



Istituto Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“S. Savioli” - Riccione

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE: 5 SANPATRIGNANO

**Percorso ENOGASTRONOMIA - CUCINA - SERVIZI DI SALA E
VENDITA**



Anno scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof. Lorenzo Benedettini

INDICE

PARTE I.....	4
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo.....	4
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.....	4
VALORI E FINALITA'.....	4
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE.....	5
PIANO ORARIO.....	12
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI.....	13
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	13
DAL TERZO AL QUINTO ANNO:.....	13
PROFILO DELLA CLASSE.....	14
Composizione.....	14
Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.....	14
Osservazioni sul percorso formativo.....	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:.....	16
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI.....	18
PARTE II.....	19
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI.....	19
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	20
Relazione sulla classe:.....	20
Programma svolto:.....	21
DISCIPLINA: STORIA.....	26
Programma svolto:.....	26
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE.....	29
Relazione sulla classe:.....	29
Programma svolto:.....	30
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE.....	33
Relazione sulla classe:.....	33
Programma svolto:.....	34
DISCIPLINA: MATEMATICA.....	40
Relazione sulla classe:.....	40
Programma svolto:.....	40
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI.....	42
Relazione sulla classe:.....	42
Programma svolto:.....	43
DISCIPLINA: SALA E VENDITA.....	46
Relazione sulla classe:.....	46

Programma svolto:.....	47
DISCIPLINA: CUCINA.....	54
Relazione sulla classe:.....	54
DISCIPLINA: D.T.A.....	60
Relazione sulla classe:.....	60
Programma svolto:.....	61
DISCIPLINA: ED.CIVICA.....	62
Programma svolto:.....	62
PARTE III.....	64
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE.....	64
Verifica e Valutazione:.....	65
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione.....	65
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:.....	66
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:.....	67
Crediti Scolastici.....	69
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024).....	70
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	75
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024).....	82
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024.....	87
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	88

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculum

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

VALORI E FINALITA'

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

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nell'articolazione "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.

Nella declinazione "**Servizi di sala e di vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del

servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione del triennio. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in 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-IV	Classe V	
Italiano	3	2	Scritto/orale
Storia	2	2	Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
<i>Totale</i>	11	10	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III-IV	Classe V	
Diritto e tecnica amministrativa	3	2	Scritto/orale
2° Lingua straniera	2	2	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina-Sala/Vend.	4	4	Orale/pratico
<i>Totale</i>	12	11	

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Benedettini Lorenzo
Inglese	Casalboni Emiliano
Francese	Penisola Katiuscia
Matematica/Informatica	Stefano Migliozzi Alessandro Bonini
Scienze degli Alimenti	Caroni Nicola
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Silvori Tiziano
Lab. Enog. settore Cucina	Sagliano Vincenzo
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Cimarosti Giulia

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3°/4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Matteini Nicola	Benedettini Lorenzo
Inglese	Cicconetti Carla	Casalboni Emiliano
Francese	Penisola Katiuscia	Penisola Katiuscia
Matem./Inform.	Stanca Mariangela	Migliozzi Stefano Bonini Alessandro
Sc. degli Alimenti	Ciranna Toni Massimiliano	Caroni Nicola
Lab. Enog.Sala/Vend	Cerenza Francesco	Silvori Tiziano
Lab. Enog. Cucina	Falascioni Luca	Sagliano Vincenzo
Dir. Amm. Strut. Ric	Campanella Ketty	Cimarosti Giulia

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe 5° San Patrignano a indirizzo articolato di “Servizi Enogastronomici Settore Sala-Vendita e Servizi Enogastronomici Settore Cucina”, è attualmente composta da 7 alunni (5 per il percorso Sala e Vendita, 2 per il percorso Cucina), 5 maschi e 2 femmine eterogenei per età, preparazione di base e capacità di apprendimento.

