



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: 5P

Percorso ENOGASTRONIMIA- PASTICCERIA



Anno scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof.ssa SILVIA PRATELLI

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.....	13
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA	14
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO	
ANNO:	14
PROFILO DELLA CLASSE	15
Composizione	15
Dinamiche relazionali e osservazioni sul percorso formativo	15
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.....	15
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe.....	16
Metodi:	16
Strumenti:.....	16
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:	16
Interventi di recupero:	17
ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	18
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	19
PARTE II.....	20
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI.....	20
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	21
Relazione sulla classe:	21
Programma svolto:	22
DISCIPLINA: STORIA	30
Relazione sulla classe.....	30

Programma svolto	31
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	34
Relazione sulla classe:	34
Programma svolto:.....	35
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	38
Relazione sulla classe:	38
Programma svolto:	39
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA	42
Relazione sulla classe:	42
Programma svolto:.....	42
DISCIPLINA: MATEMATICA	46
Relazione sulla classe:	46
Programma svolto:.....	46
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	48
Relazione sulla classe:	48
Programma svolto.....	50
DISCIPLINA: PASTICCERIA	55
Relazione sulla classe:	55
Programma svolto.....	56
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	62
Relazione sulla classe:	62
Programma svolto.....	63
DISCIPLINA: RELIGIONE.....	67
Relazione sulla classe:	67
Programma svolto.....	68
DISCIPLINA: D.T.A.	69
Relazione sulla classe:	69
Programma svolto.....	70
DISCIPLINA: ED.CIVICA.....	73
Programma svolto:	73
PARTE III.....	74
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	74
Verifica e Valutazione:.....	75
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	75

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	76
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:	77
Crediti Scolastici	79
CREDITO ASSEGNATO	79
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO	80
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024).....	82
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	96
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024).....	102
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024.....	106
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	108
Consiglio di Classe VP	109

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 monoennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

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

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

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

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

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

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

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

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

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

- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

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

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

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e

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

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

In particolare la specializzazione di "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- 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.

- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione nel secondo biennio e quinto anno. 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	
Italiano	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienze motorie	2	2	Pratico
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	Orale
<i>Totale</i>	15	15	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III	Classe IV	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Pasticceria*	8	7	Orale
<i>Totale</i>	18	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, Religione in un'ottica di interdisciplinarietà, individuando come referente l'insegnante di DTA.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Pratelli Silvia
Inglese	Ferretti Miriam
Francese	Conti Caterina
Tedesco	Pasqualini Loretta
Matematica/Informatica	Galli Marco
Scienze degli Alimenti	Bonfiglio Anelo
Lab. Enog. settore Pasticceria	Caramia Orazio
Scienze Motorie e Sportive	Eugenio Molino
Religione	Tentoni Luca
Sostegno	Maria Anna Rita Napolitano
Sostegno	Maria Paola Tateo

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

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Canducci Beatrice	Canducci Beatrice	Pratelli Silvia
Inglese	Crinella	Zappatore Francesca	Ferretti Miriam
Francese	Monteleone Egle	Monteleone Egle	Conti Caterina
Tedesco	Pasqualini Loretta	Pasqualini Loretta	Pasqualini Loretta
Matem./Inform.	Galli Marco	Galli Marco	Galli Marco
Sc. degli Alimenti	Bonfiglio Angelo	Bonfiglio Angelo	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. Pasticceria	Caramia Orazio	Caramia Orazio	Caramia Orazio
Dir. Amm. Strut. Ric	Iannone Carmine	Iannone Carmine	Soprani Ilia
Religione	Tentoni Luc	Tentoni Luca	Tentoni Luca
Scienze Mot. e Sport.	Molino Eugenio	Molino Eugenio	Molino Eugenio
Sostegno	Maria Paola Tateo	Maria Paola Tateo	Maria Paola Tateo
Sostegno	Silvia Terenzi	Frontini Francesca	Maria Anna Rita Napolitano

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe ha mantenuto quasi la stessa composizione nell'arco del triennio, si segnala l'inserimento in quarta dell'alunna M.D e in quinta dell'alunno S.L., sempre in quinta l'alunno P.A. ha smesso di frequentare dopo il primo quadrimestre senza darne però comunicazione formale. La classe nella sua composizione attuale è quindi composta da 21 alunni, di cui 11 femmine e 10 maschi. Fra di essi vi sono un alunno con certificazione legge 104/92 , 5 alunni DSA e 3 BES L.170/10, è stato attuato dal CdC quanto concordato nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti. Per la sua stessa composizione la classe si è rivelata fin da subito abbastanza fragile ed è stato necessario mettere in atto diverse strategie educative e varie al fine di supportare al meglio le complesse individualità presenti.

Dinamiche relazionali e osservazioni sul percorso formativo

Non è stato di aiuto al successo scolastico il continuo variare dei docenti che ha visto, soprattutto nell'ultimo anno, un consiglio di classe notevolmente rinnovato, gli alunni. già per loro caratteristica piuttosto difficili ad aprirsi, hanno manifestato un atteggiamento diverso con i vari insegnanti faticando quindi a collaborare allo stesso modo con gli ultimi arrivati. Anche fra loro stessi hanno un grado di collaborazione limitato, notevole è l'affiatamento in piccoli gruppi più difficile l'aggregazione e il supporto complessivo del gruppo classe.

A questo si aggiungono le numerose assenze che hanno riguardato una buona parte di alunni, solo alcune sono state giustificate da problemi di salute, nella maggior parte dei casi le motivazioni erano di carattere ludico e tutto questo ha decisamente complicato il lavoro didattico e il recupero.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione per qualcuno è stata aggravata da una frequenza saltuaria, da un metodo di studio non sempre adeguato. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti. Non manca un gruppo modesto di alunni maggiormente motivati e partecipi che hanno raggiunto risultati più che soddisfacenti.

Il Cd C ha cercato di consentire, comunque, a tutti gli studenti di raggiungere almeno il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc.), operando in un'ottica inclusiva anche per quegli alunni molto fragili nei quali permangono diverse lacune.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

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

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

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 la presentazione dei contenuti attraverso slide, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

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

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie e nella pausa didattica del mese di Febbraio.

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

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

TITOLO	OBIETTIVO ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ HACCP ✓ FORMAZIONE D.LGS 81/2008 ✓ FORMAZIONE ANTINCENDIO ✓ DIRITTO DEL LAVORO ✓ BLSD
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSEMBLEE DI CLASSE ✓ CONSULTA DEGLI STUDENTI ✓ CONSIGLIO D'ISTITUTO
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
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 potuto svolgere le ore di PCTO in aziende alberghiere e ristorative del territorio,

Inoltre 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 sulla sicurezza stradale 2 ore
Manifestazioni ed eventi a scuola
Corso di primo soccorso BLSD

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 2022/2023

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Silvia Pratelli

Relazione sulla classe:

Conosco la classe solo da questo anno scolastico e ho da subito potuto lavorare in un ambiente disteso anche se non sempre collaborativo. Non troppo abituati a cogliere il valore formativo della storia letteraria pur dimostrando nell’immediato delle varie unità didattiche un sincero interesse non sono riusciti nella maggior parte dei casi a farne tesoro per la formazione della loro persona. Molto difficile infatti è stato coinvolgere gli alunni in un vero dialogo didattico, spesso la partecipazione è risultata passiva e non sempre sostenuta da uno studio profondo, questo ha portato come risultato di una conoscenza superficiale della disciplina.

