



Istituto Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“S. Savioli” - Riccione

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE: 5°SC

Percorso SERVIZI di SALA e di VENDITA



Anno scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof.ssa Maria Cadelo

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.....	14
DAL TERZO AL QUINTO ANNO:.....	14
PROFILO DELLA CLASSE.....	15
Composizione	15
Osservazioni sul percorso formativo	15
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.....	16
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe.....	16
Metodi:.....	16
Strumenti:	16
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:.....	17
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
Relazione sulla classe:.....	25
Programma svolto:	25
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE.....	29
Relazione sulla classe:.....	29
Programma svolto:	30
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE.....	34
Relazione sulla classe:.....	34
Programma svolto:	35
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA.....	37
Relazione sulla classe:.....	37
Programma svolto:	38
DISCIPLINA: MATEMATICA.....	40
Relazione sulla classe:	40
Programma svolto:	41
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	45
Relazione sulla classe:.....	45
Programma svolto:	46
DISCIPLINA: SALA /VENDITA.....	49
Relazione sulla classe:.....	49
Programma svolto:	50
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	53
Relazione sulla classe:.....	53
Programma svolto:	54
DISCIPLINA: RELIGIONE.....	58

Relazione sulla classe:.....	58
Programma svolto:	59
DISCIPLINA: D.T.A.	60
Relazione sulla classe:.....	60
Programma svolto:	61
DISCIPLINA: ED.CIVICA.	63
Programma svolto:	63
PARTE III	64
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE.....	64
Verifica e Valutazione:	65
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	65
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	66
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:.....	67
Crediti Scolastici	69
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO E CREDITI ANNI PRECEDENTI:	70
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)	71
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	77
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024).....	83
Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera	91
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	93
Consiglio di Classe V SC.....	94

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculum

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

VALORI E FINALITA'

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

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

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

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

fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

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

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

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

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III	Classe IV	Classe V	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	5	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	5	5	6	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	Cadelo Maria
Diritto e Tecniche Amministrative	Nespoli Giorgina
Inglese	Giulia Vaccari
Tedesco	Pasqualini Loretta
Francese	Lepri Susanna
Matematica/Informatica	Scaringi Barbara
Scienze degli Alimenti	Ceresa Elena
Lab. Enog. Sala/Vendita	Marini Franca
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele
Religione	Tentoni Luca
Sostegno	Nigi Tamara
Sostegno	Gramolelli Silvia

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano - Storia	Frisoni Andrea	Cadelo Maria	Cadelo Maria
Inglese	Lupo Sara	Basile Domenica	Vaccari Giulia
Francese	Lepri Susanna	Lepri Susanna	Lepri Susanna
Tedesco	Pasqualini Loretta	Pasqualini Loretta	Pasqualini Loretta
Matematica/Informatica	Scaringi Barbara	Scaringi Barbara	Scaringi Barbara
Scienze degli Alimenti	Ceresa Elena	Ceresa Elena	Ceresa Elena
Lab. Enog. Sala/Vendita	Marini Franca	Marini Franca	Marini Franca
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele
Religione	Tentoni Luca	Tentoni Luca	Tentoni Luca
Diritto e Tecniche amministrative	Giulia Cimarosti	Nespoli Giorgina	Nespoli Giorgina
Sostegno	Rossini Stefano	Rossini Stefano	Nigi Tamara
Sostegno	Di Carlo Carmine	Di Carlo Carmine	Gramolelli Silvia

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione C, ad indirizzo Sala e Vendita è composta da 15 alunni, 10 maschi e 5 femmine provenienti dalla classe IV SC. Nella classe sono presenti sette alunni con DSA, due con BES e due con certificazione L. 104/92 che seguono una programmazione per obiettivi minimi, per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati. La provenienza territoriale comprende varie zone della provincia di Rimini. Per quanto riguarda la seconda lingua cinque studenti hanno studiato francese, la restante parte tedesco.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo

Dal punto di vista comportamentale si rilevano modalità relazionali abbastanza adeguate all'ambiente scolastico, sia nel rapporto tra pari sia in quello con gli adulti. Talvolta alcuni di loro assumono atteggiamenti infantili e poco responsabili, ma nella maggior parte delle situazioni il dialogo educativo-didattico è interessato e abbastanza partecipato. Nel corso del triennio ci sono stati miglioramenti, sia dal punto di vista disciplinare che nella partecipazione e nell'interesse mostrato verso quasi tutte le discipline. 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 responsabili tenuti da alcuni studenti.

Osservazioni sul percorso formativo

La classe, in generale, ha manifestato un discreto interesse per le attività didattiche proposte, tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline. La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente si è assentato in corrispondenza delle verifiche programmate. Il livello di attenzione riscontrato è stato talvolta altalenante. La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati discreti in alcuni casi, sufficienti per i restanti studenti. Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico alcuni studenti che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato una minima volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata. Inoltre è da sottolineare il giudizio estremamente positivo conseguito negli anni passati durante il periodo di stage o in attività del Territorio.

