttori Olivicoli): 4 ore
Corso di formazione e degustazione dei prodotti tipici: 2 ore.
Manifestazioni ed eventi a scuola (Open Day e cene storiche)
Maestro Piandinaro: attività c/o Riccione Piadina con Laboratorio.
Corsi di Lingua durante il periodo di Erasmus

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Concorso nazionale di cucina a Cervia, e corsi professionalizzanti dalla classe terza.
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Mancini Ugo

Relazione sulla classe:

La 5BK è composta da 17 alunni, di cui uno non regolarmente frequentante. Gli alunni sono tutti provenienti dalla precedente quarta classe dello stesso corso, tranne una studentessa inserita in questo anno scolastico. Ho lavorato con gli allievi per la prima volta in questo anno scolastico ed ho avuto modo di conoscere il loro atteggiamento in classe, lo stile di apprendimento e la partecipazione al dialogo educativo che non sempre è stata costante. I discenti hanno profuso un impegno altalenante per lo studio della disciplina ed una scarsa partecipazione. Notevoli sono state le difficoltà riscontrate dagli studenti nella produzione scritta. Per ottenere risultati proficui e prevenire l’insuccesso scolastico è stato necessario stimolare gli alunni, usare diverse metodologie didattiche e ritornare più volte sui concetti chiave, in modo da offrire maggiori opportunità di crescita e un miglioramento nel profitto. La programmazione, a causa delle difficoltà sopraccitate, ha subito un certo ritardo. Tutta l’attività didattica è stata impostata e condotta in modo da indurre gli alunni alla progressiva conquista dei principali obiettivi relativi alle discipline di insegnamento. La composizione della classe, per quanto riguarda la preparazione di base, le capacità di apprendimento e la motivazione allo studio, è eterogenea. Dal punto di vista educativo-didattico si possono individuare due fasce di livello: un piccolo gruppo, dotato di un discreto metodo di lavoro e di una certa motivazione all’apprendimento, ha mostrato attenzione verso i saperi e interesse alle attività proposte, raggiungendo risultati tra il buono e il discreto; un secondo gruppo, ha raggiunto risultati modesti e appena sufficienti per la poca partecipazione all’interazione didattica e un impegno incostante e superficiale. Gli stessi sono stati stimolati continuamente dal docente ed i risultati raggiunti, in alcuni casi, hanno portato a dei miglioramenti. Durante il corso dell’anno scolastico la classe è stata vivace, ma rispettosa nei confronti dell’insegnante. I rapporti tra i compagni sono stati sereni e tutta l’attività didattica è stata impostata sul metodo della condivisione

e della discussione. La classe, inoltre, è stata guidata univocamente allo scopo di creare sintonia e spirito di collaborazione fuori da ogni rivalità.

Programma svolto:

- Le correnti di pensiero di fine Ottocento: Positivismo e Irrazionalismo

- Il Naturalismo ed Émile Zola:

la letteratura naturalista ed il romanzo sperimentale di Zola,

“Germinale”, lettura e analisi del brano “La strenua lotta di Battaglia”.

-Il Verismo e Giovanni Verga:

caratteri del Verismo, affinità e divergenze con il Naturalismo, Giovanni Verga, vita e opere, poetica e tecniche espressive,

“Vita dei campi”, lettura e analisi della novella “Rosso Malpelo”,

“I Malavoglia”, lettura e analisi della prefazione (“La fiumana”) e del brano “Il naufragio della Provvidenza”,

“Novelle rusticane”, lettura e analisi della novella “La roba”,

“Mastro-Don Gesualdo”, struttura e contenuti.

-Decadentismo e Simbolismo: il Decadentismo, caratteri del fenomeno culturale, il Simbolismo, caratteri della corrente letteraria e cenni sul Simbolismo francese.

-Giovanni Pascoli:

vita e opere, poetica e tecniche espressive,

“Myricae”, struttura e contenuti,

lettura e analisi della poesia “Novembre”

lettura e analisi delle poesie “Temporale”, “Il lampo” e “Il tuono”,

lettura e analisi della poesia “X Agosto”.

-Gabriele D’Annunzio:

vita e opere, poetica e tecniche espressive,

le “Laudi”, struttura e contenuti,

lettura e analisi della poesia “La pioggia nel pineto”.

-La Letteratura del Novecento: relativismo, psicoanalisi e società di massag

-Giuseppe Ungaretti:

vita e opere, poetica e tecniche espressive,

“L’allegria”, struttura e contenuti,

lettura e analisi della poesia “San Martino del Carso”,

lettura e analisi della poesia “Veglia”,

lettura e analisi della poesia “Fratelli”,

lettura e analisi della poesia “Soldati”,

lettura e analisi delle tre liriche “Stasera”, “Mattina”, “Tramonto”.

-Il romanzo della crisi: caratteri generali del romanzo moderno,

-Marcel Proust, cenni su “La ricerca del tempo perduto”, lettura del brano “La maddalena”,

-James Joyce, cenni su “Ulisse”, lettura del brano “La passeggiata di Mr. Bloom”.

-Italo Svevo:

vita e opere, poetica e tecniche espressive,

“La Coscienza di Zeno”, struttura e contenuti,

lettura e analisi del brano “Il fumo”.

-Luigi Pirandello:

vita e opere, poetica e tecniche espressive,

“Il fu Mattia Pascal”, struttura e contenuti, lettura e analisi del brano “Mattia Pascal e Adriano Meis”,

“Uno, nessuno e centomila”, struttura e contenuti, lettura del brano “Il dubbio di Vitangelo Moscarda”, “Novelle per un anno”, struttura e contenuti, lettura del brano “Il treno ha fischiato”, cenni sul teatro pirandelliano, “Sei personaggi in cerca d’autore”.

Libro di testo:

Letteratura e intrecci, 3A dal Naturalismo all’Ermetismo, Marisa Carlà Alfredo Sgroi, Ed.Palumbo.