Nella maggior parte dei casi sono riusciti a cogliere i nuclei fondanti degli autori principali il cui pensiero ed il cui messaggio poetico è stato contestualizzato nella loro vita quotidiana dei al fine di agevolare il passaggio dalla conoscenza alla competenza. Più facile per loro è questa quest’ultima parte mentre complessa la teorizzazione concettuale delle opere e dei vari movimenti di pensiero che hanno traversato il 900. Ho preferito insistere più sulla poetica e sulle opere che sulla vita degli autori per i quali si è insistito su quegli eventi che hanno avuto una ricaduta imprescindibile sulle opere stesse.

Solo un ristretto numero di alunni ha raggiunto risultati notevoli, la maggior parte ha maturato una conoscenza poco più che soddisfacente, per alcuni le difficoltà rimangono importanti.

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dal Realismo al Verismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dall'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<p>Emile Zola cenni Gustave Flaubert cenni</p>
Verga	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita cenni - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga - <i>Vita dei Campi</i> (cenni) - <i>I Malavoglia</i> - <i>Novelle rusticane</i> (cenni) - <i>Mastro don Gesualdo</i>
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - La Lupa (da <i>Vita dei Campi</i>) - Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>) - Il naufragio della Provvidenza (da <i>Malavoglia</i>) -La roba (da <i>Le novelle rusticane</i>) - La morte solitaria di Mastro Don Gesualdo (da <i>Mastro Don Gesualdo</i>)

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento:		
Il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dall'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteri generali - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio <ul style="list-style-type: none"> · Il romanzo estetizzante in Europa: · Joris-Karl Huysmans Charles Baudelaire, Oscar Wilde
lettura		<p>La casa di Des Esseintes di Joris-Karl Huysmans L'alabastro Charles Beudelaire Dorian Gray tra arte e vita Oscar Wilde</p>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> -La vita e opere principali cenni -Il pensiero e la poetica i temi principali; -Alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Myricae</i> (cenni) - E' dentro noi un fanciullino (da <i>Il fanciullino</i>) - Lavandare, X Agosto, l'Assiuolo, Temporale, Lampo e Tuono (da <i>Myricae</i>) - La mia sera, Il gelsomino notturno (da <i>Canti di Castelvecchio</i>)

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita cenni , le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; - <i>Il piacere</i> (cenni) - <i>Laudi</i> (cenni) - <i>Notturmo</i> (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Andrea Sperelli (da <i>Il piacere</i>) - La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)
Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli		Due diversi spiriti del decadentismo italiano

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento:		
“L’età della crisi”	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • L’età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza <ul style="list-style-type: none"> _ Franz Kafka, Marcel Proust - Il romanzo della crisi in Italia - Freud e la psicoanalisi (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> -Il risveglio di Gregor (da le metamorfosi) _ Franz Kafka, - Lettera al padre (non integrale) - La Maddalena Marcel Proust
Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dell’opera, le strategie narrative Utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell’autore 	<ul style="list-style-type: none"> • Vita e Poetica dell’autore • La coscienza di Zeno e la figura dell’inetto - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Prefazione e Preambolo, L’ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Un salotto mai più interdetto (da <i>La coscienza di Zeno</i>)

MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. <p>analizzati in classe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere - <i>Novelle per un anno</i> (cenni) - <i>L'umorismo</i> (cenni) - <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni) - Uno nessuno centomila • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> -Il sentimento del contrario (da <i>L'umorismo</i>) - La condizione di "personaggi" (da <i>sei personaggi in cerca d'autore</i>) - Il treno ha fischiato, La Patente Ciulla scopre la luna (da <i>Novelle per un anno</i>) - Premessa, Cambio treno (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
Confronto fra autori: Svevo e Pirandello		

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati. 	<p>Il primo Novecento e l'impatto della prima guerra mondiale</p> <p>L'ermetismo</p>
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. -Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita cenni e la poetica - <i>L'allegria</i> (cenni)
Lecture		<ul style="list-style-type: none"> - Veglia (da <i>L'allegria</i>) - Fratelli (da <i>L'allegria</i>) - San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>) -Sono una creatura (da <i>L'Allegria</i>) -Mattina (da <i>L'Allegria</i>) - Soldati (da <i>L'allegria</i>)

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: <ul style="list-style-type: none"> - tema di argomento letterario - Tema argomentativo - tema di argomento storico - tema di ordine generale

METODI Di LAVORO	MEZZI e STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI Di VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Le occasioni della letteratura dall'età postunitaria ai nostri giorni • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Analisi di testi poetici ed in prosa. - Testi argomentativi ed espositivi-argomentativi • Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p><i>Criteria di valutazione:</i> Quantità e qualità delle informazioni possedute; Coerenza e coesione delle informazioni riportate; Uso del registro linguistico adeguato; Capacità di argomentare; Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</p> <p>Uso corretto del codice lingua;</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>

Testo in adozione: Letteratura e intrecci, Marisa Carlà e Alfredo Sgroi, Palumbo Editore, 2020.

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 2022/2023

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: STORIA

Prof. Silvia Pratelli

Relazione sulla classe

Conosco la classe solo da questo anno scolastico e ho da subito potuto lavorare in un ambiente disteso anche se non sempre collaborativo. Questo mi ha indotto inizialmente a maturare un’opinione estremamente positiva trovandomi di fronte a ragazzi all’apparenza interessati ma l’atteggiamento silenzioso nella maggior parte dei casi si è rivelato essere apatico e molto difficile è stato ottenere una partecipazione attiva e collaborativa alla lezione.

La mancanza di un dialogo didattico attivo ha lasciato senza risposte quelle preziose sollecitazioni che sono fondamentali per arrivare a comprendere i grandi movimenti di causa ed effetto che sono alla base degli avvenimenti storici. Nella maggior parte dei casi la conoscenza si è fermata ad una panoramica superficiale e non giustificativa delle dinamiche profonde.

I risultati sono comunque nel complesso molto buoni per alcuni alunni, discreti nella maggior parte dei casi, rimane un ristretto gruppo di alunni che fatica ad esporre in maniera chiara i vari argomenti.

Programma svolto

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico; 	<ul style="list-style-type: none"> • Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana • Alcuni aspetti della questione meridionale • Caratteristiche generali della <i>belle epoque</i>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> - Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati; 	<ul style="list-style-type: none"> • Cause e Dinamica del conflitto • L'Italia in guerra • Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	<ul style="list-style-type: none"> - Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi. 	<ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • Comunismo di Guerra a NEP • La nascita dell'URSS • L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto • La crisi del 1929 cenni

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamiche del conflitto • La resistenza in Italia • L'olocausto
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo diviso		°La guerra fredda
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Costituzione e cittadinanza	Saper essere cittadini consapevoli	<ul style="list-style-type: none"> ° Genesi della Repubblica Italiana e della Costituzione ° Caratteristiche e principi fondamentali della Costituzione Italiana ° Origine e costituzione dell'Unione Europea

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire come obiettivo primario gli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuate diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazione in classe.</p> <p>* Si è fatto ricorso a supporti multimediali di vario genere</p> <p>*Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali.</p> <p>*I compiti assegnati a casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>Manuale in adozione La nostra avventura, il Novecento e la Globalizzazione Pearson editore</p> <p>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</p>	<p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche a domande aperte.</p> <p>Verifiche orali e colloquio orale.</p>	<p>In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte ed orali.</p> <p>Criteri di valutazione:</p> <p>*Quantità e qualità delle informazioni possedute</p> <p>*Uso del registro linguistico adeguato</p> <p>*Capacità da argomentare</p> <p>*Uso corretto del codice lingua</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, dalla capacità di autocorrezione.</p>

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

Strumenti : libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, 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 VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Miriam Ferretti

Relazione sulla classe:

La classe V sezione P ad indirizzo Pasticceria si compone di 22 alunni, 11 maschi e 11 femmine. Nella classe sono presenti cinque studenti con DSA, quattro con BES ed uno con legge 104 con programmazione per obiettivi minimi.

