



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: 5BS

Percorso SALA-VENDITA



Anno scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof. MICHELA MIGANI

INDICE

Sommario

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 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.....	15
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	25
Programma svolto:	25

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	27
Relazione sulla classe:	27
Programma svolto:	28
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE.....	32
Relazione sulla classe:	32
Programma svolto:	33
DISCIPLINA: MATEMATICA	36
Relazione sulla classe:	36
Programma svolto	36
DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE.....	40
Relazione sulla classe:	40
Programma svolto	41
DISCIPLINA: SALA /VENDITA	47
Relazione sulla classe:	47
Programma svolto	48
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	52
Relazione sulla classe:	52
Programma svolto:.....	53
DISCIPLINA: RELIGIONE.....	56
Relazione sulla classe:	56
Programma svolto.....	57
DISCIPLINA: D.T.A.	58
Relazione sulla classe:	58
Programma svolto:	59
DISCIPLINA: ED.CIVICA.....	62
Programma svolto:	62
PARTE III.....	63
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	63
Verifica e Valutazione:.....	64
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	64
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	65
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:	66
Crediti Scolastici	68
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:	69
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024).....	70

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)	82
Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera	90
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	92
Consiglio di Classe VBS	93

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculum

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

VALORI E FINALITA'

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

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

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.

- **Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza.

- **Predisporre** l'alunno all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto

- **Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità.

- **Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale.

- **Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.

- **Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo.

- **Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore e **costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale**, dotata di una propria identità

culturale, metodologica e organizzativa. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

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

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

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

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

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

- ✓ agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- ✓ utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni 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 "Sala Bar" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti di sala bar; 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 di sala e bar..

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

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

controllo di qualità.

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

- ✓ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- ✓ valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- ✓ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ✓ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità .
- ✓ 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	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	5	Scritto/orale
Laboratorio Enog.Sala	5	5	6	Orale
Laboratorio Enog. Sala/vend		2	2	Scritto /orale/ pratico
<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	Michela Migani
Inglese	Giulia Vaccari
Francese	Susanna Lepri
Matematica/Informatica	Marco Galli
Scienze e cultura dell'alimentazione	Valeria Caravello
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Nicola Tordi
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Ilia Soprani
Scienze Motorie e Sportive	Eugenio Molino
Religione	Luca Tentoni
Sostegno	Patrizia Raffaella De Facendis
Sostegno	Michela Marchini

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Zannino	Migani	Migani
Inglese	Lupo	Basile	Vaccari
Francese	Lepri	Lepri	Lepri
Matem./Inform.	Galli	Galli	Galli
Sc. e cultura della Alimentazione	Di Lallo	Andruccioli	Caravello
Lab. Enog.Sala/Vend	Parma	Parma	Tordi
Dir. Amm. Strut. Ric	Iannone	Iannone	Soprani
Religione	Tentoni	Tentoni	Tentoni
Scienze Mot. e Sport.	Molino	Molino	Molino
Sostegno	De Facendis /Orsi	De Facendis	De Facendis
Sostegno	Tateo	Tateo	Marchini

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione SB ad indirizzo Sala si compone di 13 alunni, 7 maschi e 6 femmine .. Una di loro presente nella classe da quest'anno e proveniente dalla VAS Nella classe sono presenti due studenti con DSA, uno con BES ed uno con disabilità certe con programmazione per obiettivi minimi, per il quale si rimanda al fascicolo personale riservato.

La frequenza da parte di 1 alunna è stata nulla, arrivando anche ad un ritiro in data 13/10/2023.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Per quanto riguarda la seconda lingua tutti gli studenti hanno studiato francese.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

La classe si è mostrata sempre piuttosto collaborativa anche se al terzo anno vi è stato qualche problema di gestione, , con la rilevazione di diversi interventi disciplinari; con il tempo, è divenuta abbastanza tranquilla, ma ha richiesto nel corso degli anni qualche provvedimento e la messa in atto di alcune strategie educative a causa di un comportamento infantile e poco rispettoso del regolamento. Nonostante il lavoro e le attenzioni messe in atto dai docenti, alcuni alunni non hanno ancora raggiunto un livello pieno di autocontrollo, sia a causa di particolari dinamiche familiari e caratteri piuttosto spigolosi, sia per una notevole diversità nel porsi di fronte all'impegno scolastico, a causa di differenti livelli di motivazione. Talora si sono rilevati anche momenti di passività di fronte agli interventi didattici.

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

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti. Nell'ultimo anno, il cambiamento di diversi insegnanti ha dimostrato che la classe è abbastanza matura da adeguarsi alle diverse metodologie didattiche e di apprendimento proposte loro di volta in volta.

Le dinamiche relazionali fra i ragazzi sono buone, improntate al rispetto e alla collaborazione. Molto buoni i rapporti con lo studente con disabilità.

Osservazioni sul percorso formativo.

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte, tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline. Inoltre alcuni studenti con risorse meno strutturate ed uno studio discontinuo hanno faticato di più a raggiungere risultati soddisfacenti.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate.

Il livello di attenzione e l'impegno riscontrato è stato spesso altalenante o settoriale, legato ad interessi personali o finalizzato esclusivamente al voto, con studio a volte mnemonico. La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati discreti in alcuni casi con sufficiente interesse al dialogo e al lavoro. Appena sufficienti per un gruppo più ristretto di studenti a causa di un atteggiamento passivo e poco partecipe e ad uno studio incostante e superficiale.

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

Non sono Comunque mancati momenti di dialogo educativo stimolanti se opportunamente sollecitati.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione per qualcuno è stata aggravata da una frequenza saltuaria, da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento apatico nei momenti di verifica. Tuttavia l'attività didattica si è svolta in maniera regolare anche se sono stati raggiunti livelli di competenza differenti.