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. Il CDC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti, dovute alle molte lacune pregresse e ad uno studio inefficace. Per quanto riguardagli studenti con DSA e BES è stato attuato dal CDC quanto concordato nel PDP, così come per gli alunni con disabilità 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:

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, flippedclassroom. 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 gli alunni 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. Una parte degli studenti sono stati supportati anche individualmente, in seguito all'attivazione del progetto di "Mentoring" (PNRR).

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

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il PCTO, che si è progettato di

sviluppare nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni).

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

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

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

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza.
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, 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 V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Cadelo Maria

Relazione sulla classe:

La docente ha acquisito la classe a partire dal quarto anno. Gli alunni hanno mostrato sin da subito enormi difficoltà nell’esegesi del testo; faticavano a comprendere la trama di un racconto o il significato globale di un testo poetico. Erano presenti difficoltà anche nella scrittura e nella produzione orale. Nel corso di questi due anni si è dunque lavorato per recuperare lacune pregresse.

Lo svolgimento del programma ha subito grosse variazioni proprio a causa delle difficoltà riscontrate nell’analisi testuale. Si è ritenuto dunque che fosse meglio lavorare su un numero limitato di testi per permettere loro di colmare le lacune. Una buona parte della classe ha mostrato interesse nei confronti delle lezioni, anche se molti di loro hanno calibrato il loro impegno domestico solo in funzione del raggiungimento del risultato scolastico.

Dall’altra parte un piccolo gruppo di loro ha avuto un impegno costante, anche se non sempre adeguato alle richieste. Lo studio è spesso limitato ad un’acquisizione mnemonica dei contenuti, manca una comprensione profonda del testo.

Programma svolto:

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
valutare il livello di comprensione e analisi del testo	<p>Giovanni Verga: profilo biografico e il contesto storico in cui ha vissuto</p> <ul style="list-style-type: none"> • La poetica e la tecnica narrativa • la visione della realtà e la concezione della letteratura • il ciclo dei vinti: i Malavoglia, Mastro-Don Gesualdo (trama e caratteristiche stilistiche dell'opera) <p>Testi: La Lupa (Classroom), Prefazione al Ciclo dei Vinti (p.117), Rosso Malpelo (p. 140-151)</p>	Primo quadrimestre
valutare il livello di comprensione e analisi del testo	<p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il profilo biografico e il contesto storico in cui ha vissuto • La poetica del fanciullino • Caratteristiche stilistiche, fonosimbolismo. • La raccolta di <i>Myricae</i> <p>Testi: <i>Temporale</i> (p.248), <i>Tuono</i> (p.252), <i>Lavandare</i> (p.252) X <i>Agosto</i> (p. 254), <i>Gelsomino Notturmo</i> (p.263);</p>	Primo quadrimestre

<p>valutare il livello di comprensione e analisi del testo</p>	<p>Gabriele d'annunzio</p> <p>Il profilo biografico e il contesto storico in cui ha vissuto</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita come un'opera d'arte (<i>Il Piacere</i>) • Gli stili di d'annunzio <p>Testi: <i>La pioggia nel pineto</i> (p.302)</p>	<p>Primo quadrimestre</p>
<p>valutare il livello di comprensione e analisi del testo</p>	<p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il profilo biografico: Trieste città di incontri • l'influenza di Freud sul romanzo <i>La coscienza di Zeno</i> • Le novità del romanzo <p>Testi:</p> <p>Prefazione al romanzo (p. 618), il fumo (p.626), Augusta (p.631), La catastrofe finale</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
<p>valutare il livello di comprensione e analisi del testo</p>	<p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profilo biografico • Il pensiero e la poetica • le tecniche espressive • Le novità teatrali <p>Testi:</p> <p><i>Il treno ha fischiato</i> (p.568)</p> <p>L'autore è stato svolto in modo sintetico, utilizzando quasi solo il libro di testo.</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
<p>valutare il livello di comprensione e analisi del testo</p>	<p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il profilo biografico e il contesto storico in cui ha vissuto 	<p>Secondo quadrimestre</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • L'esperienza della guerra (si è cercato di creare un collegamento forte con storia); • La poetica e la funzione del poeta <p>Testi: <i>San Martino del Carso</i> (p.444), <i>Veglia</i> (p. 446), <i>Fratelli</i> (p.449), <i>Soldati</i> (p. 450) <i>In memoria</i> (p.452), <i>I fiumi</i> (p.454), (p.703),</p>	
--	--	--

Testo in adozione: M. Carlà, A. Sgroi, *Letteratura e intrecci*, Palermo, Palumbo, 2023

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 V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: STORIA

Prof.ssa Cadelo Maria

Relazione sulla classe:

La docente ha acquisito la classe a partire dal quarto anno. Gli alunni hanno mostrato un maggior interesse nei confronti della storia contemporanea, partecipando attivamente alle lezioni. Il programma è stato svolto facendo ampio ricorso a varie tipologie di fonti che hanno spesso suscitato il loro interesse. Anche in questa disciplina lo studio tende ad essere mnemonico, si riscontrano difficoltà nella sintesi dei contenuti, nell'individuazione dei nessi di causa-effetto e nella lettura globale dei fenomeni storici. Lo studio è spesso incostante e motivato dal raggiungimento del successo scolastico.