Nel corso dell'anno scolastico la classe è stata caratterizzata da una frequenza discontinua e partecipazione incostante da parte di alcuni alunni, anche se nel complesso i ragazzi hanno manifestato un comportamento corretto e rispettoso durante le ore di lezione.

La classe si è dimostrata attenta e silenziosa ma poco incline a partecipare attivamente alle lezioni e ai dialoghi, pertanto si è reso necessario più volte sollecitare i ragazzi ad intervenire per rispondere alle domande poste dalla docente durante le ore (anche in previsione dell'esposizione orale in inglese che si terrà in sede d'esame di maturità), con eccezione di alcuni studenti, che si sono rivelati sempre molto partecipativi e preparati.

In generale, il programma è stato svolto in maniera scorrevole e completa; gli studenti hanno lavorato per seguire tutto il programma e per recuperare eventuali insufficienze nel corso dell'anno.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

Brainstorming/ anchoring ideas; lezioni dialogiche; lezioni frontali; metodo induttivo/deduttivo; cooperative learning (group works/pair works) individual works; riferimento alle competenze settoriali acquisite.

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

Libro di testo (Mastering Cooking & Service, di Catrin Elen Morris with Alison Smith; Eli- La Spiga Edizioni Digitali), libro digitale interattivo, fotocopie, materiale online, pc, Google Workspace.

Tipologia verifiche scritte/orali:

Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, produzione di brevi testi scritti, traduzione di brevi testi, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.

Programma svolto:

Module 1 : Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Revision of topics presented in the 4 th class to consolidate the professional language.	Food ingredients ; Cooking techniques ; Recipes and dialogues ; Civilization : the UK and traditional British pastry dishes;	Primo quadrimestre

Module 2 : The world of past

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting to know the main events in pastry and baking history	Neolithic period Ancient History Middle Ages Renaissance 17 th -19 th centuries 20 th -21 st centuries (from 190 to 191)	Primo quadrimestre

Module 3 : Diet and Nutrition

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
How to get acquainted to healthy eating by learning and examining different diets.	<p>The healthy food pyramid</p> <p>Diets:</p> <p>the Mediterranean Diet</p> <p>Other types of diet</p> <p>Alternative diets</p> <p>Religious dietary choices</p> <p>Teen and sport diets</p> <p>Special diets for food allergies and intolerances</p> <p>The slow food movement.</p> <p>(from page 156 to 164 and page 171)</p>	Primo quadrimestre

Module 4 : Safety procedures

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles ; Food contamination, risk, prevention and preservation; (from 172 to 179)	Primo quadrimestre

Module 5 : Career paths

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
How to acquire the specific language and attitude when looking for a job; how to write a CV	<p>Qualities required for a successful career (page 330) ;</p> <p>Writing a CV and a personal profile (page 340-341) ;</p> <p>Powerpoint condiviso su classroom</p>	Secondo quadrimestre

Module 6 : English- Speaking world

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting to know the main traditions and festivities in English- Speaking World and the key moments and facts of the USA; How to acquire the specific language in international pastry world.	The United States of America (from 358 to 362); American cuisine: traditions and festivities; Traditional recipes (from 364 to 367); English-Speaking World: Canada (from 370 to 371)	Secondo quadrimestre

Libro di testo: Mastering cooking and service

Autore: Catrin Elen Morris – Alison Smith

Editore: Eli Publishing

Sono state dedicate due ore a quadrimestre ad argomenti di Educazione Civica (Slow Food e How to write a CV). Inoltre sono state svolte le due Unità di Apprendimento (due ore a quadrimestre).



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Caterina Conti

Relazione sulla classe:

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Ho seguito la classe solo da quest’anno, ma il gruppo classe si è dimostrato fin da subito attento, rispettoso e collaborativo. Le attività si sono svolte in maniera regolare e l’interesse per lo studio della lingua è stato nel complesso positivo con la presenza di alcuni alunni meno motivati. Non ci sono stati problemi dal punto di vista disciplinare e le attività si sono svolte in un clima sereno anche se non sempre partecipato. I risultati ottenuti risultano mediamente positivi, anche se spesso ho riscontrato da parte degli allievi un apprendimento di tipo mnemonico. L’uso delle strutture linguistiche e grammaticali risulta sicuro solo per una parte della classe e risulta corretto se guidato dall’insegnante. Per alcuni studenti il profitto è decisamente positivo e apprezzabile, ma il resto della classe ha comunque raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

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

CONOSCENZE

In generale gli studenti hanno acquisito il lessico specifico dell’ambito relativo alle tematiche trattate e riescono ad esprimersi in modo sufficientemente chiaro seppur mnemonico. Le conoscenze relative alle strutture grammaticali e alle funzioni comunicative si attestano su un livello intermedio.

ABILITÀ

Gli studenti espongono quanto hanno studiato in modo semplice e necessitano talvolta della guida dell'insegnante.

COMPETENZE

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

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

Programma svolto:

DETTAGLIO PERCORSI FORMATIVI PROPOSTI, PERIODO E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Module 1: Révisions et rapport de stage

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Révision du programme de la 4 ^{ème} année	Révision de principales structures grammaticales. Le dessert : types de desserts, la carte des desserts et le choix des desserts dans le menu. La glace et le sorbet. L'histoire de la glace.	Primo quadrimestre

Module 2 : Histoire de la cuisine française

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Présenter les caractères essentiels de la cuisine d'une période historique. Comprendre l'idée principale d'un texte. Faire un bref exposé sur un sujet qui touche la culture. Savoir parler des principaux chefs de la tradition française.	Histoire de la cuisine et de la pâtisserie française	Primo quadrimestre

Module 3 : Les nouvelles tendances de la pâtisserie

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter un dessert	La décoration ou le cake design: les différents types de recouvrement	Primo quadrimestre

Module 4 : La cuisine fait le tour d'Europe

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter la recette de Pays francophones Reconnaître les produits exotiques et leur influence dans notre culture.	Les desserts typiques en France et dans les pays francophones.	Secondo quadrimestre

Module 5 : Manger mieux, manger éthique

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Expliquer l'origine des risques sanitaires et les solutions possibles. Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et différents types de régimes	La méthode HACCP Restaurants Slow Food Le phénomène Eataly La diète méditerranéenne Produits et cuisine bio Cuisine végétarienne et végane Les intolérances alimentaires	Secondo quadrimestre

Module 6 : Entrée dans le monde du travail

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Demander un emploi dans le secteur de la restauration ; Proposer son profil professionnel aux agences qui recrutent des pâtisseries ; Décrire son caractère et ses compétences en tant que pâtissier.	Savoir se présenter d'un le cadre d'un entretien d'embauche ; Le lexique du monde du travail ; L'entretien d'embauche.	Secondo quadrimestre

TIPOLOGIE DI VERIFICA

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

LIBRO DI TESTO

Daniela Bertone – Paola Bovero “*Et comme dessert?*” – Loescher Editore



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof. ssa LORETTA PASQUALINI

Relazione sulla classe:

Le alunne iscritte al corso di tedesco sono attualmente due poiché c’è stata una defezione da parte di un terzo alunno in corso d’anno. La partecipazione e l’interesse nei confronti della disciplina è stata discreta nonostante l’accorpamento con gli alunni della 5[^]KC e le frequenti assenze. Una delle due alunne ha dimostrato una base linguistica maggiormente consolidata rispetto all’altra alunna che ha mostrato più incertezze nel riorganizzare le proprie conoscenze al di fuori di contesti strutturati.

Le alunne si sono sostenute a vicenda durante le esercitazioni e i lavori di gruppo, ciò ha permesso di colmare lacune e superare titubanze soprattutto durante le esposizioni orali.