Strumenti:

libro di testo, appunti, materiale fornito dall’insegnante, Classroom, YouTube, Padlet, Canva.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

Prof. Mancini Ugo

Relazione sulla classe:

La 5BK è composta da 17 alunni, di cui uno non regolarmente frequentante. Gli alunni sono tutti provenienti dalla precedente quarta classe dello stesso corso, tranne una studentessa inserita in questo anno scolastico. Ho lavorato con gli allievi per la prima volta in questo anno scolastico e gli alunni hanno mostrato un atteggiamento non sempre positivo nei confronti della materia e una partecipazione poco costante per le attività svolte. Solo un esiguo gruppo di alunni ha manifestato curiosità per gli argomenti affrontati, per tale motivazione è stato necessario più volte stimolare i discenti e intervenire mediante attività di recupero per ottenere risultati proficui. La composizione della classe per quanto riguarda il metodo di studio, le capacità di apprendimento e la rielaborazione autonoma delle conoscenze, è eterogenea, si possono individuare due fasce di livello: un ristretto gruppo di alunni ha evidenziato delle buone capacità di analisi degli argomenti, attitudine per lo studio della disciplina, un impegno abbastanza costante; un secondo gruppo ha mostrato poco interesse e, anche se dotato di un accettabile metodo di studio, ha avuto difficoltà a rielaborare autonomamente le conoscenze. Tutta l'attività didattica svolta ha avuto lo scopo di stimolare l'interesse degli allievi per gli eventi storici, di cogliere i nessi tra passato e presente e di comprendere i cambiamenti nella dimensione diacronica e sincronica attraverso il confronto dei periodi storici. I risultati finali, in termini di competenze e capacità maturate oltre che di conoscenze acquisite e di maturazione critica sono da valutare, complessivamente, sufficienti. Quasi tutti hanno acquisito una padronanza globale degli eventi storici del Novecento, a rielaborare le conoscenze e a operare semplici collegamenti. I rapporti con il docente sono stati sereni e basati sul dialogo. Gli interventi educativi sono stati impostati sul metodo della discussione, il confronto delle idee e finalizzate a sviluppare e potenziare le capacità degli alunni e le competenze.

Programma svolto

-L'Europa tra il XIX e il XX secolo:

la seconda rivoluzione industriale,
la Belle Époque e la società di massa,
le potenze europee tra Ottocento e Novecento e lo scenario dei Balcani,
l'età giolittiana in Italia.

-La prima guerra mondiale:

le cause immediate e di lungo periodo del conflitto,
dalla guerra di movimento alla guerra di trincea,
l'intervento dell'Italia,
la fine della guerra, i trattati di pace e la crisi della società.

-L'Europa e il mondo tra le due guerre:

cenni sulla rivoluzione socialista in Russia,
il "biennio rosso" in Italia e l'impresa di Fiume,
il fascismo dalle origini allo stato totalitario,
politica interna, economica ed estera del fascismo,
cenni sulla crisi del '29 e il "New deal" negli Stati Uniti,
la Germania dalla Repubblica di Weimar al nazismo,
l'ideologia nazista e il totalitarismo
politica interna, economica ed estera del nazismo.
Cenni sulla situazione globale alla vigilia del conflitto mondiale.

-La seconda guerra mondiale:

le premesse e le cause del conflitto,
l'estensione del conflitto in tutto il mondo,
l'Europa dominata da Hitler e la Shoah,
il 1943, la caduta del fascismo e la guerra civile in Italia,
la sconfitta del nazifascismo e la conferenza di Jalta.

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

Strumenti : libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, YouTube, YouTube, Padlet, Canva.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Amarù Annarita

Relazione sulla classe:

La classe 5BK, acquisita nel corrente anno scolastico ha evidenziato quasi immediatamente un profitto scarso, assenza di motivazione e carente partecipazione. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati raggiunti quasi pienamente solo da un esiguo numero di alunni, mentre per la maggior parte della classe si palesano carenze e lacune di natura linguistica ed espressiva, ma anche assenza di sistematicità nello studio. Da un’analisi più approfondita , il percorso formativo degli allievi presenta notevoli disomogeneità. Mentre un piccolissimo numero di studenti, evidenzia un metodo di lavoro autonomo corroborato da sistematico impegno e interesse, la restante parte della classe ha raggiunto solo gli obiettivi minimi disciplinari a causa di uno studio incostante, a volte assente, unito ad assenze strategiche che hanno influito sulla continuità e sulla proficuità della partecipazione al dialogo educativo .Gli obiettivi educativi sono stati raggiunti in maniera più che discreta da pochissimi allievi; quelli cognitivi e trasversali di apprendimento sono stati conseguiti in maniera sufficiente da gran parte della classe .La restante parte, pur sollecitata continuamente, ha conseguito livelli che si attestano ad una sufficienza stentata evidenziando una grande difficoltà nell’esposizione orale. Nell’insieme la maggioranza della classe ha acquisito un linguaggio tecnico di base atto a sostenere una semplice conversazione.

L’attività didattica, ha subito notevoli rallentamenti rispetto ai tempi stabiliti sia a causa delle numerose assenze degli alunni ,sia per la partecipazione ad attività progettuali emerse durante l’anno. 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, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.D.P) depositati agli atti.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

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

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

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

Tipologia verifiche scritte/orali:

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

Programma svolto:

- Best buttenut squash ever
- Types of bars / Inn
- How long does it take to cook a turkey?
- What is HACCP.
- Sacher Torte: recipe card / How to write a recipe
- HERBS AND SPICES
- The menu
- EUROPASS CV WORD (Ed. Civica)
- Five types of Street food in London
- Skills to develop working under pressure (How to be a good chef)
- A budding chef is pushed to his Limits at a Michelin-starred Restaurant
- Types of diet
 - Religious dietary choices
- Typical English festivals
- Healthy menu for athletes for a week (Ed. Civica)



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Cecchetti Barbara

Relazione sulla classe:

La classe è formata da 16 alunni, di cui 3 certificati (1 che segue una programmazione per obiettivi differenziati e 2 per obiettivi minimi) e 5 con diagnosi DSA e 2 BES.