Programma svolto:

L'Italia dopo l'Unità

Tempi: Primo quadrimestre

Obiettivi: Valutare i livelli di partenza della classe tramite domande

Contenuti:

- Destra e Sinistra storiche
- la Questione meridionale
- Il Brigantaggio (collegamento alla questione della Mafia oggi)
- Lo sviluppo del Nord Italia

Imperialismo e Nascita della società di massa

tempi: Primo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare sulle fonti iconografiche, di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

Contenuti:

- La crisi economica di fine XIX secolo
- Il colonialismo come risposta alla crisi
- La spartizione dell'Africa
- Nuovo sviluppo economico e tecnologico all'inizio del '900
- La riorganizzazione della fabbrica (*Scientific Management*)
- Il cambiamento del sistema di voto
- La questione del diritto di voto alle donne

L'Età giolittiana

tempi: Primo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare sulle fonti iconografiche, di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

Contenuti

- la crisi economica di fine XIX secolo in Italia
- il riformismo giolittiano
- la politica estera (impresa di libia)
- patto Gentiloni
- La questione del diritto di voto alle donne

La Grande Guerra

tempi: Secondo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare sulle fonti iconografiche, di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

Contenuti

- la geopolitica dell'inizio secolo
- le cause dello scoppio della guerra
- la guerra di trincea: si è fatto ricorso a fonti letterarie, fotografiche (Emilio Lussu, *Un anno sull'Altipiano*)

- effetti psicologici della guerra al fronte (i manicomi psichiatrici)
- L'andamento della guerra e le battaglie principali
- la conclusione e i trattati di pace

L'età dei totalitarismi: in Russia, in Italia, in Germania

Tempi: tra primo e secondo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

1. Dalla rivoluzione russa a Stalin

- Le condizioni della Russia di fine '800
- il malcontento generale
- le prime manifestazioni e la rivoluzione vera e propria
- La figura di Lenin
- Stalin al potere
- Le scelte economiche del regime, la propaganda e le persecuzioni

2. il regime fascista

- La situazione italiana nel dopoguerra
- La nascita del movimento fascista e l'acquisizione di potere
- La marcia su Roma
- La funzione della donna nel fascismo e la perdita de diritti
- Il delitto Matteotti
- la politica economica (Battaglia del grano, autarchia, rivalutazione Lira...ecc.)
- la propaganda fascista (l'oratoria fascista, l'uso dei mezzi di propaganda e l'educazione dei giovani)
- Manifesto Gentile e Manifesto Croce

3. Hitler e il Nazionalsocialismo

- la situazione della Germania dopo la guerra
- Il fallimento della Repubblica di Weimar
- La figura di Hitler e la sua ascesa al potere
- La costruzione del regime

- I campi di concentramento

La crisi del'29 e la potenza americana

Tempi: Primo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

Contenuti

- Lo sviluppo americano
- il crollo della borsa di Wall Street
- il New Deal di Roosevelt

La Seconda guerra mondiale

Tempi: secondo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

Contenuti:

- Cause
- i principali avvenimenti di guerra
- Le conclusioni

La spartizione del mondo in due blocchi

Tempi: secondo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

Contenuti:

Cenni generali alla situazione successiva alla guerra

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

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof.ssa Vaccari Giulia

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. La classe si presenta piuttosto disomogenea, sia da un punto di vista comportamentale che degli apprendimenti: una parte di loro si è dimostrata spesso collaborativa e partecipativa sia durante le lezioni frontali che durante le attività e i progetti proposti; altri si sono dimostrati spesso meno partecipativi e meno interessati, ottenendo 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, pochi di loro hanno ottenuto risultati buoni/più che discreti, mentre alcuni studenti hanno manifestato diffuse lacune e difficoltà 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.

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

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

Tipologia verifiche scritte/orali:

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

Programma svolto:

Module 1: Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Revision of the topics discussed in the 4th year.	At the bar (290-297); 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; Juices, milkshakes and frappés (306-319).	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

Module 5: Career 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:

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

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
<p>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.</p>	<p>Flipped classroom: group work - each group did group research and prepared a presentation on the diets of soldiers in the countries involved during WW1 and WW2. They focused on:</p> <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) 	<p>Secondo quadrimestre</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Lepri Susanna

Relazione sulla classe:

La classe V SC è composta da 5 studenti. Lo svolgimento dell'attività didattica ha incontrato alcune difficoltà in quanto la classe è stata accorpata quest'anno con altri tredici alunni della VBS.

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 fluidità 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.

Gli alunni hanno conseguito risultati differenziati a seconda delle loro attitudini, due alunni hanno ottenuto risultati discreti, gli altri solo sufficienti in quanto lo studio non è sempre stato sistematico e approfondito.