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

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

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

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

La maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi della pianificazione educativa - didattica.: per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari.

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

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

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

Strumenti:

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

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

conoscenze acquisite.

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

Interventi di recupero:

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

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

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

TITOLO	OBIETTIVO ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ HACCP ✓ FORMAZIONE D.LGS 81/2008 ✓ FORMAZIONE ANTINCENDIO ✓ DIRITTO DEL LAVORO ✓ BLSD
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSEMBLEE DI CLASSE ✓ CONSULTA DEGLI STUDENTI ✓ CONSIGLIO D'ISTITUTO ✓ ORGANO DI GARANZIA ✓ QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ GIORNATA DELLA MEMORIA
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ERASMUS ✓ CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE ✓ STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ REGOLAMENTO DI ISTITUTO ✓ REGOLAMENTO ASSENZE
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ IMPRESA DIDATTICA ✓ PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO.
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ PROGETTI PEER TO PEER
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA ✓ PRINCIPI FONDAMENTALI

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

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

ATTIVITA’ EXTRACURRICULARI

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

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

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

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Michela Migani

Relazione sulla classe:

La classe nella quale insegno dallo scorso a.s.si presenta piuttosto eterogenea per impegno, profitto e motivazioni. Ha mantenuto in generale un andamento sufficiente/ discreto. In qualche caso buono o più che buono. E’ piuttosto tranquilla e a tratti passiva nelle modalità relazionali ma ,amichevole e accogliente nel rapporto con il docente. Pur faticando in alcuni casi ad ottenere la giusta concentrazione in classe e l’adeguato studio a casa ,sono in generale rispettosi delle consegne e mantengono risultati accettabili.

ITALIANO

Il dialogo didattico non sempre è stato mantenuto vivo e partecipe da tutti gli studenti tuttavia tutti, a loro modo, hanno partecipato alle attività proposte. Alcuni più critici e curiosi hanno cercato di comprendere e contestualizzare i vari fenomeni culturali e letterari mostrandosi interessati ad approfondimenti e contestualizzazioni.

nel complesso la classe può essere suddivisa in due gruppi di livello. Uno , più numeroso si attesta sulla sufficienza e , pur manifestando un adeguato interesse, a causa di scarso studio e mancanza di attitudine personale alla materia, non è riuscito a migliorare le proprie prestazioni.

Un secondo gruppo ha mostrato un interesse più marcato e vivace ed un impegno più rigoroso e continuo ottenendo risultati discreti, buoni e ,in qualche caso ,più che buoni.

Per quanto riguarda la produzione scritta la maggior parte degli studenti ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo morfologico e sintattico e difficoltà nell'uso di un lessico ampio e personale in favore di espressioni colloquiali.

Quasi tutti conoscono e svolgono in maniera accettabile le varie tecniche di scrittura previste dal programma.

STORIA

L'interesse allo studio della storia è piuttosto vivo nella classe, soprattutto laddove sono possibili collegamenti con l'attualità. Tuttavia non sempre lo studio è stato rigoroso e vi sono state difficoltà ad apprendere il lessico adeguato alla materia. tutti gli studenti hanno raggiunto la sufficienza ed in alcuni casi risultati buoni o discreti.

Relativamente allo svolgimento del programma di storia si è innestata l'attività di educazione civica , trattando temi legati alla storia dei diritti delle donne, al femminicidio e ai migranti di ieri e di oggi che hanno riscosso vivo interesse da parte dei ragazzi , i quali hanno partecipato attivamente alle lezioni e alle discussioni.

Programma svolto:

Europa ed Italia alla fine del XIX secolo

-Il racconto Scapigliato in Italia.

Lecture : Arrigo Boito “ L'alfiere nero”

I.U. Tarchetti “Un Osso di morto”

Lettura integrale del cap.XXII Di FOSCA.

_ Il Romanzo del Secondo Ottocento

-Il Naturalismo francese.

Lecture:Emile Zola “ La strenua lotta di Battaglia” (Germinal ,V)

-Giovanni Verga .

Le opere, il pensiero e la poetica,le tecniche espressive.

Lecture:--La Lupa

-Rosso Malpelo (Vita dei campi)

-I Malavoglia (Composizione ,struttura e contenuti ,temi

Lecture: Prefazione, Cap III

- L'amante di Gramigna

-La Roba (Novelle Rusticane)

-Mastro don Gesualdo (la morte solitaria di Mastro don Gesualdo)

DECADENTISMO E SIMBOLISMO

Charles Baudelaire " L'Albatros"

IL Romanzo Decadente.

J.K. Huysmans " La Casa di Des Esseintes" (Controcorrente cap.II)

Oscar Wilde " Dorian Gray tra arte e vita" (Il ritratto di Dorian Gray)

Approfondimenti : Il Dandy ; Lo Spleen.

Giovanni Pascoli : Vita ,opere Pensiero , poetica e tecniche espressive.

Lecture : Novembre, Temporale,Lavandare ,X Agosto (Myricae)

Il gelsomino notturno; Nebbia; La mia sera (Canti di Castelvecchio)

Approfondimenti : Un estratto del saggio " IL Fanciullino".

-Gabriele D'Annunzio:Vita ,opere ,tecniche espressive , pensiero, poetica.

-Lecture : Il Piacere (libro I, cap.2) ,

Laudi: La Sera Fiesolana; La Pioggia nel Pineto (Alcyone)

Notturmo: Prima Offerta.

-La POESIA DEL NOVECENTO IN ITALIA .

-Giuseppe Ungaretti :Vita ,opere, pensiero, poetica,tecniche espressive.

-Lecture: S. Martino del Carso; Veglia; Fratelli; In Memoria;I Fiumi; Sono una Creatura.(Il Porto Sepolto).

-Il dolore; Non gridate più (Sentimento del tempo).