Ho conosciuto gli alunni all'inizio dell'anno scolastico, quindi non ho avuto l'occasione di verificare appieno i cambiamenti e la loro crescita personale.

Dopo un primo periodo di assestamento e conoscenza reciproca, durante il quale sono emerse lacune sia a livello grammaticale che lessicale, le attività proposte hanno mirato a far accrescere l'autostima e la motivazione al lavoro sulla disciplina.

In questa prima fase non tutti gli alunni si sono mostrati disponibili a mettersi in gioco, soprattutto per il timore di essere giudicati con conseguente valutazione negativa.

Dopo essere stati ampiamente rassicurati, ho rilevato più disponibilità a interagire, collaborare e a provare, con un notevole miglioramento anche per ciò che riguarda la relazione interpersonale.

Il cambiamento di clima all'interno della classe, basato ora su fiducia reciproca, ha portato a svolgere lezioni più partecipate.

La maggioranza degli alunni ha partecipato alle attività proposte ed ha seguito le lezioni mostrando voglia di apprendere con interventi mirati, richieste di chiarimenti e di approfondimenti durante l'attività didattica.

Grazie al numero esiguo e alla presenza in classe degli insegnanti di sostegno, è stato possibile seguire gli alunni, soprattutto quelli più fragili, sia sul piano umano che didattico, in modo continuo e puntuale, agendo sia sulla motivazione che sul percorso di recupero delle lacune pregresse.

Gli alunni sono stati sufficientemente puntuali alle verifiche, sia orali che scritte.

Il profitto raggiunto si può considerare, nel complesso, più che sufficiente. Emerge un'alunna per la competenza, l'attenzione, la motivazione che hanno portato a risultati eccellenti.

Programma svolto:

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

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE
Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la 4 ^{ème} année	Les impressions générales et le bilan d'une expérience. La tenue professionnelle Les produits, leur utilisations et caractéristiques Les techniques de cuisson La recette : comment la présenter Lexique professionnel spécifique

Module 2 : Fromage et dessert

ABILITÀ	CONOSCENZE
Savoir présenter les fromages et les desserts Savoir rechercher et exposer quelques recettes.	Fromage : le lait et les étapes de production Dessert : typologies Fromage et dessert dans le menu typique français

Module 3 : Les fournisseurs

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

Module 4 : Santé et sécurité alimentaire

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</p> <p>Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments</p> <p>Savoir connaître la méthode HACCP.</p>	<p>Sécurité et hygiène : la personne, les aliments, les lieux</p> <p>La méthode HACCP</p> <p>La conservation des aliments</p> <p>Allergies et intolérances alimentaires</p> <p>Intoxications</p> <p>UdA : Hygiène et sécurité</p>

Module 5 : Bien-être et qualité

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Savoir répondre aux questions à caractère professionnel</p> <p>Savoir évaluer l'alimentation et opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés</p> <p>Connaître les différents types de régimes alimentaires</p> <p>Connaître les produits BIO et les OGM</p>	<p>Comment manger équilibré</p> <p>Les groupes alimentaires</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Le menu équilibré</p> <p>Les régimes alimentaires</p> <p>BIO et OGM</p> <p>Recettes</p>

Module 6 : Travailler dans le monde de la restauration : Projet « Madrelingua in classe »

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</p> <p>Discussione guidata e conversazioni</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Flipped classroom;</p> <p>Lavori a coppie</p> <p>Ricerca informazioni su internet</p> <p>Uso di power point.</p> <p>Attività scritte: risposta a questionari, esercizi di varia tipologia, elaborazione di brevi testi</p> <p>Esposizione orale</p>	<p>Libro di testo: Duvallier: Sublime "Enogastronomie" – Eli</p> <p>Power point</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Supporti multimediali</p>	<p>Acquisizione delle competenze specifiche della disciplina</p> <p>Conoscenza degli argomenti studiati</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p> <p>Partecipazione attiva alle lezioni</p> <p>Puntualità nelle consegne</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Ramunno Antonella

Relazione sulla classe:

La classe è formata da 16 alunni, 5 femmine e 11 maschi. Sono presenti 5 studenti DSA, di cui uno Bes e 3 studenti con certificazione L.104/92.

Ho accompagnato gli alunni della classe 5[^]BK nello studio della Matematica per tutto il triennio. Da subito la classe è apparsa molto fragile e debole in termini di basi per l'apprendimento dei contenuti proposti, complice anche la dad resa necessaria dal periodo Covid.

Il rapporto che si è instaurato nel corso di questi anni mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali piuttosto buone con tutti gli studenti. Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

E' mancato però l'impegno domestico che non ha quindi consentito di consolidare le conoscenze acquisite in classe. Ciò ha reso necessario ripetere gli argomenti trattati anche più volte in classe ed utilizzando strategie diverse per rendere agevole l'apprendimento, rallentando a volte la programmazione.

L'impegno nelle attività proposte non è stato lo stesso per tutti gli alunni: in pochi hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento ed eseguendo con costanza il lavoro domestico; la maggior parte degli studenti ha dimostrato debolezze e scarso interesse verso i contenuti proposti nel corso dell'anno e ha raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

In generale si riscontra una mediocre conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere anche semplici definizioni: per questo si è preferito basare il percorso disciplinare sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. Le lezioni sono sempre state dialogate e partecipative con esercitazioni alla lavagna ed interventi individuali. In particolare si sono susseguite esercitazioni alla lavagna sulla lettura dei grafici e sullo studio analitico di una funzione algebrica. A supporto dei contenuti affrontati in classe, sono stati condivisi schemi e appunti sulla piattaforma Classroom.

A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di 2 settimane durante la quale sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di sufficienza, con alcuni casi che, per il loro costante impegno e interesse verso la materia, ha conseguito risultati più che soddisfacenti. Per una parte, seppur minoritaria della classe, permangono difficoltà nel conseguimento degli obiettivi minimi della disciplina.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) sono stati seguiti percorsi concordati con il Consiglio di Classe, come riportato dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.D.P).