Tre alunni hanno interrotto la frequenza durante l'anno scolastico: l'alunno B.A. in data 19/10/2023 l'alunno L.M.S.D. in data 09/01/2024 e l'alunna M.G. in data 03/04/2024.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura alla comunicazione e da un sereno confronto. La classe attualmente è formata da ragazzi che, sul piano umano, hanno raggiunto un soddisfacente livello di crescita e di maturazione: le esperienze condivise hanno rafforzato i legami tra gli alunni, oltre agli atteggiamenti di collaborazione e di accoglienza.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

Il percorso di studi attuato all'interno della comunità di San Patrignano prevede l'attivazione del secondo periodo dei corsi di secondo livello (ex classi 3° e 4°) da fruire in un anno scolastico e di un terzo periodo corrispondente alla classe quinta. Tale impostazione è regolamentata dagli tra la comunità e l'USR dell'Emilia –Romagna, ed è finalizzata ad offrire ai ragazzi che si sono impegnati per ricostruire il proprio percorso di vita, la possibilità di un reinserimento nella società meno difficoltoso anche grazie alla spendibilità di un titolo di studio ad alto profilo professionale. In questo contesto, gli alunni della classe hanno mostrato per l'intero anno scolastico impegno e tenacia nel voler perseguire l'obiettivo di concludere efficacemente il percorso di studi che, per la maggior parte di loro, coinciderà con il momento stabilito per lasciare definitivamente la Comunità. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, per quasi tutti gli allievi vi sono stati, durante l'anno, momenti di destabilizzazione e quindi conseguente calo soprattutto per quanto riguarda l'attenzione, ma sempre rientrati nella norma. Talvolta i docenti hanno monitorato dinamiche relazionali caratterizzate da toni eccessivamente scherzosi e/o provocatori, ma nel complesso si è ravvisato un comportamento rispettoso dell'ambiente scolastico e costruttivo per l'apprendimento.

Osservazioni sul percorso formativo.

Il consiglio di classe valuta il percorso formativo della classe soddisfacente, lineare e nel complesso proficuo. Si denota un miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno e della capacità di lavorare in classe, parallelamente ad un miglioramento delle abilità tecniche e dell'etica professionale. Si segnalano alcune difficoltà nelle capacità attentive e nel metodo di studio che per alcuni studenti non risulta del tutto consolidato.

La classe si è dimostrata in generale corretta nei confronti dei docenti e partecipativa alle lezioni proposte. Tutti i docenti del consiglio di classe concordano nel rilevare delle differenze tra gli alunni per quanto riguarda le capacità di apprendimento, l'impegno e la predisposizione nelle varie materie, nonché al bagaglio culturale maturato, soprattutto in relazione alle abilità. Sono, altresì, concordi nel ritenere che gli alunni hanno mostrato, fin dall'inizio, un atteggiamento aperto e disponibile a collaborare con gli insegnanti e con i metodi di didattica e verifica proposti.

La classe, favorita anche dall'esiguo numero di alunni, ha manifestato un soddisfacente interesse per le attività didattiche proposte; la frequenza è risultata assidua e abbastanza attiva; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni.

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata seguita secondo programma; per quanto riguarda la componente docenti si segnala l'avvicendamento nella disciplina di Matematica avvenuto dal mese di aprile.

Gli studenti, durante il periodo di permanenza, hanno effettuato percorsi di formazione presso strutture e settori che si trovano all'interno della comunità stessa (Spaccio, Vite, Forno, Cucina centralizzata).

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

Gli insegnanti hanno sempre adeguato e modellato la loro programmazione in funzione delle esigenze di questo particolare tipo di utenza e anche la didattica è sempre stata orientata a tener alto l'interesse degli alunni, privilegiando il dialogo e la comunicazione.

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. La classe ha raggiunto gli obiettivi generali prefissati nelle materie di studio e ha acquisito le competenze riguardanti i contenuti trattati differenziandosi prevalentemente in tre livelli: Avanzato (1 alunno) con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze; Intermedio (5 alunni) con discreto raggiungimento di obiettivi e competenze; Base (1 alunno) con il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate per introdurre in modo sistematico gli argomenti; a queste metodologie si aggiungono inoltre l'apprendimento collaborativo e il peer tutoring. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e di recupero, nonché pause didattiche.