-LA NARRATIVA EUROPEA DEL PRIMO NOVECENTO

- Luigi Pirandello : La vita , le opere,il pensiero e la poetica, le tecniche espressive.-

-Lecture: L'Umorismo

Il Fu Mattia Pascal (Cap. VIII)

Uno , Nessuno , Centomila (Cap. I)

Ciaula Scopre La Luna ; Il Treno Ha fischiato (Novelle per un Anno)

-Italo Svevo: la vita ,le opere il pensiero e la poetica.

Lecture: La trama della Coscienza di Zeno : La lettura delle selezioni del cap.I e III del romanzo presenti sul libro di testo sono state assegnate ai ragazzi come attività individuale.

-LA POESIA TRA LE DUE GUERRE

-Salvatore Quasimodo:Il rinnovamento nella tradizione.

-Lecture :Ed è Subito sera ; Alle fronde dei Salici.

Approfondimento: Il concetto di ermetismo.

Nel corso dell'anno scolastico si sono approfondite la seguenti UDA

-I Quadrimestre : Le nuove armi nel corso del I conflitto mondiale.

- II Quadrimestre : Viaggio tra le due Guerre . La figura di Gabriele D'Annunzio nella cultura del suo tempo.

Testo in adozione: Carlà-Sgroi “ letteratura e Intrecci”Palumbo editore

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: STORIA

Prof. Michela Migani.

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L’Italia e l’Europa tra Ottocento e Novecento	Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell’anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti: - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire	<ul style="list-style-type: none">• Alcuni aspetti della questione meridionale• Caratteristiche generali della belle époque
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;	<ul style="list-style-type: none">• Cause e Dinamica del conflitto• L’Italia in guerra- Neutralisti e interventisti• La guerra di trincea
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none">• La rivoluzione del 1917• Comunismo di Guerra e NEP• La nascita dell’Urss• L’ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Giulia Vaccari

Relazione sulla classe:

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno manifestato un interesse piuttosto discontinuo verso le attività proposte, a seconda degli argomenti trattati. Nonostante ciò, la maggior parte di loro si è dimostrata spesso collaborativa e partecipativa sia durante le lezioni frontali che durante le attività e i progetti proposti. Soltanto alcuni di loro si sono mostrati meno partecipativi e meno interessati, spesso con risultati non del tutto soddisfacenti nel momento delle verifiche scritte e orali. La maggior parte degli alunni ha avuto un andamento discreto/più che sufficiente, solo alcuni di loro hanno manifestato più difficoltà e lacune nella materia sia da un punto di vista grammaticale che contenutistico, ottenendo risultati non sempre sufficienti o, talvolta, insufficienti.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

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

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

Libro di testo, Mastering Cooking & Service, di Catrin Elen Morris with Alison Smith; Eli- La Spiga Edizioni Digitali; Google Workspace, schermi e materiali multimediali forniti dalla docente.

Tipologia verifiche scritte/orali:

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

Programma svolto:

Module 1: Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Revision of the topics discussed in the 4 th year.	At the bar (290-299) ; Flambé and flamed dishes, filleting and carving (258-259) ; Serving wine, pairing food and wine (260-261) ; Civilization and culture geography, type of bars and restaurants in the UK (356-357) and the USA (368-369)	Primo quadrimestre

Module 2 : Beverages

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting to know information about beverages ; acquiring techniques to describe them.	Types of wine ; Wine appellation ; Labelling wine ; Beer ; Spirits and liqueurs ; Cocktails ; (306-315).	Primo quadrimestre

Module 3 : Diet and nutrition

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting acquainted with healthy eating habits, through various types of diets.	Healthy eating ; the Mediterranean diet and other types of diets; Alternative diets ; Religious dietary choices ; Teen and sport diets ; Special diets for food allergies and intolerances ; (156-165)	Secondo quadrimestre

Module 4 : Banqueting and feasts

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Understanding and getting the appropriate sector language as concerns event management.	What's banqueting ; How to organize a banquet ; The banqueting manager ; Event management ;The operational phase ; (278-283)	Secondo quadrimestre

M

**odule
5 :
Caree
r
paths
and**

how to prepare for a career

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Understanding the role of specialized restaurant staff and acquiring the professional language.	The waiter ; The sommelier ; The bartender; (332-336)	Secondo quadrimestre

Module 6 : Enogastronomy tour of Italy

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting to know information about food and wine in the Italian region ; acquiring the appropriate skill to relate about topics.	Food and wine in north-west Italy ; Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy ; Food and wine in Central Italy ; Food and wine in Southern Italy and the islands ; Most famous Italian food products (378-387).	Secondo quadrimestre

Nel corso del primo e del secondo quadrimestre sono stati svolti due moduli di Educazione Civica relativi ai seguenti argomenti:

Educazione Civica: Modulo 1 - Sustainable recipes

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting acquainted with the topic of sustainability in the food and beverage sector; acquiring the appropriate skill to relate about topics.	Sustainable food: The slow food movement (171) ; Writing a recipe of a sustainable food or beverage	Primo quadrimestre

Educazione Civica: Modulo 2 - Career paths and writing a CV in English

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Understanding the role of specialized restaurant staff and acquiring the professional language. Getting to know the skills needed while searching for jobs ;	The waiter ; The sommelier ; The bartender ; (332-336) Writing a CV and a personal profile ; (340-341).	Secondo quadrimestre

Nel corso del primo e del secondo quadrimestre sono state svolte due unità di apprendimento relative ai seguenti argomenti:

UDA: Modulo 1 - Food safety

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Acquiring and improving food safety knowledge ; Getting to know HACCP principles, rules and procedures.	Food safety and food quality ; HACCP ; HACCP principles; Food contamination ; Risks and preventive measures ; Food preservation; (172-179)	Primo quadrimestre