Programma svolto:

MODULO N. 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Riconoscere il grafico di una funzione.</p> <p>Determinare il dominio di funzioni razionali ed irrazionali, intere e fratte.</p> <p>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari,</p> <p>Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.</p> <p>Studiare il segno di una funzione razionale.</p>	<p>Introduzione all'analisi.</p>	<p>Le diverse problematiche sono state proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione è stata frontale o dialogata integrata quando possibile con video e/o materiale cartaceo o digitale.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, appunti e sintesi caricate su Classroom, e risoluzione dei problemi di realtà.</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità classica cartacea</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel primo quadrimestre.</p>

MODULO N. 2: LIMITI E ASINTOTI

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Calcolare i limiti di funzione, in particolare razionali.</p> <p>Eliminare le forme di indecisione</p> <p>$+\infty - \infty$ e ∞/∞ e $0/0$.</p> <p>Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali.</p> <p>Interpretare graficamente i risultati ottenuti relativamente a limiti e asintoti</p>	<p>Limiti di funzioni reali di variabile reale e continuità delle funzioni.</p>	<p>Le diverse problematiche sono state proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione è stata frontale o dialogata integrata quando possibile con video e/o materiale cartaceo o digitale.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, appunti e sintesi caricate su classroom, e risoluzione dei problemi di realtà.</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità classica cartacea</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel primo e nel secondo quadrimestre.</p>

MODULO N. 3: DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALIT A' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Conoscere il significato grafico della derivata prima di funzione. Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in suo punto. Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte. Determinare la tangente ad una curva in un suo punto. Determinare le coordinate dei punti stazionari. Studiare il segno della derivata prima e gli intervalli in cui la funzione è crescente e decrescente. Punti di minimo e di massimo. Rappresentazione e grafica della funzione studiata e analizzare il grafico di una funzione data (concavità, convessità, flessi solo grafico).</p>	<p>Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili</p>	<p>Le diverse problematiche sono state proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione è stata frontale o dialogata integrata quando possibile con video e/o materiale cartaceo o digitale.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, appunti e sintesi caricate su classroom, e risoluzione dei problemi di realtà.</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità classica cartacea</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel secondo quadrimestre.</p>

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

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

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Prof. ssa Caravello Valeria

Relazione sulla classe:

Sono stata docente della classe solo nell’ultimo anno scolastico. Nei due anni precedenti si sono susseguite due docenti diverse. La non continuità e la mancanza di un percorso unitario e continuo ha causato un importante accumulo di lacune, non del tutto colmato, sulle conoscenze di base della disciplina.

Gli alunni fin da subito hanno mostrato scarso interesse per gli argomenti trattati, difficoltà nel recepire il mio metodo di insegnamento, capacità di attenzione ridotte nel tempo e veloce faticabilità, disorganizzazione e scarsa attitudine allo studio e alla costanza nell’impegno domestico e scolastico richiesto. Raramente mettono in atto strategie valide per mantenere alta la concentrazione; evidenziano per lo più un metodo di studio, sporadico, disorganizzato ed esclusivamente finalizzato ai momenti di verifica. Nelle attività assegnate a casa o in classe tendono a disperdere il tempo a disposizione, dilatando i tempi necessari a svolgere le consegne o non svolgendole affatto se non dietro pressione da parte del docente. La preparazione ai momenti di verifica, per la maggior parte degli alunni, viene fatta contestualmente o il giorno prima della data programmata, per cui le conoscenze risultano superficiali e labili. Gli alunni mostrano inoltre grosse difficoltà nell’esposizione degli argomenti sia sotto forma orale che scritta, evidenziando un uso del linguaggio specifico elementare e capacità di argomentare estremamente sintetiche. Scarso il livello di approfondimento personale degli argomenti. L’atteggiamento in classe durante le ore di lezione è sostanzialmente rispettoso delle regole, ma profondamente disinteressato o selettivamente partecipativo. La partecipazione e gli interventi durante le lezioni sono rari e timidi, spesso decontestualizzati. Tale situazione ha reso difficile l’organizzazione delle lezioni e ha scoraggiato qualunque possibilità di approfondimento delle tematiche trattate.

Le attività didattiche rivolte alla classe e agli alunni con Bisogni Educativi Speciali nel senso ampio del termine sono state svolte secondo quanto stabilito nel PEI e nei rispettivi PDP. Gli argomenti sono stati semplificati in opportune dispense e presentati attraverso mappe concettuali. Tutto il materiale è stato fornito a tutti gli alunni della classe su Google Classroom, proprio per facilitare la concentrazione e rendere efficace la spiegazione. I momenti di verifica, esercitazione e revisione del programma sono stati programmati per essere realizzati in maniera puntuale e costante su tutti gli argomenti. A tutti è stata sempre data la possibilità di recuperare le eventuali lacune. La programmazione è stata costantemente rimodulata, per consentire il recupero e dar modo a tutti gli alunni di raggiungere gli obiettivi previsti sebbene con livelli diversi di acquisizione delle competenze.

Programma svolto:

Testo in adozione: Rodato S., Alimentazione oggi: Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, CLITT.

MODULO 1: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

Obiettivi: Competenze di riferimento n.1,2,3. Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni fase della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.

Contenuti:

- Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi e la curva di crescita microbica. Le MTA (Malattie Trasmesse dagli alimenti) di origine batterica e le parassitosi alimentari: Infezioni, Tossinfezioni, Intossicazioni alimentari, Parassitosi. Ruolo degli Operatori del Settore Alimentare nella prevenzione delle MTA.
- Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Sicurezza alimentare. Igiene nel settore alimentare. Rintracciabilità dei prodotti agroalimentari. Il sistema HACCP.

MODULO 2: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

Obiettivi: Competenza in uscita n.2,7,8. Comprendere le problematiche ambientali legate alla produzione alimentare e alle scelte alimentari del consumatore. Evoluzione dei consumi alimentari e nuovi prodotti alimentari. Qualità dei prodotti agroalimentari e Made in Italy.