Altre metodologie utilizzate sono state le lezioni interattive per favorire la partecipazione dell'intera classe; esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; lavori di gruppo per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente. Nelle materie di cucina - sala e vendita si è dato ampio spazio a lezioni pratiche atte ad approfondire alcuni campi del settore.

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.

Strumenti:

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

Si segnala il fatto che gli studenti non abbiano la possibilità di utilizzare strumenti digitali e professionali al di fuori delle ore interessate dall'attività didattica in aula o in laboratorio di informatica.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

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

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica dal 05/02/2024 al 16/02/2024.

PERCORSO FORMATIVO POST-DIPLOMA

Nell'ambito delle 30 ore di orientamento post-diploma e di orientamento al lavoro la classe ha seguito una serie di incontri in presenza tenuti dal docente dell'Università di Bologna Prof. Giuseppe Cappiello e dagli esperti dell'Agenzia del lavoro della regione Emilia-Romagna.

- Possibilità formative post-diploma
- Riflessioni sui propri interessi e individuazione dell'ambito di interesse
- Competenze trasversali
- Rappresentazioni, stereotipi e metodo di studio
- Transizioni nel mondo del lavoro
- TOLC + Questionario e bilancio finale dell'esperienza
 - Orientamento al lavoro: i Servizi per la ricerca del lavoro e le caratteristiche del Mondo del Lavoro Simulazioni e prove pratiche
 - Tecniche di ricerca occupazionale: Stesura del curriculum e della Lettera di presentazione Simulazioni e prove pratiche
 - Tecniche di ricerca occupazionale: i Canali per la ricerca del lavoro e Il Colloquio di lavoro.
 - Simulazioni e prove pratiche.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

Cena di Natale svolta % Istituto S. Savioli

Gli alunni in concomitanza al loro percorso comunitario lavorano quotidianamente nel settore della ristorazione, all'interno delle stesse strutture della comunità con mansioni legate sia alla cucina che alla sala:

- Ristorante "VITE";
- Ristorante pizzeria "Spaccio"
- "Forno comune": produzione di prodotti dolciari e di panificazione per il fabbisogno giornaliero di tutta la comunità
- "Cucina Comune" produzione di pasti per il fabbisogno giornaliero di tutta la comunità

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Lorenzo Benedettini

Relazione sulla classe:

La provenienza territoriale della classe 5[^] di San Patrignano è molto variegata ma gli allievi vivono tutti all’interno della comunità che li ospita e risultano ben integrati nel gruppo classe. Dal punto di vista didattico la classe è stata assegnata al sottoscritto dall’anno in corso.

Il percorso scolastico all’interno della comunità mira a qualificare giovani e adulti, ma le problematiche che si presentano sono molto articolate e complesse, accentuate dal fatto di lavorare, di fatto, con ragazzi BES, inseriti in un percorso più ampio di recupero e valorizzazione della persona.

In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale era stato interrotto alcuni anni fa e si è perduta la consuetudine allo studio, altri invece hanno mostrato delle lacune di base pregresse, non sempre colmate del tutto. Si rileva, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro, impegni vari, poca propensione o poca abitudine allo studio, o di altra natura. Ciò nonostante, l’impegno e l’attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe sono stati apprezzabili. La partecipazione e l’interesse per i programmi e gli argomenti proposti sono stati discreti, anche se nel primo periodo dell’anno scolastico sono stati più attivi e partecipi.

Per quanto riguarda il profilo generale, la classe presenta mediamente un profitto discreto, mentre, per i singoli alunni, il risultato è vario e diversificato, dovuto anche al grado di preparazione di base; tuttavia, non mancano alcuni elementi di più alto livello, con buone capacità di ragionamento e nesso logico.

Il **programma di Italiano** è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso la consegna di fotocopie, seguendo il libro di testo adottato e uso dello schermo digitale disponibile in aula.

Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale,

dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, lavori di coppia e di gruppo, visione di qualche film, video e documentari relativi agli argomenti trattati e pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto della situazione generale e del contesto lavorativo particolare, la produzione scritta è stata rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle diverse tipologie testuali, in vista dell'esame di Stato (per il quale è stata fatta anche una simulazione della Prima prova). In alcuni casi le difficoltà, per quanto riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di non essere abituati ad organizzare il testo e sviluppare il periodo in maniera chiara e metodica.

Anche il **programma di Storia** è stato suddiviso in moduli. Gli argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione e sono stati poi approfonditi attraverso discussioni in classe, attualizzazioni degli argomenti e dei periodi storici trattati, visione di documentari e video correlati con gli argomenti trattati, molti dei quali proposti dalla stessa versione digitale del libro.

Programma svolto:

Testo in adozione: “**Letteratura viva**”, di M. Sambugar e G. Sala, vol. 3, La Nuova Italia

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
La crisi di fine '800 nell'opera di Verga	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	Il contesto storico-culturale Verga: vita, poetica, tecniche narrative. Lecture: - Rosso Malpelo - La lupa - La famiglia Malavoglia - L'arrivo e l'addio di 'Ntoni

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il Decadentismo	Identificare le relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	<p>Baudelaire, “I fiori del male”</p> <p>Lecture: -L’Albatro</p> <p>Pascoli e D’Annunzio: vita, opera, poetica e stile; “Myricae” e “Alcyone”</p> <p>Lecture Pascoli: -Il fanciullino -X Agosto, L’assiuolo, -Il tuono e il Lampo</p> <p>Lecture D’Annunzio: -La pioggia nel pineto</p>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Il romanzo moderno in Italia: Svevo e Pirandello</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Conoscere le caratteristiche dell'opera, sia tematiche che stilistiche, e le strategie narrative utilizzate.</p>	<p>L'età della crisi: la società di massa e la figura dell'inetto</p> <p>Svevo e Pirandello: contesto storico-sociale e rapporto con i modelli culturali di riferimento</p> <p>Lecture da Svevo, "La coscienza di Zeno" - Il fumo; Una catastrofe inaudita</p> <p>Lecture Pirandello: -L'umorismo -Il treno ha fischiato -La patente (video)</p> <p>da "Il fu Mattia Pascal" -Cambio treno</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>L'avanguardia artistica e la poesia del primo '900:</p> <p>Il Futurismo e Giuseppe Ungaretti</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della poesia nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Associare immagini e foto di guerra ai testi poetici; narrare l'esperienza delle trincee attraverso una pluralità di linguaggi</p>	<p>I processi di rinnovamento artistico e letterario prima e dopo la grande guerra</p> <p>Il Futurismo e le parole in libertà: il manifesto di Marinetti</p> <p>Il poeta-soldato: Ungaretti; vita, poetica, caratteristiche linguistiche de "L'allegria"</p> <p>Lecture:</p> <p>-Veglia, Soldati, I fiumi</p>

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Produzione scritta</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>	<p>Tecniche compositive, organizzazione ed argomentazione della produzione a seconda delle diverse tipologie testuali in vista della prova d'esame e/o dei destinatari.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale e dialogata, lavori di coppia e di gruppo, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.</p>	<p>Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali. Aula informatica</p> <p>Applicativi digitali quali Youtube, Google Classroom e Kahoot</p>	<p>Verifiche orali: colloqui individuali, esposizione di lavoro di coppia o di gruppo; presentazioni di lavori multimediali.</p> <p>Verifiche scritte: comprensione del testo, riassunto e tipologia testuale secondo le prove d'esame espositiva e argomentativa</p>	<p>Profitto ed impegno individuale, partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione e autocorrezione.</p> <p>Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero rispetto ai livelli di partenza.</p> <p>Valutazione iniziale, formativa e sommativa secondo quanto previsto dal POF di istituto.</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