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:

Libro di testo: Christine Duvallier “Gourmet (Enogastronomie)” – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

Module 1: Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la 4 ^{ème} année	Révision des connaissances grammaticales de base Lexique professionnel spécifique Les dialogues au restaurant de la réservation à l'addition.	Primo quadrimestre

Module 2: Régimes et nutrition

OBIETTIVI	CONTENUTI	TEMPI
Savoir répondre aux questions à caractère professionnel Savoir évaluer l'alimentation et opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les différents types de régimes alimentaires	Les groupes alimentaires Le régime méditerranéen L'alimentation du sportif L'alimentation de la femme enceinte	Primo quadrimestre

Module 3 Santé et sécurité

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

Savoir parler des produits bio et OGM.		
--	--	--

Module 4: Les boissons

OBIETTIVI	CONTENUTI	TEMPI
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	Secondo quadrimestre

Module 5: Travailler dans le monde de la restauration

OBIETTIVI	CONTENUTI	TEMPI
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 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof.ssa Paqualini Loretta

Relazione sulla classe:

Il gruppo si presenta eterogeneo per interesse, motivazione e livelli di apprendimento. Alcuni alunni hanno mostrato interesse e motivazione nei confronti della disciplina attraverso un coinvolgimento attivo e propositivo, altri hanno avuto costante bisogno di essere sollecitati alla partecipazione.

Sono state proposte attività con un ‘taglio’ pratico (simulazioni, compiti di realtà) poiché gli alunni hanno dimostrato maggior interesse per tematiche legate al loro indirizzo di studio e alle esperienze lavorative fatte nel triennio.

L’applicazione a casa, necessaria per progredire e interiorizzare strutture e funzioni, non è stata costante. Sono stati quindi necessari frequenti ripassi dei contenuti presentati e attività di consolidamento.

Programma svolto:

1. Grammatik: W-Fragen, Die Zahlen (Beschreibung von Mengen und Daten, die Präpositionen am/um/im)
2. Grammatik: das Perfekt
3. Wortschatz und Verben zur Beschreibung von Garmethoden (mischen, dazugeben, hinzufügen, schneiden, schälen, anbieten)
4. Cocktails: Beschreibung von Rezepten
5. Typische Rezepten aus dem deutschsprachigen Raum (Wiener Schnitzel, Apfelstrudel, Suppen, Fischgerichte)
6. Dialog mit dem Gast
7. Mise en place und Tipps für den Kellner
8. Jubiläum: der Mauerfall
9. Lokalerezensieren (Preise, Angebote, Service)
10. Der Erste Weltkrieg (Attentat, Krise, Imperialismus, Nationalismus)
11. Weihnachtstraditionen im deutschsprachigen Raum (der Nussknacker). Lektüre: Multikulturelles Weihnachten
12. Der richtige Wein zum Essen (Grundregeln)
13. Beschreibung von Weine
14. Das Kontrollsystem HACCP
15. Lektüre: Obst und Gemüse sind bei Jugendlichen total Trendy
16. 8 schöne Orte in Ungarn
17. Die Geschichte eines ungarischen Likör
18. Die Biographie vom Laszlo Biro, dem Erfinder des Kugelschreibers
19. Die ungarische Paprika
20. Der zweite Weltkrieg (Ursachen)
21. Die Weiße Rose (die Geschwister Scholl)
22. Stolpersteine in Italien und ganz Europa
23. Mein Praktikum: Beschreibung von eigenen Erfahrungen
24. Der Lebenslauf, Europapass

25. Vorstellungsgespräche, Interview miteinemHoteldirektor

26. KulturelleAspekte von Wien und Berlin

Testo adottato: Brigliano, Paprika, Hoepli

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



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof.ssa Scaringi Barbara

Relazione sulla classe:

La classe 5CS è formata da 15 alunni, 5 femmine e 10 maschi. Nella classe sono presenti sei studenti con DSA, due con BES e due con disabilità certe con programmazione per obiettivi minimi per il quale si rimanda al fascicolo personale riservato.

Ho seguito la classe 5CS per tutto il triennio e nei primi due anni ho trovato ragazzi collaborativi e volenterosi nonostante lo scarso livello di partenza e lacune nelle capacità logico-matematiche. Nell'anno in corso il livello della classe è nettamente peggiorato riscontrando durante le lezioni un atteggiamento del gruppo classe non del tutto propenso ad affrontare nel miglior modo un quinto anno scolastico: seppur nella classe siano presenti allievi collaborativi, l'impegno non è stato adeguato.

Per quel che concerne lo studio domestico, la maggior parte degli allievi lo ha affrontato in maniera incostante, finalizzato solo ad affrontare le verifiche scritte.

Per queste ragioni la programmazione è stata svolta a rilento per consentire agli studenti di apprendere più concetti possibili in classe, basando il lavoro soprattutto sulla risoluzione dell'esercizio. Scarse le capacità espositive dei concetti matematici.

A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di 3 settimane durante le quali sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato. Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior

parte degli allievi si attesta su un livello sufficiente, con pochi casi che per il loro impegno e interesse verso la materia ha conseguito risultati più che buoni. Positiva nel complesso l'esperienza didattica con la classe.