Contenuti:

- Problematiche ambientali, filiera agroalimentare, impronta ecologica e sviluppo sostenibile: Obiettivo 12 dell'agenda 2030, la filiera agroalimentare e l'inquinamento della filiera agroalimentare. Indicatori ambientali dell'inquinamento della filiera agroalimentare. La Dieta sostenibile e strumenti per ottenere una dieta sostenibile.
- Qualità degli alimenti: Qualità alimentare, la qualità totale e i suoi aspetti. I marchi di qualità: DOP, IGP, STG, Prodotti di Montagna, PAT, De.Co, Prodotti da agricoltura biologica, Slow Food, Fair Trade, LIBERA Terra. Il Made in Italy e le sue sfide.
- Etichettatura degli alimenti: normativa di riferimento, caratteristiche dell'etichetta degli alimenti, informazioni obbligatorie e facoltative dell'etichetta alimentare.
- Frodi alimentari: Frodi commerciali e frodi sanitarie. Alterazione, Adulterazione, Sostituzione, Contraffazione.
- Nuovi prodotti alimentari: definizione e classificazione dei nuovi prodotti alimentari, Alimenti di nuova gamma, Convenience Food, Alimenti alleggeriti o light, Alimenti arricchiti o fortificati, Functional Food, Novel Food, Integratori alimentari, FSG, Alimenti OGM.

MODULO 3: Dieta razionale ed equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche

Obiettivi: Competenze di riferimento n.1,4. Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.

Contenuti:

- La dieta equilibrata: tappe e strumenti per costruire una Dieta Equilibrata: LARN, 13 Linee Guida per una Sana Alimentazione (2018), Piatto del mangiare sano, Dieta Mediterranea e Piramide Alimentare.
- Stili e modelli alimentari: Diete vegetariane e Diete Low Carb (diete iperproteiche e diete chetogeniche)
- Dietoterapia: Alimentazione e salute, le dietoterapie. Dietoterapia in diverse patologie: Obesità, Diabete, Malattie Cardiovascolari, Alimentazione e Tumori, Allergie e Intolleranze alimentari.
- Diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche: Dieta in gravidanza e in allattamento, Dieta del lattante, del bambino, dell'adolescente, dieta nella terza età, dieta dello sportivo (cenni).

MODULO 4: Aspetti religioso-antropologici legati al cibo

Obiettivi: Competenze di riferimento n.4, 6, 7. Predisporre un menu rispettoso delle tradizioni culturali e religiose di un popolo e/o di un territorio.

Contenuti: Cenni di Alimentazione nella cultura e nella tradizione ebraica e musulmana. Alimentazione Kosher e Halal.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Brain storming
- Discussione guidata
- Lezione frontale
- Attività in piccolo gruppo
- Ricerche e approfondimenti individuali
- Esercitazioni in classe
- Focus sugli argomenti mediante mappe concettuali, schemi, mappe mentali

STRUMENTI

- Libro di testo
- Dispensa riepilogativa degli argomenti
- Presentazioni in Power Point
- Documenti e tabelle di approfondimento
- Ricerche sul web
- Schemi , mappe concettuali, mappe mentali
- Video esplicativi su alcuni argomenti del programma

VERIFICA

- Prove scritte di simulazione di prova d'esame
- Prove orali: colloquio tradizionale
- Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo
- Esercitazioni assegnate (saggi brevi, questionari)
- Verifiche orali sommative programmate (simulazione colloquio orale dell'esame di stato)

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete
- Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico
- Padronanza del linguaggio specifico
- Capacità di creare collegamenti all'interno della disciplina e tra le varie discipline
- Partecipazione alle attività didattiche
- Impegno
- Puntualità nelle consegne
- Senso di responsabilità nel rispettare i turni prefissati per le interrogazioni e le verifiche
- Autonomia organizzativa



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. ssa Fraternali Claudia

Relazione sulla classe:

La classe mi è stata assegnata già dal terzo anno di corso.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento estremamente scorretto, ma si è reso necessario un continuo controllo ed un'attività di guida costante al fine di mantenere sempre un livello di attenzione e partecipazione adeguati. Medesima attenzione è stata necessaria nel far rispettare il regolamento di Istituto. Facili alla distrazione e al gioco talvolta si sono lasciati andare ad atteggiamenti ancora infantili nonostante la maggiore età. Buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno poco costanti, e, a tratti estremamente superficiali. Applicazione agli studi ed interesse non sempre adeguati, la maggior parte degli allievi si sono mostrati poco inclini ad uno studio approfondito e responsabile, anche l'interesse per la disciplina è risultato modesto, e per alcuni di essi pressoché nullo. Il livello di preparazione in generale risulta essere sufficiente anche se estremamente fragile e a tratti essenziale. Pochissimi gli allievi che si sono distinti per impegno e rendimento. Alcuni allievi presentano ancora una preparazione superficiale e a tratti lacunosa. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato migliore. La programmazione didattica è stata leggermente modificata, semplificata in alcune parti, al fine di adattarla al ritmo di apprendimento dei discenti e alle loro abilità.

Programma svolto:

Modulo 1

Il mercato Enogastronomico

- Le aziende ristorative.
- Catering Industriale e Ristorazione Commerciale.
- Catering, Banqueting e Delivery. La figura del Banqueting Manager e la brigata Banqueting.
- Organizzazione di un evento banqueting: aspetto gestionale/operativo.

Modulo 2

I diversi “modi di fare Cucina”. La ristorazione a basso impatto ambientale.

- I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti di ciascuna (classica, regionale e locale, alternativa, innovativa, creativa e rivisitata, salutare, dedicata).
- Le differenti proposte gastronomiche.
- Cucina e Religione (cenni).
- Ecosostenibilità nel settore cucina.