Prof. Lorenzo Benedettini

Programma svolto:

Testo in adozione: “**La nostra avventura**”, di G De Vecchi e G. Giovannetti, vol. 3. Pearson

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla società di massa alla prima guerra mondiale	Riconoscere nella storia del XX sec. e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità	Caratteristiche generali: luci e ombre della <i>Belle Epoque</i> Cause e dinamiche del conflitto; la guerra di trincea L’Italia dalla neutralità all’ingresso nel conflitto

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'età dei Totalitarismi	<p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.</p>	<p>I trattati di pace e il dopoguerra in Italia</p> <p>Dal "Biennio rosso" al regime Fascista; Mussolini e l'instaurazione della dittatura</p> <p>La Germania dal "Trattato di Versailles" al regime nazista</p>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale	<p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.</p>	<p>Le cause della seconda guerra mondiale e le dinamiche del conflitto</p> <p>Resistenza e Liberazione in Italia; il problema dell'alimentazione durante la guerra</p> <p>La conclusione del conflitto e la bomba atomica</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo diviso: dalla guerra fredda alla distensione	Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali, sociali ed economici.	L'Italia repubblicana e il suo ordinamento USA e URSS: la guerra fredda L'Italia negli anni del miracolo economico

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe, lavori di coppia e di gruppo; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.	Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali. Uso di applicativi digitali quali Youtube e Kahoot	Orale attraverso colloqui individuali e scritta con domande a risposta multipla Esposizione di lavori di gruppo e presentazione multimediali	Profitto ed impegno individuale, partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione e autocorrezione. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. Emiliano Casalboni

Relazione sulla classe:

La classe, che è stata seguita da me solo quest'anno, comprende un gruppo trainante di allievi che dimostra interesse per la disciplina e un atteggiamento maturo e responsabile, un altro gruppo meno interessato ma che dimostra un discreto impegno nel conseguire gli obiettivi e un piccolo numero di allievi che non sempre si impegna in modo adeguato, ha sviluppato un apprendimento di tipo mnemonico e/o dimostra problemi di eccessiva emotività.

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti con esiti non omogenei a causa della diversa predisposizione allo studio, del diverso impegno personale e della diversa attitudine ad argomentare in modo rigoroso.

Il programma di lingua Inglese è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati soprattutto seguendo il libro di testo in adozione con approfondimenti da parte del docente tramite fotocopie o video pertinenti con l'argomento trattato.

La classe ha raggiunto nel complesso un discreto livello di apprendimento e di competenze micro linguistiche nel settore cucina e sala; alcuni elementi hanno conseguito obiettivi didattici buoni o molto buoni.

Le verifiche sono state sia di tipo orale che scritto.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

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

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

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

Tipologia verifiche scritte/orali:

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

Programma svolto:

Libro di testo: “**Mastering Cooking & Service**”, di C.E. Morris with A. Smith; Eli - La Spiga ed.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Revision	Revision of topics presented in the 4th class to consolidate the professional language. Grammar	Food ingredients; Cooking techniques; Recipes; At the bar: bar staff and equipment. Dialogues. , Wine serving, pairing food and wine; Civilization: the UK and the the United States of America (typical bars, restaurants and recipes). Present simple, present continuous, imperative, past simple, past continuous, used to/would, present perfect simple, future forms, countable/uncountable nouns.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI

Food stores and supplies Beverages	Getting to know how to search and order food from suppliers ; How to store food. Acquiring the professional language. Information about beverages.	Food stores and supplies; sourcing suppliers, storing food, searching for suppliers, making and checking orders. Wine, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails, juices, milkshakes and frappés.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Diet and Nutrition	How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets	Nutrition and healthy eating ; Various selected diets (Mediterranean, alternative, religious, sport). Food allergies and intolerances
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Safety procedures Banqueting.	Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality. Understanding the event management.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles; Food contamination, risk prevention and food preservation. What's banqueting, organising a banquet, the banqueting manager, event management.
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Career paths	Understanding the role of specialized restaurant staff.	The waiter, the sommelier, the

		bartender, the food and beverage manager.
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie.	Libro di testo, fotocopie, Google workspace	Esercizi a scelta multipla o di completamento, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Prove di tipo oggettivo o soggettivo