UDA: Modulo 2 - The soldiers' diet during WWI and WWII

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting to know the similarities and differences in the soldiers' diets according to their different nationalities; Strengthening the knowledge of the Mediterranean diet ; Analyzing the soldiers' diet by comparing it to the modern Mediterranean diet and being able to find out the lack of nutrients and deficiencies in the soldiers' diet during WWI and WWII.	Flipped classroom: group work - group research and presentation on the diets of soldiers in the countries involved during WW1 and WW2. The focus was on: <ul style="list-style-type: none"> - Food eaten - Alcohol consumption - Non-alcoholic beverages - Lack of nutrients according to the contemporary guidelines - The Eatwell Guide (2016) 	Secondo quadrimestre



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Susanna Lepri

Relazione sulla classe:

La classe VBS è composta da 13 studenti. Lo svolgimento dell'attività didattica ha incontrato alcune difficoltà in quanto la classe è stata accorpata quest'anno con altri cinque alunni della VCS.

E' stato necessario rivedere e consolidare il programma svolto negli anni precedenti prima di iniziare il programma di V S.

Per quanto riguarda metodi, attività e strumenti la programmazione è stata seguita quasi interamente. Si è cercato di migliorare la fluency linguistica e la pronuncia, di sviluppare sia le abilità ricettive che quelle produttive e di approfondire i linguaggi settoriali mediante la lettura e l'analisi di testi scritti, l'ascolto e la comprensione di testi orali.

La classe si può suddividere in tre gruppi: il primo gruppo esiguo ha conseguito una preparazione discretamente assimilata ed articolata nei suoi aspetti essenziali, il secondo gruppo ha conseguito una preparazione non del tutto organica, ma accettabile nei contenuti fondamentali e un terzo gruppo ha continuato ad avere difficoltà dovute a uno studio non sistematico, prettamente mnemonico e mancanza di un linguaggio specifico adeguato.

Nel complesso gli alunni sono in grado di orientarsi nella loro futura attività professionale anche se il grado di competenza linguistico-comunicativa relativa al settore specifico d'indirizzo non è lo stesso per tutti i discenti.

Gli alunni hanno partecipato al Progetto "Madrelingua in classe".

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e le famiglie come descritto nei relativi PDP depositati agli atti.

Programma svolto:

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p>Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina;</p> <p>lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.</p>

Module 1 : Révision

OBIETTIVI	CONTENUTI	
<p>Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique</p> <p>Savoir parler des thèmes de la 4^{ème} année</p>	<p>Révision des connaissances grammaticales de base</p> <p>Lexique professionnel spécifique</p> <p>Les dialogues au restaurant de la réservation à l'addition.</p>	

Module 2 : Régimes et nutrition

OBIETTIVI	CONTENUTI	
<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>Les groupes alimentaires</p> <p>Le régime méditerranéen</p> <p>L'alimentation du sportif</p> <p>L'alimentation de la femme enceinte</p>	

Module 3 : Santé et sécurité

OBIETTIVI	CONTENUTI	
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP. Savoir parler des produits bio et OGM.	Allergies et intolérances alimentaires Intoxications La conservation des aliments La méthode HACCP Bio et OGM	

Module 4 : Les boissons

OBIETTIVI	CONTENUTI	
Savoir parler des boissons Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) Répondre aux questions à caractère professionnel Prendre la commande des boissons et du petit déjeuner Savoir présenter le barman	Le vin ,histoire du vin ,les principales régions viticoles françaises Le Champagne: Le Grand Marnier Les eaux-de-vie: le rhum Une boisson alcoolisée: le cidre Les boissons chaudes: le café, le chocolat Les cocktails La bière entre tradition et mode Les cafés littéraires La figure du barman Le cidre, l'apéritif: le pastis	

Module 5 : Travailler dans le monde de la restauration

OBIETTIVI	CONTENUTI	
Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation	Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche	

Nel corso dell'anno sono state svolte 2 UdA:

1^ quadrimestre: Ricerca, innovazione e sicurezza

2^ quadrimestre: Viaggio tra le due guerre

Libro di testo: Duvallier - Sublime Service – ed. Eli



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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Marco Galli

Relazione sulla classe:

La classe mostra livelli non uniformi di apprendimento e competenza, con pochi studenti con rendimento buono, la maggior parte con un rendimento sufficiente e una minima parte con lacune pregresse che, unitamente allo scarso impegno, hanno determinato un profitto al di sotto della sufficienza.

La classe avrebbe le capacità per esprimersi su altri livelli ed avere un rendimento mediamente più alto, vanificate a causa di un impegno e frequenza discontinua.

La classe si è mostrata sempre prevalentemente interessata alle lezioni e il clima è sempre stato costruttivo, benchè occasionalmente si sia reso necessario richiamare la classe ad un atteggiamento più responsabile nei confronti dell'attività didattica. Il rispetto per il docente non è mai stato in discussione.

.

Programma svolto

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

Conoscenze

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.

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

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

Abilità

Riconoscere il grafico di una funzione.

Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.

Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.

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

Studiare il segno di una funzione razionale.

Modulo 2: limiti e asintoti

Conoscenze

Approccio intuitivo al concetto di limite.

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

Funzioni continue e algebra dei limiti.

Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali.

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

Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.

Abilità

Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali.

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

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

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

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

Modulo 3: derivate e studio di funzione.

Conoscenze

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

Regole per il calcolo delle derivate.

Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.

Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.

Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno)

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

Lettura del grafico di una funzione.

Abilità

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

Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.

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

Determinare le coordinate dei punti stazionari.

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

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

Rappresentare graficamente la funzione studiata.

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

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE

Prof. ssa Valeria Caravello

Relazione sulla classe:

Sono docente sulla classe da questo anno scolastico, nel precedente biennio si sono susseguite due diverse docenti. Il numero esiguo di alunni ha permesso di svolgere un lavoro puntuale e ha dato spazio alla individualizzazione e alla personalizzazione della didattica, consentendo l'adozione di strategie atte al raggiungimento degli obiettivi, sebbene con diverso livello, da parte di tutti gli alunni. Il clima della classe è sostanzialmente sereno e le relazioni con gli studenti empatiche.