Modulo 3

La materia prima del settore cucina

- Gli alimenti.
- I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici.
- I prodotti biologici ed equo-solidali.
- I prodotti a marchio Slow food, Fair Trade, i prodotti” a Km.0”.
- La “qualità totale” degli alimenti.
- I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari.
- Eco-sostenibilità nel settore cucina (cucina circolare e cucina del ri-uso).
- I prodotti alimentari e i packaging

Modulo 4

Menù: menù, carte e liste vivande di diversa tipologia

- Menù, lista vivande e Carte.
- La pianificazione della lista vivande e dei piatti.
- Compilazione di liste vivande e carte.
- Tipologie differenti di “Lista vivande”.

Modulo 5

Progettazione e organizzazione della produzione.

- L'Impianto cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.
- Il Sistema a Legame Differito: "Legame a caldo", "Legame a freddo", "Legame misto".
- Il "Sottovuoto" e la "CBT".
- La grande attrezzatura da cucina: tradizionale e innovativa. Nozioni relative all'utilizzo delle varie strumentazioni e loro applicazione.

Modulo 6

Allergie e intolleranze (Cenni).

- Allergie e intolleranze alimentari: nozioni generali.
- Le corrette procedure operative in caso di intolleranze e allergie alimentari.
- Il libro degli allergeni: conoscenza e compilazione.
- La celiachia (cenni).

Modulo 7

Igiene e sicurezza.

- L'igiene e il sistema HACCP.
- Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande.
- Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.
- Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche.
- Il diagramma di flusso.
- La scheda tecnica di una ricetta.

Modulo 8

Cucina salutare e Cucina salutistica (cenni).

- La Dieta Mediterranea.
- La cucina salutare.
- Nozioni fondamentali per la costruzione di una proposta gastronomica adeguata al tema "Cucina Healty/Piatto wellness.
- Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).

Modulo 10

Attività pratiche di laboratorio.

- Le tecniche di preparazione e cottura delle vivande. Presentazione e servizio dei piatti realizzati.
- Realizzazioni di cucina e pasticceria di vario tipo.
- Presentazione e servizio dei piatti realizzati (preparazione delle diverse portate di un menù).
- I prodotti e i piatti della cucina del territorio.
- Realizzazione di ricette della cucina italiana e della cucina classica.
- Rivisitazione di alcune ricette.
- Lezioni a tema.
- Servizi di diversa tipologia.
- Lezioni a tema.
- Servizi di diversa tipologia.
- I diversi tipi di cucina: cucina macrobiotica, vegetariana, vegana. Cucina salutare e dieta mediterranea.
- Cucina e religione: la cucina Kosher.
- Cucina dedicata.
- La cucina e gli allergeni.
- La cucina senza glutine (cenni).

Strumenti – Metodi di lavoro – Modalità e criteri di verifica e valutazione:

Strumenti:

- Libro di testo: “Alta professionalità in cucina”- Paolo Gentili Ed. Calderini
- Materiale didattico: dispense, mappe, schemi, forniti agli allievi tramite canale Classroom.
- Laboratorio di cucina di Istituto per attività pratica.

Metodi di lavoro – tempi e modalità:

- Lezioni frontali.
- Lezioni pratiche di laboratorio individuali o a piccoli gruppi.
- Attività didattica di ripasso.
- Assegnazione di attività da svolgersi a casa e successiva correzione in aula.
- Attività individuali o in piccoli gruppi da svolgersi in aula.
- Strategie di intervento per lo più di gruppo.

Il programma è stato svolto nell’arco dell’intero anno scolastico. Tra il primo e secondo quadrimestre si è provveduto al ripasso dei nuclei essenziali del programma svolto. Come indicato nella relazione sulla classe alcuni argomenti sono stati trattati in modo semplificato, per motivi legati all’apprendimento dei discenti.

Rispetto di tutto quanto stabilito nel PEI e nei rispettivi PDP per tutti gli allievi con “Bisogni Educativi Speciali” (in senso ampio).

Modalità e criteri di verifica e valutazione:

Verifica degli apprendimenti:

- Verifiche scritte di diversa tipologia.
- Verifiche orali.
- Verifica sommativa delle attività svolte in laboratorio.

Valutazione degli apprendimenti:

- Scala di valutazione da 0 a 10.
 - Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti.
 - Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari.
 - Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato.
 - Capacità critiche.
 - Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio.
- Partecipazione attiva, rispetto delle consegne.

Obiettivi:

- Raggiungimento delle competenze di settore, previste nel curriculum verticale, attraverso l’acquisizione delle nozioni tecnico-professionali impartite ai discenti.
- Capacità di analisi e critica.
- Capacità di operare collegamenti interdisciplinari.
- Capacità di approfondimenti e contributi personali.
- Uso di un linguaggio specifico di settore e capacità espositiva e argomentativa.
- Autonomia professionale.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Molino Eugenio

Relazione sulla classe:

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, alcuni argomenti sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

Il gruppo ha una discreta preparazione fisica, si muove bene nella parte pratica salvo qualche eccezione; non è particolarmente brillante invece il rendimento nella parte teorica, mostrano capacità di attenzione ridotte, si evidenzia una forte mancanza di motivazione nonostante i ripetuti incoraggiamenti, l’estrema schematizzazione e semplificazione degli argomenti. Gli argomenti sono stati quindi semplificati e presentati attraverso una dispensa riassuntiva e mappe concettuali, fornite a tutti gli alunni della classe su Google Classroom. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare, sufficientemente adeguato all’età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello medio-basso, mentre una piccola parte di ragazzi si distribuisce sul livello medio, mostrando una non sempre regolare partecipazione e a volte sporadica attenzione per l’attività proposta.

Regolare ed efficace è la cooperazione la condivisione e il rispetto reciproco tra gli studenti della classe, che si mostra adeguata nella sfera socio-affettiva.

RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: si è raggiunta un’apprezzabile maturità socio-affettiva; la partecipazione, l’attenzione e la spinta motivazionale invece non sempre sono risultate idonee per raggiungere buoni livelli di apprendimento. È adeguata l’organizzazione degli spazi, l’utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell’attività motoria. Buona la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti e soprattutto negli sport di squadra affrontati.