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l'anno precedente)	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte) 	<ul style="list-style-type: none"> Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte Definizione e determinazione del dominio di una funzione Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere intuitivamente il concetto di limite Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte Saper risolvere le forme indeterminate $-\infty + \infty, \infty, 0, 0$ Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, 	<ul style="list-style-type: none"> Definizione intuitiva di limite Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte Le forme indeterminate: $+\infty - \infty, \infty, 0, 0$ Definizione intuitiva di asintoto Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali Traccia approssimativa di un grafico di funzione Analisi del grafico di una funzione

	<p>verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, codominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti) 	
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza • Saper applicare le 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di rapporto incrementale di una funzione • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata • Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni • Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza, funzione identica. • Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Determinare le coordinate degli eventuali punti di max e min.

	<p>regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. • Lettura del grafico di una funzione. • Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi del grafico di una funzione • Tracciare il grafico di una funzione
--	--	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODAL. E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Discussione guidata finalizzata alla risoluzione di problemi 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni • Appunti , video e mappe caricate su classroom • Videolezioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemi ed esercizi • Quesiti a risposta aperta • Quesiti a risposta chiusa • Colloquio tradizionale • Verifiche online con moduli Google • Analisi di grafici in contesti reali 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti trattati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Espressione e capacità di linguaggio, uso dei termini specifici. <p>La valutazione finale tiene conto anche del grado di partecipazione e dell'impegno profuso nel lavoro svolto.</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof.ssa Ceresa Elena

Relazione sulla classe:

La classe 5[^]SC è formata da un gruppo di discenti abbastanza omogeneo che si distingue per una discreta capacità di attenzione in classe e un sufficiente impegno a casa nel rielaborare le informazioni trasmesse durante le lezioni. Durante il triennio in cui sono stata la loro insegnante di scienza e cultura dell'alimentazione, ci sono stati miglioramenti sia dal punto di vista disciplinare che della partecipazione e dell'interesse mostrato verso la materia. Pur con alcuni limiti oggettivi, il gruppo classe ha raggiunto un discreto livello nella produzione orale e in quella scritta dove però permangono ancora alcune criticità nell'analisi oggettiva dei casi proposti e nella rielaborazione corretta delle informazioni acquisite. Il rapporto con gli alunni è sempre stato improntato al rispetto e al dialogo in un clima disteso e sereno anche se a volte si è reso necessario qualche richiamo verso i soggetti meno attenti e partecipi. Nel complesso il risultato raggiunto è sicuramente positivo sia dal punto di vista didattico che da quello interpersonale.

Programma svolto:

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari. La sostenibilità come concetto fondamentale per la promozione del territorio e dei prodotti agroalimentari. Gli indici di sostenibilità, la doppia piramide: alimentare ed ecologica, le tecniche di agricoltura innovativa, biodinamica, biologica, integrata, permacultura</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

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

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: SALA /VENDITA

Prof.ssa Marini Franca

Relazione sulla classe:

La classe mi è stata attribuita in 3°, ma 5 alunni sono con me dalla 1° e 7 dalla 2°.

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. Sono state anche fatte delle lezioni CLIL in lingua francese. 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.

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, ha partecipato attivamente a eventi organizzati dalla scuola durante le ore di lezione. Due alunni meritevoli hanno partecipato a un corso di formazione durante la fiera SIGEP di Rimini, con la ditta “ESSE caffè” e hanno dimostrato disponibilità e impegno, aumentando così la loro professionalità e spiegando poi alla classe con orgoglio le competenze acquisite.

Programma svolto:

UDA 4: l'azienda digitale e la gestione degli acquisti

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ saper utilizzare i mezzi digitali presenti in azienda ➤ saper gestire in maniera basilare gli acquisti del proprio reparto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utilizzare software gestionali ➤ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ strumenti digitali e il software del ristorante e bar ➤ la gestione degli acquisti e l'economato ➤ l'approvvigionamento e i fornitori ➤ la gestione delle scorte

- Lezione 1 – l'azienda digitale
- Lezione 2 – la gestione degli acquisti

UDA 7: banqueting e catering

<ul style="list-style-type: none"> ➤ pianificare un evento ➤ creare un evento all'altezza delle aspettative a cui aggiungere sempre un tocco di fantasia e professionalità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Preparare la sala ➤ Accogliere i clienti ➤ Curare l'allestimento e la presentazione del buffet ➤ Servire i cibi e le bevande ordinate ai clienti ➤ Consigliare i clienti sui cibi e vini da abbinare ➤ Monitorare il trasporto dei cibi e delle bevande ➤ Apparecchiare e sparecchiare i tavoli 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conosce le differenze tra catering e banqueting. ➤ le strutture coinvolte ➤ i principali eventi ➤ le location ➤ l'organizzazione dell'evento ➤ la gestione operativa di catering e banqueting
--	---	--

- Lezione 1 – i servizi di banqueting e catering
- Lezione 2 – banqueting e catering: gestione operativa