Gli alunni mostrano capacità di attenzione ridotte nel tempo e una veloce faticabilità; raramente mettono in atto strategie valide per mantenere alta la concentrazione; evidenziano per lo più un metodo di studio poco organizzato, scostante e 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. 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, spesso non vengono adeguatamente consolidate. Non mancano le assenze strategiche o i tentativi di rimandare le verifiche. L'atteggiamento in classe durante le ore di lezione è sostanzialmente rispettoso delle regole e selettivamente partecipativo. Gli alunni denotano una notevole difficoltà di concentrazione all'inizio della lezione, interrompono spesso con battute e infantilità lo svolgimento della stessa, raramente pongono domande o manifestano interesse ad approfondire determinate tematiche. L'organizzazione sia nel prendere gli appunti, sia nell'ordinare il materiale messo a disposizione è fortemente carente per la maggior parte degli allievi. Si evidenzia una forte mancanza di motivazione nonostante i ripetuti incoraggiamenti, l'estrema semplificazione,

schematizzazione ed esemplificazione degli argomenti. Non è stato possibile svolgere particolari approfondimenti delle tematiche trattate, alcuni argomenti sono solo stati accennati.

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 e presentati attraverso una dispensa riassuntiva e mappe concettuali, fornite a tutti gli alunni della classe su Google Classroom. 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 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	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p>

		<p>Sicurezza alimentare. Igiene nel settore alimentare.</p> <p>Rintracciabilità dei prodotti agroalimentari. Il sistema HACCP.</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari	<p>Competenza in uscita n.2,7,8.</p> <p>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.</p>	<p>Problematiche ambientali, filiera agroalimentare, impronta ecologica e sviluppo sostenibile:</p> <p>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.</p> <p>Qualità degli alimenti:</p> <p>Qualità alimentare, la qualità totale e i suoi aspetti. I marchi di qualità:</p>

		<p>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.</p> <p>Etichettatura degli alimenti: normativa di riferimento, caratteristiche dell'etichetta degli alimenti, informazioni obbligatorie e facoltative dell'etichetta alimentare.</p> <p>Frodi alimentari: Frodi commerciali e frodi sanitarie. Alterazione, Adulterazione, Sofisticazione, Contraffazione.</p> <p>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.</p>
--	--	---

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Dieta razionale ed equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Stili e modelli alimentari: Diete vegetariane e Diete Low Carb (diete iperproteiche e diete chetogeniche)</p> <p>Dietoterapia: Alimentazione e salute, le dietoterapie. Dietoterapia in diverse patologie: Obesità, Diabete, Malattie Cardiovascolari, Alimentazione e Tumori, Allergie e Intolleranze alimentari.</p> <p>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).</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Aspetti religioso-antropologici legati al cibo (cenni)</p>	<p>Competenze di riferimento n.4, 6, 7. Predisporre un menu rispettoso delle tradizioni culturali e religiose di un popolo e/o di un territorio.</p>	<p>Cenni di Alimentazione nella cultura e nella tradizione ebraica e musulmana. Alimentazione Kosher e Halal.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete - Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborando 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

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Primo Quadrimestre	Secondo Quadrimestre
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.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: SALA /VENDITA

Prof. Nicola Tordi

Relazione sulla classe:

La classe 5°BS è composta da 13 alunni, 7 maschi e 6 femmine, di cui 1 alunno legge 104 con PEI ad obiettivi minimi, 1 alunno BES e 2 alunni DSA. La classe mi è stata attribuita al quinto anno.

Teoria

Per quanto riguarda l’insegnamento teorico sono stati necessari alcuni richiami. Una parte della classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, con alcuni elementi a volte distratti durante le lezioni teoriche. L’attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni discussione, riassunti, lezioni di verifica (prove scritte e orali con test di vario tipo in itinere), lezioni di approfondimento e lezioni di ripasso. Il programma, rispetto al piano annuale presentato all’inizio dell’anno scolastico, si è svolto in modo regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni. Il libro di testo è stato usato e in aggiunta sono state fornite agli allievi fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione e sintesi riassuntive degli argomenti svolti.

Pratica

Per quanto riguarda la pratica, alcuni alunni hanno dimostrato un forte interesse, raggiungendo un rendimento brillante. Tuttavia non sempre hanno dimostrato il giusto spirito di squadra, necessario per lavorare in una brigata. Durante l’anno scolastico la classe, non ha quasi mai partecipato a eventi organizzati dalla scuola.

Programma svolto

UDA 2: Lavorare in sicurezza (LABORATORIO PRATICO)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> applicare correttamente il sistema HACCP	<input type="checkbox"/> applicare correttamente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	<input type="checkbox"/> la sicurezza sul lavoro <input type="checkbox"/> il piano di autocontrollo

UDA 3: La Carta delle vivande e il Menu

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	<input type="checkbox"/> predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze	<input type="checkbox"/> la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni <input type="checkbox"/> la carta dei vini <input type="checkbox"/> il wine cost

UDA 4: La gestione degli acquisti e i sistemi di comunicazione

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> saper gestire in maniera basilare gli acquisti del proprio reparto	<input type="checkbox"/> rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	<input type="checkbox"/> la gestione degli acquisti e l'economato <input type="checkbox"/> l'approvvigionamento e i fornitori <input type="checkbox"/> la gestione delle scorte

UDA 5: Territorio, Enogastronomia e Made in Italy

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> valorizzare il patrimonio tradizionale delle regioni italiane	<input type="checkbox"/> individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche	<input type="checkbox"/> marchio di tutela italiani e europei <input type="checkbox"/> cucina regionale italiana