Programma svolto:

Modul 1: WIEDERHOLUNG (Ripasso)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">· Saper comunicare mediante l’utilizzo di un lessico specifico professionale· Discutere di temi riguardanti il programma del 4° anno	Die Grammatik und Lexik des vierten Jahres (die Zahlen, das Perfekt, Adjektive zur Beschreibung von Gerichten und Getränken, die Komparative). Verben: Perfekt, Verben zur Beschreibung von Garmethoden	Primo quadrimestre

Modul 2: ESSGEWOHNHEITEN im deutschsprachigen Raum zwischen Tradition und Innovation
(abitudini alimentari nel mondo di cultura tedesco tra tradizione e innovazione)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Saper riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari, quelle degli italiani e dei Paesi di lingua tedesca	Essgewohnheiten in Italien und Deutschland.	Primo quadrimestre
Saper descrivere in tedesco alcuni piatti tipici della tradizione dei paesi di lingua tedesca	Herkunft, Essgewohnheiten, typische Gerichte unserer Region. Nährwerte und Geschmack Der Wienerschnitzel Der Apfel-Strudel	

Modul 3: ZUR ARBEIT IN DER KÜCHE (il lavoro in cucina)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere e descrivere vari tipi di Menu - Saper riferire in tedesco i principali metodi di cottura 	Menüs: Fleischgerichte, Fischgerichte, Vegan und Vegetarisch. Süßspeisen Garmethoden	Primo quadrimestre

Modul 4: KOCHREZEPTTE (Ricette)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesche con un'attenzione particolare per le ricette sostenibili - Saper descrivere un piatto sostenibile e definirlo in termini nutrizionali e di gusto. 	Nachhaltigkeit in der Küche Die Adjektive lokal, vegan, vegetarisch, gesund, etisch, lecker, biologisch, saisonal. Die Ernährungspyramide. Inhaltsstoffe von Lebensmittel. Diätformen	Primo e secondo quadrimestre

Modul 5: RUND UM DIE ARBEITSWELT (Il mondo del lavoro)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> · Saper parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative; · comprendere annunci mirati alla ricerca di personale in ambito ristorativo; 	<p>Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Das Praktikum, Auf der Suche nach Personal: Stellenangebote; Berufliche Kontakte: Von der Autobiografie zum Lebenslauf Vorstellungsgespräche mit einem Hoteldirektor</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Modul 6: DAS KONTROLLSYSTEM HACCP

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> - Saper riferire i fondamenti della normativa relativa alla sicurezza alimentare ed essere consapevoli di come sia recepita in ambito europeo e internazionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Das HACCP Konzept - Gefahranalyse - Die Lebensmittelsicherheit 	<p>Secondo quadrimestre</p>

Modul 7 Geschichte, Kultur, Tradition im deutschsprachigen Raum

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> · Saper leggere e comprendere testi semplici di carattere storico e culturale del mondo di lingua tedesca · saper rispondere a domande di carattere storico e culturale 	<ul style="list-style-type: none"> - Jubiläum: der Mauerfall - Der Erste Weltkrieg - Der Zweite Weltkrieg - Widerstand in der Nazizeit (die weiße Rose) - Stolpersteine - Kulturelle Aspekte von Wien und Berlin - Ein Gedicht von Bertold Brecht 	<p>Primo e Secondo quadrimestre</p>

Modul 8 Unsere Reise nach Budapest

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> · Saper leggere e comprendere testi semplici di carattere storico legati all’Impero Austro-Ungarico · saper rispondere a domande di carattere storico e culturale 	<ul style="list-style-type: none"> - Schöne Orte in Budapest - Unicum: die Geschichte eines ungarischen Likörs - Die Biographie von Laszlo Biro - Die ungarische Paprika 	<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 P - PASTICCERIA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Marco Galli

Relazione sulla classe:

La classe ha mostrato nell’ultimo un profitto estremamente variegato, tanto con punte di assoluta eccellenza quanto con rendimenti gravemente al di sotto della sufficienza, questi ultimi sia a causa di difficoltà personali, sia a causa di una frequenza e impegno discontinui ma anche per una scarsa volontà da parte di alcuni di manifestare dubbi o richiedere l’aiuto del docente.

Il clima è sempre stato tranquillo e ha favorito l’attività didattica, benché debba essere rimarcata una notevole difficoltà nell’avere un confronto costruttivo con la classe, il più delle volte chiusa in un silenzio spesso oppositivo.

Programma svolto:

MODULO 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)	
Conoscenze	Abilità
Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.	Riconoscere il grafico di una funzione. Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Determinare gli eventuali punti d’intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. Studiare il segno di una funzione razionale.

MODULO 2: LIMITI E ASINTOTI	
Conoscenze	Abilità
<p>Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. Funzioni continue e algebra dei limiti. Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; $0/0$. Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.</p>	<p>Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. Eliminare le forme di indecisione +infinito- infinito, infinito/infinito, $0/0$. Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui. Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti relativamente a limiti e asintoti.</p>

MODULO 3: DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE	
Conoscenze	Abilità
<p>Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. Regole per il calcolo delle derivate. Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto. Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari. Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno) Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione. Lettura del grafico di una funzione.</p>	<p>Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto. Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte. Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto. Determinare le coordinate dei punti stazionari. Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente- Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale). Rappresentare graficamente la funzione studiata. Analizzare il grafico di una funzione (compresa concavità, convessità e flessi).</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- PASTICCERIA

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Prof. Angelo Bonfiglio

Relazione sulla classe:

La classe ha manifestato per l’intero anno scolastico un progressivo miglioramento sull’interesse verso la disciplina e sia per quanto riguarda il profitto, mostrando attenzione e volontà di comprensione della materia superiori alla norma. Ciò è stato possibile sicuramente grazie al processo di maturazione e transizione verso l’età adulta compiuto dagli allievi, ma anche in virtù della continuità didattica mantenuta con la classe sin dal terzo anno.

Questa particolare condizione ha fatto sì che tra il docente e gli studenti si instaurasse un rapporto di reciproca stima e fiducia che ha contribuito a far crescere negli allievi la voglia di ottenere il massimo risultato dalle proprie capacità.

I profitti ottenuti sono stati, pertanto, più che soddisfacenti per la maggior parte degli allievi, con punte di eccellenza.

Da questa condizione generale di ottimo livello si discosta la situazione di alcuni alunni che, nel corso dell’anno, hanno avuto gravi difficoltà dovute a profonde lacune pregresse non completamente colmate ed a un atteggiamento di superficialità e sufficienza nei confronti di una materia che, negli ultimi due anni del percorso di studio, affronta argomenti di livello superiore in cui è necessaria una completa padronanza dei concetti di base e talvolta una buona capacità di astrazione, corredate di impegno costante.