UDA 8: stili di servizio complementari (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ utilizzare tecniche tradizionali e innovative di allestimento, di organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici ➤ predisporre prodotti, servizi e menu inerenti al contesto proposto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali ➤ elaborare, coordinare il proprio lavoro con i colleghi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stili di servizio principali e complementari ➤ le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la propria scelta ➤ il servizio al guéridon ➤ il servizio con vassoio ➤ il servizio con buffet ➤ punti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari

- Lezione 1 – gli stili di servizio
- Lezione 2 – i diversi servizi complementari

UDA 9: tecniche di trancio e altre tecniche di servizio (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ saper presentare al cliente il cibo che ha ordinato rispettando i valori estetici ➤ rispetto dei tempi di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ l'arte del trinciare e della sfilettatura dei pesci 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di trancio ➤ taglio della frutta ➤ la sfilettatura dei pesci e il trancio delle carni ➤ servizio degli

		aperitivi, caffè e digestivi ➤ preparazione di salse davanti al cliente ➤ servizio dei formaggi e dei dolci
--	--	---

- Lezione 1 – tecniche di trancio
- Lezione 2 – altre tecniche di servizio

UDA 10: cucina di sala (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
➤ essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura	➤ realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente nel rispetto delle tempistiche	➤ tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante

- Lezione 1 – tecnica del flambage



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Lisotti Daniele

Relazione sulla classe:

La classe è formata prevalentemente da allievi di sesso maschile e con buona propensione e motivazione al lavoro fisico ed all'educazione fisica in genere.

Nella prima parte dell'anno l'impegno mio di insegnante è stato sempre quello di dare agli allievi proposte diversificate per cercare di rendere partecipe tutto il gruppo anche i meno avvezzi alla materia, soprattutto attraverso progetti che prevedevano l'utilizzo di spazi esterni o di esperti “esterni” alla scuola.

La didattica della prima parte dell'anno si è sviluppata attorno a progetti più o meno nuovi (arrampicata sportiva, difesa personale, squash, baseball) con l'intenzione di stimolare i ragazzi verso nuove proposte didattiche anche sviluppando in loro un ragionamento critico di “collegamento” fra i vari sport sia a livello metabolico/energetico che tecnico tattico..

Devo dire che la classe ha risposto molto bene alle proposte didattiche, i ragazzi sono discretamente interessati alla disciplina pratica (nella sua versione “classica”); sono invece poco interessati alla teoria che sta alla base di un movimento sportivo.

Lo svolgimento del programma non ha subito grosse variazioni rispetto a quello preventivamente presentato all'inizio dell'anno scolastico (presentato dal dipartimento di scienze motorie alla prima riunione).

La classe insieme ad altre classi quinte ha partecipato a gennaio ad un corso di primo soccorso per personale non sanitario organizzato dal collega Molino in collaborazione con la Croce Rossa.

Programma svolto:

MODULO 1

Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo

- analisi situazione di partenza
- tempi

fine settembre metà ottobre 2023

obiettivi

Valutare i livelli di partenza della classe tramite esercizi test oggettivamente validi e proposti dal dipartimento

Contenuti

test eurofit : test forza a scelta fra test add. test arti inferiori test forza arti sup .

valutazione forza e cap. aerobica

ogni valutazione ha una sua parte iniziale dedicata alla spiegazione del lavoro a svolgersi e soprattutto una parte finale dedicata all'analisi (report) dei risultati e le strategie per migliorare gli stesso.

MODULO 2

Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo

- nuove proposte didattiche con interventi da parte di esperti esterni o in strutture esterne.

squash

lo sport

inquadramento fisiologico e metabolico di uno sport come lo squash anche in relazione con altri tecnica di gioco con il maestro nazionale Marcus presso la F.I.G.S. centro federale.

obiettivi: conoscenza e pratica di questo sport non diffuso

arrampicata sportiva

attività svolta presso l'adventure park di riccione dove i ragazzi hanno provato l'ebbrezza dell'altezza e si sono confrontati con i propri limiti in fatto di:

equilibrio, forza arti sup ed inferiori, paura dell'altezza

inoltre il centro è un'occasione per i ragazzi per eventuali impieghi nel settore visto che è sempre alla ricerca di istruttori giovani cui far acquisire il brevetto di assistente.

obiettivi: come già descritto, questa attività ha in sé tanti requisiti necessari minimi per poter essere svolta, il che fa sì che il ragazzo ragioni da sé stesso e comprenda quali limiti poter superare tramite allenamento e dedizione e quali innati geneticamente.

baseball

inquadramento storico e geografico dello sport. tecnica e regolamento con istruttori dei Dolphins baseball Riccione. gare anche fra varie classi.

obiettivi i: conoscenza e pratica di questo sport non molto diffuso, che prevede tanta lucidità mentale (ed anticipazione motoria) per poter essere svolto.

ciclismo

progetto f.c.i. Federazione Ciclismo Italiana "SICURI IN BICICLETTA"

3 lezioni dedicate al ciclismo

dalla teoria della messa in sella, uso del mezzo a due ruote e regole di comportamento in strada alla pratica con esercitazioni fuori dalla palestra con bici vere seguiti da due istruttori federali:

ercole della torrefci istruttore fci 3 livello

cristian celli fci istruttore federale 2 livello

verifica scritta e pratica dei contenuti appresi

MODULO 3

Salute e benessere, prevenzione e sicurezza

TEORIA DELL'ALLENAMENTO SPORTIVO

dai metabolismi ai nutrienti essenziali per mantenersi in forma e ricercare la migliore performance.