UDA 7: Banqueting e Catering

<input type="checkbox"/> pianificare un evento <input type="checkbox"/> creare un evento all'altezza delle aspettative a cui aggiungere sempre un tocco di fantasia e professionalità	<input type="checkbox"/> Preparare la sala <input type="checkbox"/> Accogliere i clienti <input type="checkbox"/> Curare l'allestimento e la presentazione del buffet <input type="checkbox"/> Apparecchiare e sparecchiare i tavoli	<input type="checkbox"/> Conosce le differenze tra catering e banqueting. <input type="checkbox"/> l'organizzazione dell'evento <input type="checkbox"/> la gestione operativa di catering e banqueting
--	---	---

UDA 9: Tecniche di trancio e altre tecniche di servizio (LABORATORIO PRATICO)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> saper presentare al cliente il cibo che ha ordinato rispettando i valori estetici <input type="checkbox"/> rispetto dei tempi di servizio	<input type="checkbox"/> l'arte del trinciare e della sfilettatura dei pesci	<input type="checkbox"/> tecniche di trancio <input type="checkbox"/> la sfilettatura dei pesci e il trancio delle carni <input type="checkbox"/> servizio degli aperitivi, caffè e digestivi <input type="checkbox"/> preparazione di salse davanti al cliente

UDA 10: Cucina di sala (LABORATORIO PRATICO)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura	<input type="checkbox"/> realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente nel rispetto delle tempistiche	<input type="checkbox"/> tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante

UDA 11: Enologia

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> utilizzare tecniche tradizionali e innovative di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze	<input type="checkbox"/> individuare i prodotti di qualità dei territori conoscendone le caratteristiche peculiari	<input type="checkbox"/> la vite e l'uva <input type="checkbox"/> la fermentazione alcolica e la vinificazione <input type="checkbox"/> lo spumante (metodo classico e charmat) <input type="checkbox"/> la classificazione dei vini <input type="checkbox"/> l'etichetta <input type="checkbox"/> enografia italiana

UDA 12: Degustazione e abbinamento cibo vino

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	<input type="checkbox"/> riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia	<input type="checkbox"/> le regole e gli aspetti teorici <input type="checkbox"/> l'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo <input type="checkbox"/> Abbinamento cibo vino

UDA 13: La Birra

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> utilizzare tecniche tradizionali e innovative di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze	<input type="checkbox"/> identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera e promuovere la valorizzazione	<input type="checkbox"/> la produzione: gli ingredienti e il maltaggio <input type="checkbox"/> la classificazione <input type="checkbox"/> i principali stili di birra

UDA 14: Vini aromatizzati e liquorosi, acquaviti e liquori (RIPASSO)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	<input type="checkbox"/> elaborare un'offerta di prodotti, sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità	<input type="checkbox"/> i principali vini liquorosi e aromatizzati con caratteristiche <input type="checkbox"/> la distillazione e le acquaviti <input type="checkbox"/> i sistemi di distillazione <input type="checkbox"/> i principali distillati <input type="checkbox"/> i liquori: tecniche di produzione e tipologie

UDA 15: I principali cocktail IBA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> lo studente è in grado di conoscere le differenze fra cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi; è in grado di consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta	<input type="checkbox"/> consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta	<input type="checkbox"/> conosce l'origine dei cocktail e la classificazione internazionale del bere miscelato <input type="checkbox"/> saper ideare un cocktail a partire dagli ingredienti. <input type="checkbox"/> conosce le grammature, le guarnizioni e i cocktail mondiali codificati IBA <input type="checkbox"/> sa calcolare il drink cost e il prezzo di vendita di un cocktail <input type="checkbox"/> sa calcolare la quantità di alcool presente in un cocktail

UDA: Principali vini Europei (appunti e/o fotocopie de docente)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati	<input type="checkbox"/> collocare il vino nel Paese d'origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole europee	<input type="checkbox"/> conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo <input type="checkbox"/> conosce i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo

UDA: Gastronomia nel mondo (appunti e/o fotocopie de docente)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> individuare i prodotti tradizionali europei <input type="checkbox"/> distinguere alcune preparazioni della cucina extraeuropea.	<input type="checkbox"/> comporre un semplice menù etnico <input type="checkbox"/> abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura europea	<input type="checkbox"/> conoscere i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina dei diversi Paesi europei <input type="checkbox"/> conoscere i prodotti tipici e i piatti delle più note cucine del mondo.

UDA 16: Gli Snack

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> cogliere le differenze tra apericena, finger food e street food <input type="checkbox"/> preparare un finger food seguendo la ricetta	<input type="checkbox"/> creare un finger food in base ai prodotti in suo possesso <input type="checkbox"/> servire i finger food utilizzando contenitori specifici <input type="checkbox"/> creare un finger food basandosi sugli street food della tradizione locale e italiana	<input type="checkbox"/> conosce l'origine del finger food. <input type="checkbox"/> conosce alcuni street food <input type="checkbox"/> conosce i contenitori per servire i finger food e alcune ricette

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo. Contenuti multimediali. Appunti del docente ad integrazione del libro di testo. Laboratori di sala, laboratorio di bar, lezioni in classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Partecipare in modo costruttivo alla conoscenza degli argomenti; Essere costante nello studio; Comprendere i contenuti principali degli argomenti presi in esame; Mettere in atto in laboratorio le nozioni e tecniche apprese in classe; Saper esporre e rielaborare in modo guidato gli argomenti trattati durante le video lezioni.