Tutti i moduli previsti in fase di programmazione sono stati svolti in maniera completa e approfondita.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

Programma svolto

MODULO 1	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>Competenze di riferimento n.1,4. Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p>Alimentazione equilibrata e dieta equilibrata Dieta, dieta equilibrata, dietologia dietetica, dietoterapia e figure affini. Tappe per costruire una dieta equilibrata. LARN, Linee Guida per una sana alimentazione, Tabelle CREA, Dieta Mediterranea. Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche Tipologie ristorative (ristorazione commerciale e comunitaria) e diverse tipologie dietetiche (dieta in gravidanza, allattamento, alimentazione complementare, bambino, adolescente, mantenimento, terza età, sportivo). Stili alimentari e tipologie dietetiche (Diete vegetariane, Dieta macrobiotica, Cronodieta, Dieta nordica. Limiti delle diete dimagranti). Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, sindrome metabolica, diabete, tumori, allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e alcol. Ruolo della dieta nella prevenzione e nell'aggravamento delle patologie legate all'alimentazione.</p>
<p>MODULO 2</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>

<p>Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e alla produzione del Made in Italy.</p>	<p>Competenze di riferimento n.4, 6, 7. Predisporre un menu rispettoso delle tradizioni culturali e religiose di un popolo e/o di un territorio. Promuovere il Made in Italy.</p>	<p>Alimentazione nella cultura e nella tradizione ebraica. Alimentazione Kosher. Promozione del Made in Italy.</p>
<p>MODULO 3</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari</p>	<p>Competenza in uscita n.2,7,8 Comprendere le problematiche ambientali legate alla produzione alimentare e alle scelte alimentari del consumatore. Evoluzione dei consumi alimentari e nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. Sistemi produttivi in agricoltura (agricoltura convenzionale, integrata, biologica, biodinamica, agriturismo e agriturismo ecosostenibile). Filiera agroalimentare (lunga, corta, km0) e impronta ecologica (carbon footprint, water footprint, ecological footprint). Nuovi prodotti alimentari Qualità degli alimenti (definizione di qualità, aspetti della qualità, le 5S, qualità di processo e di prodotto, marchi di qualità), frodi nel settore alimentare.</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione</p>	<p>Competenze di riferimento n.1,2,3. Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi. Le MTA (Malattie Trasmesse dagli alimenti): Infezioni, Tossinfezioni, Intossicazioni alimentari, Ruolo degli Operatori del Settore Alimentare nella prevenzione delle MTA. Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Brain storming - Discussione guidata - Lezione frontale - Attività in piccolo gruppo - Ricerche e approfondimenti individuali - Esercitazioni in classe - Mappe concettuali, schemi, mappe mentali 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Presentazioni in Power Point - Documenti e tabelle di approfondimento - Ricerche sul web - Schemi , mappe concettuali, mappe mentali - Video esplicativi su alcuni argomenti del programma 	<ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte strutturate e semi-strutturate - Prove orali: colloquio tradizionale - Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo - Esercitazioni assegnate (saggi brevi, questionari) - Verifiche orali sommative programmate - Compiti a tempo prefissato o con scadenza su Google Classroom mediante Google Moduli 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete - Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico - Padronanza del linguaggio specifico - Capacità di creare collegamenti all'interno della disciplina e tra le varie discipline - Partecipazione alle attività di didattica a distanza - Impegno - Puntualità nelle consegne - Senso di responsabilità nel rispettare i turni prefissati per le interrogazioni e le verifiche - Autonomia organizzativa

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Primo Quadrimestre	Secondo Quadrimestre
La sicurezza alimentare: il pacchetto igiene. Il testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL) Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81.	Il diritto alla salute: articolo 32 della Costituzione Italiana. I prodotti e il mercato equo solidale.

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



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: PASTICCERIA

Prof. CARAMIA ORAZIO

Relazione sulla classe:

Gli alunni dopo aver svolto i primi 2 anni di scuola svolgendo tutti gli indirizzi professionali, al terzo anno hanno scelto l'indirizzo professionale di “Pasticceria”.

Durante il primo biennio gli studenti hanno imparato solo qualche ricetta base di pasticceria, quindi all'inizio del terzo anno, quando hanno scelto l'indirizzo di Pasticceria, abbiamo iniziato il programma vero e proprio di Pasticceria diviso in 3 anni. Al terzo anno, gli allievi hanno imparato tutte le basi della pasticceria classica e di base: Pan di Spagna, Pasta Frolla, Pasta Choux, Pasta Sfoglia, Crema Pasticciera e impasti Lievitati.

Attraverso queste basi hanno realizzato tantissimi dolci. Al quarto anno hanno fatto un piccolo ripasso del programma del terzo anno e poi hanno imparato tutte le basi dei Dolci al Cucchiaino: Bavaresi, Parfait, Semifreddi, Creme Rovesciate a caldo e a freddo, Aspik, Namelache, Creme Rovesciate, Semifreddi Perfetti, Cremosi, ecc.ecc...

Al quinto anno invece hanno imparato i dolci Regionali, Nazionali, Europei , i dolci per gli allergeni e gli intolleranti, insieme a tutta la parte teorica nel programma.

La classe si è dimostrata sempre interessata e partecipe durante tutto il percorso dei tre anni. Ha mantenuto questo atteggiamento propositivo durante tutto il percorso affrontato, mostrando dedizione, attitudine, interesse e desiderio di voler imparare e acquisire nuove conoscenze.

Il clima di lavoro è sempre stato molto, buono l'impegno e buone capacità dal punto di vista didattico. I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

Alcuni di loro che negli anni passati avevano diverse difficoltà nella materia, quest'anno hanno acquisito nuove capacità e autonomia che negli anni scorsi non avevano. Questo è dovuto anche al fatto che diversi hanno lavorato durante il periodo estivo e hanno acquisito quella manualità che a

scuola era difficile acquisirla per le ore di pratica che svolgiamo molto inferiori rispetto alle ore che i ragazzi hanno svolto nelle aziende dove hanno lavorato.

Il comportamento dell'intera classe, durante l'anno scolastico, è stato complessivamente, abbastanza corretto, rispettoso e costante.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

Programma svolto

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione Dialogata Discussione guidata Lezione Frontale Lezione Pratica Video Lezioni Uso di Power-Point	Libro di testo: Laboratorio di Pasticceria 2.0 Paolo Gentile e Alessandro Bertuzzi Video da Youtube e DvD della Pasticceria Professionale	Prove Scritte Prove Pratiche Simulazione d'Esame	Conoscenza degli argomenti affrontati Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite Uso dei termini e del linguaggio specifici

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Perfezionamento sulle basi di Pasticceria	Continuare a praticare e a perfezionare le Basi di Pasticceria	Pasta Sfoglia Pasta Frolla Pan di Spagna Crema Pasticciera Salsa Inglese Pasta Choux Pan Brioche Pasta per i Croissants

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p align="center">I Dolci al Cucchiaino</p>	<p>I dolci al cucchiaino sono le basi di tutte le Torte Moderne</p>	<p>Le Bavaresi I Parfaits I Semifreddi o Mousse Glacée I Semifreddi Perfetti Soufflés Glacés Le Creme Rovesciate : Fredde e Calde Mousse Gelati Sorbetti Aspic Namelake Cremosi Bombe Mattonelle</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p align="center">I Dolci Regionali, Nazionali e Internazionali</p> <p align="center">La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”</p> <p>La promozione dei prodotti del territorio. • La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione.</p>	<p>Conoscere i piu importanti dolci a livello Locale, Regionali, Nazionale e Internazionale</p> <p>e saper apportare alle ricette originali variazioni e innovazioni controllando l’aspetto nutrizionale.</p>	<p>Tiramisù della Lombardia, Zuppa Inglese Romagnola, Zeppole di San Giuseppe, Pastiera Napoletana, Cannolo alla Siciliana, Bonet alla Piemontese, Bocconotto Pugliese, Strudel Trentino, Sfogliatella Napoletana, , Babà Napoletano, Dolci tipici Emiliani Romagnoli , ecc.ecc...</p>

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
I Dolci al Piatto della Ristorazione	L'Arte dell'Impiattamento	Dolci da Porzione serviti al Piatto accompagnati da Salse, Decorazioni varie e Frutta
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.	Elaborare dolci per celiaci, per i diabetici, per ipercolesterolemia, ipertensione , per gli allergeni e per vegani	Senza glutine, senza zucchero senza lattosio, grassi animali, senza sale, e senza ingredienti di origine animale
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Le Decorazioni	Imparare a presentare	con lo zucchero : fondente, colato, ghiaccia fondente, ghiaccia reale, pastigliaggio con il cioccolato : glasse, cioccolato plastico, le glasse, con la Pasta Mandorla, meringhe, ostie, biscotti, frutta : fresca e essiccata; panna montata, crema al burro, zucchero a velo, gelatina, cornetto, meringhe , marzapane, cialde.
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
La Pasticceria Salata	Acquisire le conoscenze per realizzare Aperitivi, Cocktail party, buffet salati e non .	I Panzerotti Pugliesi, i Fritti e le Pastelle : Arancini di Riso, Crocchette di Patate, Verdure Pastellate, Carne e pesce impanati e pastellati, Crescentine. Le Mousse salate : al Prosciutto, al Tonno, alle