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Katuscia Penisola

Relazione sulla classe:

Ho seguito gli alunni della classe 5[^] serale di San Patrignano nello studio della lingua francese anche durante lo scorso anno scolastico. Si tratta di una classe rispettosa e partecipe. L'impegno prodotto è stato generalmente costante ed apprezzabile, seppur con qualche calo di interesse da parte di alcuni alunni. I risultati raggiunti sono nel complesso sufficienti, con qualche eccellenza. Il rapporto instauratosi è stato positivo sin da subito e le relazioni interpersonali buone. Nel corso dell'anno sono stati principalmente affrontati argomenti legati all'indirizzo prescelto, nelle sue varie articolazioni, come da programma. Per la minima quantità di tempo a disposizione, non è stato possibile integrare molti contenuti aggiuntivi oltre alle informazioni di carattere generale desunte dal testo in adozione, se non qualche fotocopia integrativa, riguardante l'UdA, o alcuni esercizi multimediali e dettati effettuati in classe.

Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di interesse durante l'anno scolastico, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno. Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo nel complesso una preparazione discretamente omogenea nell'uso della lingua come strumento di comunicazione; gli obiettivi previsti dalla disciplina sono stati raggiunti in modo piuttosto soddisfacente.

Programma svolto:

Testo in adozione: “**Gourmet Service**”, C. Duvallier – Ed. Eli

MODULO 1 (S+K)	OBIETTIVI	CONTENUTI
La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances Intoxications	Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP	L'hygiène Les infections et les intoxications alimentaires Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments Le système HACCP Dialogue “Il faut respecter les règles” Les méthodes physiques de conservation Les méthodes chimiques de conservation Les méthodes physico-chimiques et biologiques de conservation Grammaire: IL FAUT et VERBE DEVOIR Le présent des verbes en -IR

		Le présent des verbes POUVOIR, SAVOIR, VOULOIR, FAIRE, SAVOIR
MODULO 2 (S+K)	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Les fournisseurs</p> <p>Les types de fournisseurs et les techniques d'achat</p> <p>Le stockage des aliments</p>	<p>Savoir connaître les modes d'approvisionnement</p> <p>Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits</p>	<p>Les fournisseurs</p> <p>Les types de fournisseurs</p> <p>Le stockage des aliments</p> <p>Dialogue "Je voudrais passer une commande"</p> <p>Grammaire:</p> <p>L'imparfait</p> <p>Le conditionnel présent</p> <p>Révision du futur</p>
MODULO 3 (S+K)	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Les régimes alimentaires</p> <p>Les groupes alimentaires</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Bio et OGM</p> <p>Les certifications</p>	<p>Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions</p> <p>Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés</p> <p>Connaître les produits bio et les OGM</p>	<p>Les aliments biologiques</p> <p>Les OGM</p> <p>Le régime méditerranéen</p> <p>Allergies et intolérances</p> <p>Les régimes alimentaire pour coeliaques</p>

UDA - Le régime méditerranéen		Grammaire: Les pronoms personnels COD et COI
MODULO 4 (K)	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les fromages et les desserts UDA - Recherche, innovation et sécurité; démonstration pratique en classe	Savoir présenter les fromages et les desserts Savoir rechercher et exposer quelques recettes	Les fromages Les fromages français Le chocolat Recettes de pâtisserie: Galette des rois, Macarons au chocolat, Madeleines, Crème pâtissière Les viennoiseries Les mignardises Les glaces et les sorbets Grammaire: Les pronoms relatifs QUI, QUE, DONT, OÙ Les articles partitifs
MODULO 4 (S)	OBIETTIVI	CONTENUTI
Le vin	Savoir parler des boissons Savoir donner des conseils	Petite histoire du vin