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

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. 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: Il numero esiguo di alunni ha permesso di svolgere un lavoro puntuale e ha dato spazio alla individualizzazione e alla personalizzazione della didattica, consentendo l'adozione di strategie atte al raggiungimento degli obiettivi, sebbene con diverso livello, da parte di tutti gli alunni. 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 <i>Test motori</i> 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 <i>Potenziamento fisiologico</i> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <i>Padronanza degli schemi motori</i> 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 ritto), volteggi con l'ausilio della pedana.
<p>Modulo N.4</p> <p><i>Pratica sportiva e preparazione fisica- atletica</i></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, Attezzistica 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><i>Teoria Ed. fisica</i></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> <p>Tecniche di Primo Soccorso e di rianimazione cardiopolmonare BLSD</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nozioni di storia dello sport 	<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 BLSA" 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, Classroom ✓ Libro di testo dispense e schede d'approfondimento. ✓ Videoproiettore 	<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 VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Tentoni Luca

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe è composto da 10 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 comunque 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.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE IRC CLASSI QUINTE 2023/24

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

Programma svolto

MODULO 1: Visione cristiana e multiculturalità	
<p>Conoscenze</p> <p>Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</p>	<p>Abilità</p> <p>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.</p>
MODULO 2: Identità cristiana	
<p>Conoscenze</p> <p>Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.</p>	<p>Abilità</p> <p>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</p>
MODULO 3: Scelte di vita	
<p>Conoscenze</p> <p>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.</p>	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne offre il cristianesimo.</p>
MODULO 4: Religioni e Chiese unite nel difendere l'ambiente e la pace	
<p>Conoscenze</p> <p>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.</p>	<p>Abilità</p> <p>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.</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Ilia Soprani

Libro di Testo:

Gestire le imprese ricettive UP,

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

Relazione sulla classe:

La classe si presenta eterogenea in termini di prerequisiti ed apprendimenti; quest’anno scolastico ho avuto assegnata la classe per il primo anno, mentre nei precedenti anni scolastici si sono susseguiti diversi docenti di materia.

Fin da subito la classe si è presentata disomogenea e in termini di prerequisiti e stili di apprendimento, con un livello medio iniziale sufficiente e alcune situazioni di maggior fragilità.

Il gruppo classe si presenta abbastanza affiatato e le relazioni all’interno del gruppo classe possono definirsi discrete.

La classe si presenta disomogenea per quanto riguarda il metodo di studio e il livello di conoscenze, alcuni alunni hanno consolidato un buon metodo di studio sviluppando un buon pensiero critico e i livelli di conoscenza, competenza e abilità sono buoni, mentre altri alunni non presentano un buon metodo di studio e manifestano maggiori difficoltà in termini di progettazione e di acquisizione e interpretazione delle informazioni.

Ad oggi il gruppo classe in media ha raggiunto discrete competenze in termini di collaborazione e cooperazione, problem solving ed individuazione di collegamenti e relazioni con il tessuto sociale e reale-locale.

Nel complesso gli obiettivi sono stati raggiunti e i livelli di conoscenze, competenze ed abilità possono ritenersi nella media soddisfacenti.

Programma svolto:

Modulo	Argomenti trattati:	Approfondimenti:
Modulo A: IL MERCATO TURISTICO	Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e le fonti normative interne; Le nuove tendenze del turismo.	Il nostro Territorio ed il turismo esperienziale.
Modulo B: IL MARKETING	Il marketing: aspetti generali; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plan; gli elementi di marketing mix; analisi dei costi e diagramma di redditività; metodi di determinazione del prezzo di vendita.	Il marketing territoriale integrato. La scelta del miglior metodo di determinazione del prezzo di vendita in base al contesto. Il Revenue Management. Il Customer Relationship Management (CRM)
Modulo C: PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	La pianificazione e la programmazione; Il budget; Il business plan; la start up innovativa e la business idea.	Concetto di Start up e idea imprenditoriale innovativa. Approfondimento della storia del MC Donald's. Approfondimento di mercato, target e ASA (Area Strategica di Affari).
Modulo D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO	Le norme sulla costituzione dell'impresa; Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; Le norme di protezione dei dati personali; I contratti delle imprese ricettive e ristorative; i contratti di catering e di banqueting; le responsabilità del ristoratore.	Le responsabilità nel settore ristorativo e la tutela del cliente.

Modulo E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	Le abitudini alimentari; I marchi e la tutela dei marchi; i marchi di qualità dei prodotti alimentari.	Il fenomeno dell'italian sounding
--	--	-----------------------------------

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

- individuare prodotti/servizi coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela
- riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità.
- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Intervenire correttamente nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.
- utilizzare strumenti informatici nell'attività di studio, adeguando i propri comportamenti al nuovo contesto organizzativo.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività, anche attraverso opportune azioni di marketing

sono state inoltre raggiunte le seguenti abilità:

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

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

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

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

PER L'ORALE:

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

PER LO SCRITTO:

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

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

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

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VBS- TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof. Ilia Soprani

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

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Il Femminicidio. Nella storia e nella cronaca.	l’immigrazione nel ‘900
STORIA	La Storia della legislazione di genere nel ‘900 in Italia. Da Franca Viola ad oggi.	L’Italia da paese di emigranti a paese di Immigrazione.
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	Qualità e sicurezza alimentare e il ruolo degli operatori del settore per garantirla.	Alimentazione sostenibile e dieta mediterranea come modello alimentare.
INGLESE	Sustainable recipes	Writing a Curriculum Vitae
D.T.A.	L’Educazione finanziaria ,il sistema tributario Italiano, imposte, tasse e contributi ,elusione ed evasione fiscale.	Educazione alla comunicazione in rete, la Privacy e la tutela dei dati personali.