		Olive, al Formaggio, al Salmone affumicato, le Focacce, la Pizza, le Tartine, i Crostini, le Quiches, i panini , i crostini, crostoni, tramezzini, grissini, muffin salati, ecc.
Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
I Dolci Lievitati	L'uso del Lievito Compresso e del Lievito Madre	Panettone – Colombe, Pandoro – Babà, Bomboloni, Croissants, Brioches
Modulo 9	Obiettivi	Contenuti
La “Qualità Totale	i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.	Qualità Totale di un dolce viene data dalle 5 “S”: sicurezza (profilo igienico-sanitario), salute (caratteristiche nutrizionali), sensi (caratteristiche organolettiche), servizio (alle caratteristiche tecnologiche e commerciali e la qualità prezzo), storia (origine dei prodotti).
Modulo 10	Obiettivi	Contenuti
La Pasticceria Estera “Koscher”	Conosce la pasticceria Ebraica e parte di alcuni piatti della cucina Kosher	Imparare gli ingredienti da usare e quelli proibiti dalla cucina Ebraica
Modulo 11	Obiettivi	Contenuti
Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.	Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi, con attenzione alla sicurezza alimentare, nutrizionale e gastronomica. La Sicurezza Igienica	Elaborare un Piano di Lavoro con i 7 principi da seguire. I 3 tipi di contaminazione. Le principali fonti di contaminazione. Le temperature ideali di contaminazione. La MTA Malattia Trasmissione Alimentare Igiene Personale, dei locali e degli alimenti. Abbattere la carica batterica: la Sanificazione

Modulo 12	Obiettivi	Contenuti
Il Food-Cost	Conoscere i Costi di ogni settore per ottenere un Utile	Saper calcolare i : costi degli ingredienti costi della manodopera o personale costi delle utenze, affitto, mutui, ammortamento. Stabilire una percentuale di guadagno per ottenere un utile
Modulo 13	Obiettivi	Contenuti
Il Menù	La giusta vendita dei piatti La sequenza delle portate in un menu La sequenza dei pasti in una giornata	Menu Fissi A la carta, a la grande carta Turistico, Buffet, a Tema, Gala, Degustazione, Ciclico, a la carta semplice, della Casa, Cerimoniale,
Modulo 14	Obiettivi	Contenuti
Sicurezza sul Lavoro	Prevenire gli infortuni e le morti sul lavoro	Formazione e Sanzioni Diritti e Doveri dei Lavoratori Le Normative Le Squadre per le emergenze
Modulo 15	Obiettivi	Contenuti
Ecosostenibilità o Cucina Sostenibile Filiera Corta	Basso impatto ambientale	Piatti a chilometro "0" Filiera corta Utilizzo degli ingredienti di stagione Cibi Biologici Eliminazione della Plastica
Modulo 16	Obiettivi	Contenuti
Il Catering e il Banqueting	"RIFORNIRE CIBO E BEVANDE"	Catering Industriale istituzionale Catering Industriale privato I 3 legami: caldo, freddo e surgelato Il Banqueting il Banqueting Manager
Modulo 17	Obiettivi	Contenuti
Le attrezzature e i macchinari del laboratorio di Pasticceria	Sapere i macchinari e le attrezzature utili per il funzionamento di un laboratorio di Pasticceria	Le macchine: forni, planetarie, impastatrici, sfogliatrici, lievitatore, abbattitore, frighi, surgelatori, cutter. Le attrezzature: spatole, forbici, coltelli, mattarelli, bilance, unghie, fruste, taglieri, coppapasta, tortiere, anelli acciai, rotella dentata, placche.

Modulo 18	Obiettivi	Contenuti
Il Lessico di Pasticceria	Sapere la terminologia usata in un laboratorio di pasticceria	Glossario della Pasticceria e terminologia delle tecniche
Modulo 19	Obiettivi	Contenuti
I Marchi di Qualità	I Marchi DOP; IGP, STG, STG-AS, Pat, Consorzi,	Gli alimenti OGM I Prodotti Biologici Le 5 Gamme Alimentari I Prodotti Dietetici Gli alimenti funzionali
Modulo 20	Obiettivi	Contenuti
Le Materie Prime	Conoscere gli ingredienti singolarmente e le loro funzioni e il loro abbinamento	Zuccheri, farine, latte, uova, grassi (burro, margarine, strutto, olio) cioccolato, lieviti, additivi, aromi, coloranti, ecc. ecc. . . .
Modulo 21	Obiettivi	Contenuti
La Pasticceria senza Sprechi	Eliminazione degli sprechi utilizzando gli avanzi	Come utilizzare gli avanzi del pan di Spagna, pasta frolla, pasta frolla, pasta choux, creme, cioccolato, paste lievitate, bagna alcoliche, dolci al cucchiaio, ecc. ecc. . . .
Modulo 22	Obiettivi	Contenuti
La Pasticceria Salutistica	Conoscere ingredienti che apportano meno calorie, meno colesterolo, meno zuccheri e mantenendo la stessa golosità	Conoscere ingredienti che diano la stessa golosità riducendo gli zuccheri, grassi e calorie
Modulo 23	Obiettivi	Contenuti
Street-Food	Conoscere la pasticceria dolce e salata da strada	Piade, pizzette, fritti, arancini, panzerotti, sandwich, focacce, gelato, sorbetti, torroni, ciambelline, cioccolatini, zucchero filato, torroni, praline,



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. EUGENIO MOLINO

Relazione sulla classe:

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

Il gruppo come rendimento è omogeneo sia come prerequisiti strutturali, funzionali e di partecipazione. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare. Sufficientemente adeguato all'età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto.

A livello didattico, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello medio-alto, mentre una piccola parte di alunni si distribuisce sul livello medio.

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

RISULTATI FINALI

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

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

Programma svolto

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

<p>Modulo N.4</p> <p><i>Pratica sportiva e preparazione fisica-atletica</i></p> <p>Periodo: Marzo/Aprile e per tutto l'A.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra ✓ Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra 	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo, Pallacanestro, Calcio, Calcio a 5 e giochi sportivi aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. Storia della Pallavolo, del Calcio e della pallacanestro.</p> <p><i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attrezzistica e Atletica Leggera.</p> <p>Con la <i>racchetta</i>: Squash presso centro FIGS di Riccione, Badminton e tennis</p> <p>Progetti:</p> <p>Parco avventura di Riccione: arrampicata</p> <p>Sicuri in bicicletta: sicurezza stradale e abilità in bicicletta.</p>
<p>Modulo N.5</p> <p><i>Teoria Ed. fisica</i></p> <p>Periodo: Dicembre/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le capacità motorie ✓ Conoscere: alcuni apparati. ✓ Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione. ✓ Nozioni di primo soccorso. 	<p>Le capacità condizionali e le capacità coordinative.</p> <p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano.</p> <p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <p>Nozioni di Alimentazione: Metabolismo e calcolo del fabbisogno energetico, la dieta dello sportivo</p> <p>I disturbi alimentari: Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>Il colesterolo</p> <p>I benefici indotti dall'attività fisica</p> <p>Traumatologia sportiva;</p> <p>Tecniche di Primo Soccorso e di rianimazione cardiopolmonare BLSD</p> <p>Progetto in (PCTO): BLSD e disostruzione in</p>