Piano didattico: si è raggiunto nel complesso un profilo medio e medio-basso, un miglioramento nel rapporto con il proprio corpo, confrontando gli obiettivi con i propri limiti e le proprie potenzialità. Sufficiente la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

Programma svolto:

Moduli E tempi	Obiettivi	Contenuti disciplinari
Modulo N:1 Test motori Periodo: Settembre/Ottobre	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento • Prove d'ingresso 	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, TEST EUROFIT-LEGER-BIP TEST Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione
Modulo N.2 Potenziamento fisiologico Periodo: Novembre/Dicembre e per Tutto l'anno scolastico A.s.	<ul style="list-style-type: none"> • Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale • Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare. 	- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...) - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti - Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate)
Modulo N.3 Padronanza degli schemi motori Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'A.s.	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione degli schemi motori di base. • Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria 	Miglioramento degli schemi motori - Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi

		- esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo) Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.
<p>Modulo N.4</p> <p>Pratica sportiva e preparazione fisica-atletica</p> <p>Periodo: Marzo/Aprile e per tutto l'A.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra • Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra 	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo, Pallacanestro, Calcio, Calcio a 5 e giochi sportivi aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. Storia della Pallavolo, del Calcio e della pallacanestro.</p> <p><i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attrezzistica e Atletica Leggera. Con la <i>racchetta</i>: Squash presso centro FIGS di Riccione, Badminton e tennis</p> <p>Progetti: Parco avventura di Riccione: arrampicata Sicuri in bicicletta: sicurezza stradale e abilità in bicicletta.</p>
<p>Modulo N.5</p> <p>Teoria Ed. fisica</p> <p>Periodo: Dicembre/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le capacità motorie • Conoscere: alcuni apparati. • Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione. • Nozioni di primo soccorso. 	<p>Le capacità condizionali e le capacità coordinative.</p> <p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano.</p> <p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <p>Nozioni di Alimentazione: Metabolismo e calcolo del fabbisogno energetico, la dieta dello sportivo</p> <p>I disturbi alimentari: Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>Il colesterolo</p> <p>I benefici indotti dall'attività fisica</p> <p>Traumatologia sportiva;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Nozioni di storia dello sport 	<p>Tecniche di Primo Soccorso e di rianimazione cardiopolmonare BLSD</p> <p>Progetto in (PCTO): BLSD e disostruzione in collaborazione con la Croce Rossa di Riccione</p> <p>La storia delle Olimpiadi antiche e moderne</p> <p>Il Fair Play</p>
<p>Modulo N. 6</p> <p><i>Atletica Leggera</i></p> <p>Periodo: Aprile/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline. • Principi dell'Allenamento 	<p>Salto in lungo: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti presso Stadio Comunale di Riccione</p> <p>Salto in alto: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti tecnica Fosbury e ventrale</p> <p>Corsa veloce: Partenza da i blocchi e distribuzione dello sforzo presso stadio Comunale di Riccione</p> <p>Attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola</p>

Nell'ambito del PCTO gli alunni hanno partecipato al Progetto "Corso di qualifica per operatore BLSD" in collaborazione con la CRI di Riccione con rilascio di attestato.

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia globale • Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici • Risoluzione di problemi (Problem Solving). • Cooperative Learning, scoperta guidata • Lezioni pratiche, spiegazioni frontali • Interventi personalizzati di Recupero 	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La palestra, • le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. • Le dotazioni e gli attrezzi presenti. • Spazi extrascolastici come Campo Sportivo e strutture della FIGS di Riccione. <p>Formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabelle • Libro di testo dispense e schede d'approfondimento. • Videoproiettore • Classroom 	<ul style="list-style-type: none"> • Misurazioni oggettive, valutazioni osservative • Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole. • Valutazioni scritte e pratiche • Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate. 	<ul style="list-style-type: none"> • E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF. • Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti • Valutazioni e misurazioni pratiche • Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Tentoni Luca

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe è composta da 12 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 curriculari.

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:

I tempi sono stati calcolati su un monte ore di 33 settimane per 1 ORA settimanale, per un totale di 33 ore circa curricolari. I contenuti sono organizzati come dalle seguenti tabelle.

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 VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof.ssa Nespoli Giorgina

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 16 alunni, uno dei quali ha interrotto la frequenza nell'ultimo periodo.

Alcuni studenti hanno partecipato in modo continuativo al lavoro di classe e si sono impegnati con costanza nel rispetto delle scadenze. La maggior parte ha presentato un impegno individuale non sempre sufficiente in relazione alle proprie capacità. Alcuni studenti hanno mostrato sufficienti capacità di orientamento, mentre solo per pochissimi si può parlare di autonomia nel lavoro.

La classe, in riferimento agli obiettivi cognitivi (conoscenze, competenze, capacità, ecc.), si può dividere in due settori: una parte degli alunni presenta capacità relazionali discrete e sufficiente capacità di orientamento; questo gruppo, con un impegno complessivamente costante, ha conseguito profitti discreti; la maggior parte, pur presentando varie fragilità e difficoltà oggettive, si colloca in uno standard non sempre adeguato sia per capacità individuali che per impegno.