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

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

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

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

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

Competenze specifiche di indirizzo:

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

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

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

Crediti Scolastici

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

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

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

Prospetto riepilogativo dei crediti
VBS

Alunno	Credito terzo anno	Credito quarto anno	Totale
1	9	10	19
2	10	12	22
3	9	11	20
4	8	10	18
5	9	10	19
6	9	10	19
7	10	12	22
8	8	10	18
9	9	10	19
10	8	9	17
11	9	10	19
12	8	10	18
13	9	10	19

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:

RIEPILOGO ORE STAGE CLASSE 5BS

	Stage	Esperienze	Classe viva	Ore svolte
1	266h 30m	8h	0h	274h 30m
2	313h 45m	8h	0h	321h 45m
3	295h 10m	8h	0h	303h 10m
4	306h 45m	8h	0h	314h 45m
5	288h 35m	8h	0h	296h 35m
6	304h 0m	8h	0h	312h
7	296h 40m	8h	0h	304h 40m
8	268h 50m	14h	0h	282h 50m
9	238h 40m	8h	0h	246h 40m
10	412h 40m	7h	0h	419h 40m
11	314h 40m	8h	0h	322h 40m
12	291h 20m	8h	0h	299h 20m
13*	235h 55m	6h	0h	241h 55m
14	254h 55m	21h 30m	0h	276h 25m

* ALUNNO RITIRATO

In aggiunta i discenti nell'a.s. 2023-24 hanno svolto un numero di 20 ore di orientamento come previsto dal PNRR ed organizzato dal docente orientatore d'Istituto Prof.ssa Silvia Pratelli.

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)

Pag. 1/6



Sessione ordinaria 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo
e la terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo
e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza,
senza mai riposare, con la sua
intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno
d'una notte d'ottobre,
mise altri luminari uguali
a quelli che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individua e commentane il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

Gli indifferenti (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi? ... ci conceda una proroga ...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? - domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa - disse Carla - che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, - rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie che tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

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 evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo *ha paura della madre ingigantiva*?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede *'povera, sola, con quei due figli, senza amicizie'*: l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.



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, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

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

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

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

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

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

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

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

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «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 temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulle³. 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 burletta.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.



Ministero dell'istruzione e del merito

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

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

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

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

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

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

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

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

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

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

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

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

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)

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: SALA E VENDITA

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

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

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

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

DOCUMENTO

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

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

L'Italia potrebbe sembrare più al riparo da questo tipo di rischio per via di abitudini alimentari più salutari, ma non è così. In uno studio condotto in Molise dal gruppo diretto da Licia Iacoviello

presso il Dipartimento di epidemiologia e prevenzione dell'IRCCS Neuromed di Pozzilli (IS), i ricercatori sono giunti a conclusioni analoghe, dopo avere seguito per 12 anni oltre 22.000 persone che hanno partecipato al Progetto epidemiologico prospettico Moli-sani.

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

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

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

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

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

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

Fonte: AIRC

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

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

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

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

- Definisca e classifichi i nuovi prodotti alimentari. In particolare per i prodotti di nuova gamma ne classifichi e argomenta le caratteristiche;
- Prendendo in considerazione una categoria di alimenti ultraprocessoati, spieghi la possibile relazione tra il consumo eccessivo e l'insorgenza di una specifica patologia del benessere;
- Sulla base della patologia illustrata al punto precedente, proponga delle indicazioni dietetiche per prevenirne l'insorgenza.

Analisi di un contesto operativo.

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

La pausa è prevista dalle ore 12.30 alle ore 14.30.

Tale proposta dovrà contenere:

- 1) Un servizio aperitivo composto da due cocktails (1 poco alcolico e uno analcolico) che prevedano nella loro composizione anche ingredienti quali: succhi di frutta o polpe, centrifugati e/o estratti.
- 2) Lo schema grafico della sistemazione dei tavoli, considerando l'esigenza di un tavolo VIP da 8 pax abbastanza centrale.

- 3) Un menu di 3 portate con piatti legati alla tradizione della cucina regionale dell'Emilia Romagna, considerando la presenza di quattro ospiti vegetariani.
- 4) Abbinamento di due vini regionali dell'Emilia Romagna, un DOC e un DOCG, le relative caratteristiche organolettiche e i quantitativi necessari per l'espletamento del servizio.
- 5) Disegno della mise en place del coperto, comprensiva dei bicchieri necessari.
- 6) Caratteristiche e quantità del personale necessario e tipologia di servizio utilizzata per ogni portata.

Indicazioni per la prova:

Durata della prova: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare la classe prima che siano trascorse 2 ore dalla consegna della traccia.

MENU:

ABBINAMENTO VINI, CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E
QUANTITATIVI NECESSARI

1)

2)

COCKTAILS APERITIVI PROPOSTI E INGREDIENTI

1-

2-

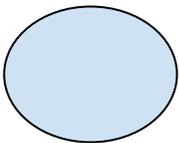
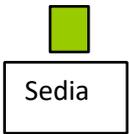
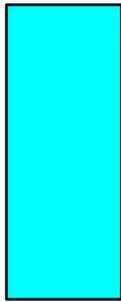
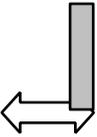
Caratteristiche e quantità del personale necessario e tipologia del servizio utilizzato per ogni portata (scheda tecnica)

SCHEMA SALA

\
\

Sala 1

Sala 2



Tondo da 5/6



Tavolo
80x80



Panadora



Tavoli doppi

DISEGNO DELLA MISE EN PLACE



Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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
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	

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

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

La commissione:					
Presidente					

Consiglio di Classe VBS

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Michela Migani	
Inglese	Giulia Vaccari	
Francese	Susanna Lepri	
Matematica/Informatica	Marco Galli	
Scienze degli Alimenti	Valeria Caravello	
Lab. Enog. Settore Sala/Vendita	Nicola Tordi	
D.T.A.	Ilia soprani	
Scienze Motorie e Sportive	Eugenio Molino	
Religione	Luca Tentoni	
Sostegno	Patrizia De Facendis	
Sostegno	Michela Marchini	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore
Prof. Nome e Cognome
Michela Migani