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

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

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologia globale ✓ Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici ✓ Risoluzione di problemi (Problem Solving). ✓ Cooperative Learning, scoperta guidata 	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La palestra, ✓ le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. ✓ Le dotazioni e gli attrezzi presenti. ✓ Spazi extrascolastici come Campo Sportivo e strutture della FIGS di 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Misurazioni oggettive, valutazioni osservative ✓ Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole. ✓ Valutazioni scritte e pratiche ✓ Le attività di 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF. ✓ Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti ✓ Valutazioni e misurazioni pratiche ✓ Valutazioni

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezioni pratiche, spiegazioni frontali ✓ Interventi personalizzati di Recupero 	<p>Riccione.</p> <p>Formativi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tabelle ✓ Libro di testo dispense e schede d'approfondimento . ✓ Videoproiettore ✓ Classroom 	<p>recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate.</p>	<p>scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.</p>
---	--	--	--



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Luca Tentoni

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe è composto da 20 avvalentesi. La classe non sempre si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno comunque 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. Una parte di approfondimento storico dedicato al gruppo di resistenza "Rosa Bianca" dei fratelli Scholl. Il giudizio complessivo sulla classe nonostante tutto è positivo: appena sufficienti le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico, la difficile collaborazione nel rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l'insegnante.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE IRC CLASSI QUINTE 2023/24

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

Programma svolto

MODULO 1: Visione cristiana e multiculturalità	
<p>Conoscenze</p> <p>Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</p>	<p>Abilità</p> <p>Motivare, in un contesto multiculturale complesso, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, costruttivo e rispettoso.</p>
MODULO 2: Identità cristiana	
<p>Conoscenze</p> <p>Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.</p>	<p>Abilità</p> <p>Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero</p>
MODULO 3: Scelte di vita	
<p>Conoscenze</p> <p>La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita e di professione. Ogni religione cerca di regolamentare la sessualità, in quanto legata alla vita e al divino.</p>	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne offre il cristianesimo.</p>
MODULO 4: Religioni e Chiese unite nel difendere l'ambiente e la pace	
<p>Conoscenze</p> <p>Pace, giustizia e ambiente in campo ecumenico e interreligioso. L'impegno globale per l'ambiente. Cibo e religioni, regole e divieti. Storia e attualità: la guerra in Terra Santa. Le tragiche olimpiadi di Monaco 1972. Il gruppo "Rosa Bianca", la resistenza al nazionalsocialismo durante la seconda guerra mondiale.</p>	<p>Abilità</p> <p>Essere a conoscenza di quanti beni vengono sprecati e consumati. Comprendere il dovere di corresponsabilità verso la creazione. In tutte le religioni il cibo non è solo un elemento naturale e materiale ma è considerato un dono divino. Conoscere le regole alimentari. Il conflitto arabo-israeliano.</p>



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Ilia Soprani

Gestire le imprese ricettive UP,

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

Relazione sulla classe:

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

Fin da subito la classe si è presentata disomogenea e complessa in termini di prerequisiti ed apprendimenti, con un livello medio iniziale sufficiente e alcune situazioni di peculiare fragilità emotiva; si presenta fin da subito disomogenea anche per quanto riguarda il metodo di studio e il livello di conoscenze.

Ad oggi il gruppo classe presenta alcune fragilità e disomogeneità in termini di stili di apprendimento ma con un livello medio buono per quanto riguarda le conoscenze disciplinari, ha inoltre maturato e consolidato nella maggior parte dei casi buone competenze di cooperazione e problem solving; alcuni alunni si differenziano per un buon pensiero critico mentre altri hanno maggiori difficoltà sia in termini relazionali sia di individuazione di collegamenti e relazioni.

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

Programma svolto

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

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

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

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

Sono state inoltre raggiunte le seguenti abilità:

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

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

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

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

PER L'ORALE:

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

PER LO SCRITTO:

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

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

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

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

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



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof.

Discipline Coinvolte: Storia, Alimentazione, Religione, Inglese, DTA.

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
STORIA	La limitazione delle libertà nei totalitarismi del Novecento: sudditi o cittadini?	La Costituzione italiana caratteristiche strutturali e principi fondamentali
ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare: il pacchetto igiene. Il testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL) d.lgs. 9 aprile 2008 n. 81.	Il diritto alla salute: articolo 32 della Costituzione Italiana. I prodotti e il mercato equo solidale.
RELIGIONE	Rapporto sulla Pena di Morte nel mondo. La dignità nei sistemi di detenzione.	Eco-Mafie e Agri -Mafie . Educarsi alla legalità
INGLESE	Slow food	Curriculum vitae
D.T.A.	Educazione alla fiscalità. Sistema tributario italiano	La Privacy e la tutela dei dati personali

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 maggio 2023), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

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

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

Competenze specifiche di indirizzo:

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

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

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

Crediti Scolastici

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

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

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

CREDITO ASSEGNATO

NUMERO	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
1	8	9
2	8	9
3	9	10
4	9	10
5	9	10
6	11	12
7	10	12
8	9	10
9	9	11
10	8	10
11	9	10
12	10	11
13	10	12
14	9	9
15	8	9
16	8	10
17	9	10
18	9	9
19	10	11
20	9	10
21	9	9
22	9	10

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO

PCTO

STUDENTI	STAGE	ESPERIENZE	ORE SVOLTE*
1	290 h 30m	10 h 30m	301 h
2	299h 30m	19 h 30m	319 h
3	288 h	8h	296 h
4	292 h 30m	0h	249h 5m
5	288 h	8h	296h
6	293h 30m	13 h 30 m	307 h
7	288h	8h	296 h
8	342 h	62 h	404 h
9	325h 30 m	45 h 30 m	371 h
10	412 h 30 m	132 h 30 m	545 h
11	323 h 30 m	43 h 30 m	367 h
12	314 h	34 h	348 h
13	296 h	176 h	472h
14	156 h 30 m	45 h 30 m	202 h
15	415 h	15 h	430 h
16	288 h	8 h	296 h
17	307 h 30m	27 h 30m	335 h
18	341 h	61 h	402 h
19	382 h	22h	404 h
20	288 h	8h	296 h
21	288 h	8h	296 h
22	288 h	8 h	296 h

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

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)

Pag. 1/9



Sessione ordinaria 2019
Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento io l'ho vissuto un'altra volta in un'epoca fonda fuori di me	Ma Dio cos'è? E la creatura atterrita sbarra gli occhi e accoglie goccioline di stelle e la pianura muta
Sono lontano colla mia memoria dietro a quelle vite perse	E si sente riavere
Mi desto in un bagno di care cose consuete sorpreso e raddolcito	
Rincorro le nuvole che si sciolgono dolcemente cogli occhi attenti e mi rammento di qualche amico morto	

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?

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



Ministero dell'istruzione e del merito

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. 'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?' Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

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

«Gentile Ministro Bianchi,

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
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

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

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

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

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)

Istituto Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " S. Savioli" - Riccione
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE 2023-2024
SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI PERCORSO: ENOGASTRONOMIA
(Codice ATECO I 56 Codice SEP 23 - Codice ADA 23.01.01/02- Codici NUP 5.2.2.1-
Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali 6.5.1.2.1.)
Elaborato di: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E**
LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE

Nucleo tematico n.3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

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

DOCUMENTO N.1

Linee Guida per l'apertura di una Pasticceria: Aprire una pasticceria, una guida ad attrezzature, costi e requisiti

(Da "Linee Guida per l'apertura di una Pasticceria

<https://www.maurizioambrosi.it/guida-come-aprire-una-pasticceria/>

Aprire una pasticceria significa coronare un sogno

Dopo aver fatto assaggiare decine di dolci ai tuoi amici e parenti.