Riconosce alcuni essenziali principi relativi al proprio benessere psico -fisico legati alla cura del corpo e a un corretto regime alimentare

nello specifico :

allenamento sportivo : caratteristiche / definizione, supercompensazione, modalità continua o ad intervalli (hiit brevi e ripetute lunghe),analisi dei nutrienti sportivi, integratori di maggior utilizzo: prove e documentazione scientifica a sostenere l'uso.

test e mezzi/ strumenti per analisi del carico interno cioè la percezione della fatica, dal semplice e pratico scala di borg al cardiofrequenzimetro, dai power meter ai gps del calcio, gli smartwatch e le app più in uso.

obiettivi : gestione del proprio stato di forma fisica tramite test e capacità di incrementarla grazie ad un razionale utilizzo dell'allenamento più adatto alla situazione attuale in funzione di un obiettivo futuro.

MODULO 4

sport individuali e di squadra (partecipazione di alcuni ragazzi ai campionati studenteschi provinciali) di pallavolo, calcetto, badminton, squash.

La didattica è suddivisa in una parte in aula con spiegazione teorica tramite visione e commento di fasi di gara e tutorial didattici, a cui fa seguito una parte pratica dove i contenuti appresi vengono trasformati in abilità pratiche.

MODULO 5

sport natura e territorio

la parte terminale dell'anno scolastico ha visto prevalere attività svolte a contatto con la natura ed il territorio circostante: dal trekking in posti suggestivi al beach volley, beach tennis al mare affrontando temi quali il turismo sportivo e lo sport come veicolo di traino economico.

METODI DI LAVORO

Si è sempre partiti da una situazione globale a cui è subentrato un momento più specifico, di tipo analitico, in cui è avvenuta la presa di coscienza degli aspetti più tecnici e specifici del gesto. Si è passati quindi ad una fase di lavoro di tipo globale arricchito, perché ciò che è stato appreso a livello analitico diventi realmente significativo

MEZZI E STRUMENTI

L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni. Per la prima parte dell'anno sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, e strutture esterne alla scuola. Ampio utilizzo di video tutorial di Google/Youtube (tramite ricerca guidata dall'insegnante) di preparatori fisici, nutrizionisti o colleghi insegnanti di educazione fisica per variare i canali comunicativi dal solito libro.

VERIFICHE EFFETTUATE

Pratiche nella prima parte dell'anno tramite test individuati dal dipartimento ad inizio anno (8 vedi EUROFIT batteria test) e verifiche effettuate soprattutto tramite osservazione dei progetti svolti in questa modalità:

- verifica capacità di apprendimento
- verifica dell'attenzione mostrata ai contenuti spiegati dall'istruttore/esperto
- interesse e partecipazione attiva

verifiche teoriche svolte tramite principalmente Kahoot.

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'osservazione del processo di apprendimento è stato valutato attraverso i seguenti elementi:

- a) rispetto delle consegne (siano esse verifiche pratiche o teoriche, rispetto anche dei tempi eventuali di recupero della prova stessa in caso non sia stato possibile svolgerla)
- b) acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare continuamente la risposta motoria
- c) capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni
- d) partecipazione attiva anche critica con domande, richieste e partecipazione ai canali di comunicazione quali Telegram



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Luca Tentoni

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe è composto da 14 alunni che si sono avvalsi dell’insegnamento della religione cattolica. La classe non sempre si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l’anno scolastico. Gli alunni non hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell’insegnante. Il programma didattico è stato in buona parte sviluppato e approfondito in ogni suo punto subendo qualche modifica e qualche rallentamento dovuto ad altre attività curricolari.

Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una migliore conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; una sufficiente acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell’esperienza religiosa in genere, nella storia dell’Italia, dell’Europa e dell’umanità; l’abilità di raffrontarsi con l’insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo. Una parte del programma è stata riservata alla tematica “cibo e religioni”, regole e divieti. Il giudizio complessivo sulla classe nonostante tutto è positivo: appena sufficienti le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l’anno scolastico, la difficile collaborazione nel rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l’insegnante.