Programma svolto:

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE- (ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA)**

Autori: Stefano Rascioni , Fabio Ferriello, Editore: TRAMONTANA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LA CONTABILITA' DEI COSTI	Conoscere e classificare i costi aziendali, conoscere come si determina il costo di produzione. individuare il punto di pareggio come strumento di controllo di gestione. Conoscere come si definiscono i prezzi di vendita	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti, Configurazione di costo Riparto dei costi comuni Analisi del punto di equilibrio La politica dei prezzi: Metodo del full costing, del food costing, del Bep, dello Revenue management
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale	La pianificazione e la programmazione aziendale IL controllo di gestione Il budget delle imprese ristorative Il Business plan
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: IL MARKETING	Conoscere e analizzare la gestione commerciale e il marketing	Evoluzione del concetto di marketing, generalità e obiettivi del marketing Il marketing strategico (fonti normative, analisi interna, analisi della concorrenza, della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici)

		<p>Il marketing operativo (marketing mix: prodotto, prezzo, promotion, place)</p> <p>Web marketing</p> <p>Il Marketing plan</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo:</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO</p>	<p>Conoscere le norme obbligatorie nazionali</p> <p>Conoscere la disciplina dei contratti di settore, la responsabilità degli operatori di settore</p>	<p>I contratti delle imprese ricettive e ristorative:</p> <p>Il contratto di ristorazione</p> <p>Il contratto di catering</p> <p>Il contratto di banqueting</p> <p>Altri obblighi degli albergatori</p>

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo:</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Conoscere e analizzare la normativa internazionale e nazionale e comunitaria di settore</p>	<p>Gli organismi e le fonti normative internazionali</p> <p>Gli organismi e le fonti normative nazionali</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione dialogata</p> <p>Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Esercitazioni in classe (individuali e collettive)</p>	<p>Libro di testo:</p> <p>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</p> <p>Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante</p>	<p>Esercizi</p> <p>Quesiti a risposta aperta</p> <p>Colloquio tradizionale</p> <p>Relazioni</p> <p>Le verifiche sono state attuate al completamento di ciascun blocco tematico</p>	<p>Conoscenza degli argomenti affrontati</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof. ssa Nespoli Giorgina

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

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Zolà: il caso Dreyfus.	La Resistenza in Fenoglio e Calvino.
STORIA	Nazismo ed Antisemitismo.	I valori della Resistenza.
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	La qualità e la sicurezza alimentare e il ruolo degli operatori del settore alimentare nel garantirla.	Alimentazione e salute: la Dieta equilibrata e la Dieta Mediterranea come modello alimentare. Sostenibilità delle produzioni alimentari e la Dieta sostenibile.
INGLESE	EUROPASS CV WORD	Healthy menu for athletes for a week.
D.T.A.	Gli organismi e le fonti normative internazionali.	Gli organismi e le fonti normative nazionali.

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.

Criteria 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

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO E TOTALE CREDITI III E IV ANNO:

Studente	Ore PCTO *				TOTALE CREDITI CLASSE III E IV
	Stage	Esperienze	Classeviva	Ore svolte	
1	166h 40m	114h	0h	280h 40m	17
2	0h 0m	249h 30m	0h	249h 30m	20
3	218h 0m	24h	0h	242h	18
4	270h 20m	32h	0h	302h 20m	19
5	248h 20m	16h	0h	264h 20m	/
6	142h 30m	112h	0h	254h 30m	21
7	0h 0m	230h	0h	230h	23
8	266h 5m	130h	0h	396h 5m	21
9	245h 0m	20h	0h	265h	19
10	286h 40m	32h	0h	318h 40m	19
11	201h 30m	114h	0h	315h 30m	19
12	270h 0m	46h	0h	316h	18
13	181h 15m	28h	0h	209h 15m	18
14	286h 40m	32h	0h	318h 40m	18
15	260h 40m	36h	0h	296h 40m	19
16	159h 50m	108h	0h	267h 50m	19
17	241h 10m	20h	0h	261h 10m	20

* In aggiunta i discenti nell'anno scolastico 2023/2024 hanno svolto un numero di 30 ore di orientamento come previsto da PNRR ed organizzato dal docente orientatore di Istituto prof.ssa Pratelli Silvia.

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)

Pag. 1/9



Sessione ordinaria 2019
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	Ma Dio cos'è? E la creatura atterrita sbarra gli occhi e accoglie goccioline di stelle e la pianura muta
Sono lontano colla mia memoria dietro a quelle vite perse	E si sente riavere
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	

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 cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaliccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

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 incomprendibile, e certo sarebbe incompleto.

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

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

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

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

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

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'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 "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni. La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali. Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario. Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta? È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che teme 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 snodi tematici essenziali.
2. 'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?' Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

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

«Gentile Ministro Bianchi,

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

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/elogio-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

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

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 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

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

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI
ISTRUZIONE 2023-2024**

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI PERCORSO: ENOGASTRONOMIA

(Codice ATECO I 56 Codice SEP 23 - Codice ADA 23.01.01/02- Codici NUP 5.2.2.1- Cuochi in alberghi e ristoranti, 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi, 5.2.2.2.3 - Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva 6.5.1.3)

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

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

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

DOCUMENTO

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

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

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

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea

riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.

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

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

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

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

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

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

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

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

- riferisca le caratteristiche di una dieta equilibrata e le tappe per costruire una dieta equilibrata, specificando anche le percentuali di macronutrienti per un adulto, rispetto al fabbisogno energetico totale secondo le indicazioni dei LARN 2014.

- analizzi la Dieta Mediterranea da un punto di vista di stili di vita, frequenze di consumo e di nutrienti forniti, correlando ai nutrienti le corrispondenti fonti alimentari.

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

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

Nella scelta delle ricette il candidato dovrà tenere in considerazione le seguenti indicazioni:

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

Durata massima della prova – 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 delle due ore dalla consegna della traccia.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato:

Classe:

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

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

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

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

Composizione Consiglio di Classe VBK:

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	MANCINI UGO	
Inglese	AMARU' ANNARITA	
Francese	CECCHETTI BARBARA	
Matematica/Informatica	RAMUNNO ANTONELLA	
Scienze e cultura degli alimenti	CARAVELLO VALERIA	
La. Enog. Settore Cucina	FRATERNALI CLAUDIA	
D.T.A.	NESPOLI GIORGINA	
Scienze Motorie e Sportive	MOLINO EUGENIO	
Religione	TENTONI LUCA	
Sostegno	PASQUINI CARMELA	
Sostegno	GRECO ANTONIO LORIANO	
Sostegno	DIMAGGIO FRANCESCO	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore

Prof. Nome e Cognome