Dopo una formazione estenuante fatta di studio, sacrifici, bruciature sulle mani, tanta passione, sveglie all'alba, e forse anche qualche ripensamento, hai deciso.

É finalmente arrivato il momento di fare il grande passo e di aprire una pasticceria. Anzi, di aprire la tua pasticceria.

Riesci già ad immaginarti ogni dettaglio, vero?

Aprire una propria attività è un grande passo, e deve essere fatto con cura, soprattutto quando si corona il sogno di una vita.

A prescindere che si voglia aprire una pasticceria artigianale o un bar pasticceria, prima di compiere qualsiasi azione avventata è necessario definire un percorso sul quale muoversi, per poter raggiungere senza problemi l'obiettivo finale.

Il primo passo per aprire una pasticceria: stabilire la tipologia di attività

Il primo passo da compiere per aprire una pasticceria è stabilire la tipologia di attività che si andrà a svolgere, ovvero stabilire se il lavoro sarà basato su un'attività di somministrazione o esclusivamente su un'attività artigianale di asporto cibi.

C'è differenza, infatti, tra aprire una pasticceria da asporto, e aprire un bar pasticceria all'interno del quale i clienti potranno consumare e trascorrere il loro tempo.

Aprire una pasticceria come attività di somministrazione alimenti e bevande

La somministrazione di alimenti e bevande è disciplinata dalla Legge n. 287 del 25 Agosto 1991.

Se desideri che i clienti della tua pasticceria si trattengano all'interno del locale, gustando le tue creazioni seduti ai tavoli e accompagnandole a caffè, tè o cappuccini, o liquori, dovrai possedere l'autorizzazione alla somministrazione di cibi e bevande, e munire la tua attività dei servizi adeguati a questo scopo come i servizi igienici per il pubblico.

Per poter aprire un bar pasticceria con la possibilità di sedersi all'interno quindi, sarà necessario: rispettare le normative igienico sanitarie conseguendo l'attestato **HACCP**, rispettandolo in ogni fase della lavorazioni e strutturando adeguatamente i servizi interni al locale; dotarsi di beni strumentali, di mantenimento, di esposizione, arredi accessori e complementi professionali;

Ai sensi dell'art 3 della Legge 443/1995 un'impresa viene identificata come artigiana quando svolge un'attività avente oggetto la produzione di beni, anche semilavorati, la prestazione di servizi escluse le attività agricole e le attività di prestazione di servizi commerciali.

1. Una pasticceria può ritenersi artigianale sia in caso i prodotti vengano realizzati interamente dal pasticciere che nell'eventualità questo decida di aiutarsi utilizzando dei semilavorati.
2. L'unico requisito e vincolo al quale dovrai sottostare aprendo una pasticceria artigianale è il rispetto delle norme igienico sanitarie che sono dettate sia dalle direttive generali vigenti in materia, che dalla Asl territoriale di competenza.

Posso aprire una pasticceria artigianale e offrire ai miei clienti la possibilità di fare colazione?

La risposta a questa domanda è sì, ma a patto di rispettare delle specifiche condizioni, ovvero:

1. All'interno della pasticceria l'attività artigiana dovrà essere prevalente rispetto a quella commerciale, sia in termini di tempo che di prodotti disponibili.
2. Dovrai dotare il tuo laboratorio/vendita di beni strumentali, di mantenimento, di esposizione, di arredi, accessori e complementi professionali.
3. Dovrai possedere un'autorizzazione commerciale per alimenti e bevande, dalla quale sarà esclusa la vendita di alcolici e superalcolici.
4. All'interno dell'attività non potranno essere inseriti tavoli, luoghi specifici dedicati esclusivamente al consumo e servizi igienici dedicati all'utenza
5. Conseguenza del punto 3, non dovrai effettuare servizio al tavolo

All'interno della tua pasticceria artigianale, quindi, i clienti potranno consumare solamente al bancone oppure optare per l'asporto.

In alcuni casi, in base alle disposizioni dell'ASL di riferimento, è possibile per una pasticceria artigianale avere un'area esterna definita di cortesia.

Il secondo passo: quali sono i costi per aprire e gestire una pasticceria?

*Per aprire una pasticceria è necessario conoscere i macchinari e l'attrezzatura da acquistare
Conoscere il Food-Cost degli ingredienti per la realizzazione di un dolce*

Conoscere i costi della manodopera e la percentuale da aggiungere a un dolce per le spese utenze, tasse, affitto, mutui, ecc.ecc...

Prima di aprire una pasticceria, devo conoscere i macchinari e l'attrezzatura che dovrò comprare e i loro costi.

Dovrò avere un elenco di aziende che mi forniranno gli ingredienti necessari a un buon prezzo per la realizzazione dei miei dolci che su un dolce si aggirano del 20% alla vendita.

Dovrò sapere i costi nell'assumere un pasticciere e un apprendista i quali si aggirano il 50% del costo di un dolce.

Dovrò avere un'idea dei costi delle utenze, affitto, mutui, tasse varie che si aggirano intorno al 30%. Quindi nel dover vendere un mio dolce, dovrò avere la conoscenza di tutte queste spese e aggiungere il 30% che sarà il mio utile.

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

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

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

- Nelle Linee Guida stabilire se il lavoro sarà basato su un'attività di somministrazione o esclusivamente su un'attività artigianale di asporto cibi e che differenza c'è tra loro.
- Nelle Linee Guida è indicata una pasticceria da asporto. Come viene chiamata la Pasticceria da asporto e quali sono i macchinari e attrezzature necessarie per poter realizzare questo servizio specifico?
- Quando una pasticceria è definita artigianale e quando invece commerciale?

B) Sulla base dell'esperienza maturata negli anni di studio, il candidato proponga una trattazione del tema riguardante il sistema di autocontrollo igienico-sanitario HACCP

Nello specifico riferisca:

- Definisca il concetto di contaminazione e le diverse nature del fenomeno.
- Brevi cenni storici sul sistema HACCP.
- Spieghi le caratteristiche del suddetto sistema: autocontrollo, preventivo, protocollo, obbligatorio e documentabile.
- Esponga la suddivisione dei 12 passi. In particolare per quanto riguarda i 7 principi il candidato argomenti la differenza tra: rischio e pericolo, CP e CCP. Definisca la funzione del limite critico e le azioni di monitoraggio.

C) Analisi di un contesto operativo.

- Elenchi almeno 10 macchinari e 20 attrezzature necessari per far funzionare un laboratorio di Pasticceria.
- Calcoli il food – cost dei seguenti 3 dolci: *Tortino al Cioccolato fuso, Panna cotta*

Crostata con marmellata di Ciliegie.

- Stabilisca anche il Costo di Vendita per ognuno di essi
- Inoltre indichi la differenza tra un servizio Catering e Banqueting.
- Esponga quali sono le forme di Catering Industriale Istituzionale.
- Indica di cosa si occupa il Catering Industriale privato.
- Quali sono i Legami utilizzati per la distribuzione dei pasti e qual è la loro differenza.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Pasticceria

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

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

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

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 VP

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Silvia Pratelli	
Inglese	Miriam Ferretti	
Francese	Caterina Conti	
Tedesco	Loretta Pasqualini	
Matematica/Informatica	Marco Galli	
Scienze degli Alimenti	Angelo Bonfiglio	
La. Enog. Settore Pasticceria	Orazio Caramia	
D.T.A.	Ilia Soprani	
Scienze Motorie e Sportive	Eugenio Molino	
Sostegno	Maria Paola Tateo	
Sostegno	Anna Maria Rita Napolitano	
Religione	Tentoni Luca	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore
Prof. ssa Silvia Pratelli