Programma svolto:

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof.ssa Nespoli Giorgina

Libro di Testo:

Gestire le imprese ricettive UP,

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

Relazione sulla classe:

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

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

Programma svolto:

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

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo:</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO</p>	<p>Conoscere le norme obbligatorie nazionali</p> <p>Conoscere la disciplina dei contratti di settore, la responsabilità degli operatori di settore</p>	<p>I contratti delle imprese ricettive e ristorative:</p> <p>I contratti e le inadempienze contrattuali.</p> <p>Il contratto di ristorazione</p> <p>Il contratto di catering</p> <p>Il contratto di banqueting</p> <p>Contratto d'albergo</p> <p>Contratto di deposito in albergo</p>



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe V SC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof.ssa Giorgina Nespoli

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

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Cyberbullismo	sostenibilità e ambiente, le mafie
STORIA	La violazione dei diritti umani durante le dittature	L’importanza della memoria storica
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	sostenibilità ambientale European Green deal	cibo e religione
INGLESE	Sustainable food: The slow food movement (171)	Curriculum europeo
FRANCESE	Le CV	La lettre de motivation L’entretien d’embauche
D.T.A.	Gli organismi e le fonti normative internazionali.	Articolo 53 della Costituzione italiana

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

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO E CREDITI ANNI PRECEDENTI:

Studente	Ore PCTO *	Totale crediti 3 e 4 anno
1	305h 40m	18
2	300h 10m	19
3	294h 40m	21
4	319	19
5	255h 20m	20
6	348h 40m	20
7	311h 20m	20
8	283h	18
9	284h 30m	18
10	397h 25m	18
11	373h 50m	20
12	276h	20
13	270h 10m	17
14	327h 20m	18
15	405h 40m	20

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

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)

Pag. 1/7



Sessione ordinaria 2022

Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila¹ la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?³ I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

*Ministero dell'Istruzione***PROPOSTA A2****Giovanni Verga, I**

Nella novella *Nedda* quando Nedda rimandata degli e tratteggiato la cond

«Era una ragazza b Forse sarebbe stata della donna, ma di aveva denti bianchi occhi erano neri, g raggomitolata sull' o non fossero sem sviluppate violente quando non aveva altrui, o faceva di c la messe², la racco vero bensì che frut sovrapposti in fon L'immaginazione j raspar fra il gelo, o infuocate dal sole, dire quanti anni a deformano e induri stato di sua figlia. | Tre giorni dopo [N contadini e di com fazzoletto tutto spc narrò come, trovan diceva – mormora tenendolo per man Adesso, quando ce madre non poteva chiuse nella sua ca fondo alla calza se Giovanni la soccor curato è ingiusta e le dissero che non cataletto⁵ che se ne

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza

¹ *stimansi*: si stima, si co

² *messe*: il raccolto dei c

³ *concio*: conciato, ridott

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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



Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

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 senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» - sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

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 spiega il significato del termine "musicofilia".



Ministero dell'Istruzione

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica "può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui"?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "ha alcuna relazione con il mondo reale"?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

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. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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

*Ministero dell'Istruzione***PROPOSTA C2**

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delimitata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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

COPIA CONFEZIONATA

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 (max10)	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
I n d i c a t o r e 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

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

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

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
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 ultra-processati", 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 ultra-processati 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 ultra-processati aumenta in modo rilevante il rischio di mortalità, in particolare per le malattie cardiovascolari ma anche per i tumori.

I cibi ultra-processati 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 ultra-processati 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 ultra-lavorato.

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

Nello studio statunitense, per esempio, erano gli uomini con il più alto livello di consumo di cibi ultra-processati 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 ultra-processati, 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 ultra-processato e quali sono le indicazioni per riconoscerlo.
- Quali rischi sono correlati a un elevato consumo di cibo ultra-processato.
- L'impatto sulla salute, riguardo al consumo dei cibi ultra-processati 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 ultra-processati 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 ultra-processati, 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-

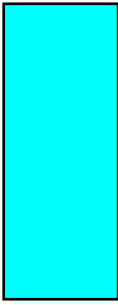
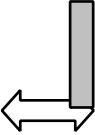
Caratteristiche e quantità del personale necessario e tipologia del servizio utilizzato per ogni portata (scheda tecnica)


SCHEMA SALA

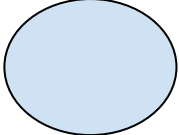
、
、


Sala 1


Sala 2




Sedia


Tondo da 5/6

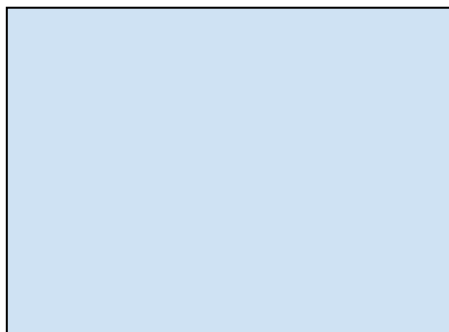

Tavolo
80x80


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 tematicifondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza eadeguata 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	

La commissione:

Presidente						

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

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

La commissione:

Presidente						

Consiglio di Classe V SC

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Cadelo Maria	
Inglese	Giulia Vaccari	
Francese	Lepri Susanna	
Tedesco	Pasqualini Loretta	
Matematica/Informatica	Scaringi Barbara	
Scienze degli Alimenti	Ceresa Elena	
Lab. Enog. Settore Sala/Vendita	Marini Franca	
D.T.A.	Nespoli Giorgina	
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele	
Religione	Tentoni Luca	
Sostegno	Nigi Tamara	
Sostegno	Gramolelli Silvia	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore
Prof. Nome e Cognome