<p>Les boissons alcoolisées et non</p> <p>Les boissons chaudes</p> <p>Les cocktails</p> <p>La bière entre tradition et mode</p> <p>Les cafés littéraires</p> <p>La figure du barman</p> <p>UDA - Recherche, innovation et sécurité</p>	<p>(choix, caractère des boissons, service)</p> <p>Répondre aux questions à caractère professionnel</p> <p>Prendre la commande des boissons et du petit déjeuner</p> <p>Savoir présenter le barman</p> <p>Apprendre le lexique</p>	<p>Les régions viticoles françaises</p> <p>La classification des vins</p> <p>Les phases de la vinification</p> <p>Les boissons chaudes (café, chocolat, thé)</p> <p>Les boissons froides</p> <p>Les bières</p> <p>Les cocktails</p> <p>Grammaire:</p> <p>Les pronoms relatifs QUI, QUE, DONT, OÙ</p> <p>Les articles partitifs</p>
MODULO 5 (S+K)	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les petites annonces	Savoir présenter ses compétences professionnelles;	<p>Carrières professionnelles:</p> <p>(K) Le cuisinier et le chef pâtissier</p> <p>(S) le serveur et le barman</p>
CIVILTÀ (S+K)	<p>Le Street Food</p> <p>La France d'Outre-mer</p> <p>Paris Ville Lumière</p>	

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> - Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati - Discussione guidata e conversazioni - Lezione frontale - Ricerca informazioni attraverso internet - Esercitazioni scritte: - risposta a questionari - esercizi di varia tipologia - elaborazione di brevi testi personali. - Esposizione orale delle tematiche affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: C. Duvallier - Gourmet Service – Ed. Eli - Fotocopie integrative - Supporti multimediali - Risorse in rete - Appunti
VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e due nel corso del 2°; due verifiche orali a quadrimestre.</p> <p>Tipologia:</p> <p>1. Quesiti a risposta aperta</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza degli argomenti studiati -Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta

<p>2. Quesiti a scelta multipla</p> <p>3. Vero/falso</p> <p>4. Esercizi di completamento</p> <p>5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento</p> <p>6. Prove strutturate</p> <p>7. Prove semi-strutturate</p> <p>8. Colloquio tradizionale</p>	<p>-Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p> <p>- Per la valutazione finale, sono stati presi in considerazione anche l'impegno, la partecipazione e l'interesse mostrati nel corso dell'anno.</p>
--	---



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Alessandro Bonini

Relazione sulla classe:

Sostituisco il prof. Stefano Migliozi dal 9 Aprile c.a, e da quel che ho potuto valutare in queste poche settimane complessivamente il profitto della classe risulta essere soddisfacente, la maggior parte degli alunni dimostra di impegnarsi con interesse. Vi sono alunni dotati di discrete capacità che ottengono risultati positivi, altri presentano una situazione di lieve incertezza, con profitto più basso. Rispetto all'andamento scolastico del primo quadrimestre, consultando i voti assegnati dal mio predecessore, rilevo un leggero miglioramento nello studio. Il comportamento della classe è quasi sempre corretto.

Programma svolto:

Testo in adozione: **"I colori della matematica"**, ed. Bianca, di L. Sasso-I. Fragni, DeA-scuola

Classificazione di funzioni (algebriche e trascendenti – forma implicita ed esplicita di una equazione funzionale – saper riconoscere funzioni iniettive, suriettive, biettive); Continuità e discontinuità di una funzione in un punto e dimostrazione algebrica. Limiti di funzioni razionali, (escluse le forme indeterminate $0/0$, $+\infty-\infty$, ∞/∞); La derivata prima di funzioni razionali (applicando le regole di derivazione);

Di una funzione algebrica razionale saper studiare:

- dominio
- simmetria $f(-x)$
- intersezioni con gli assi ($x=0$; $y=0$)

- segno $f(x) > 0$
- limiti negli estremi del dominio
- asintoti orizzontali e verticali
- monotonia e punti stazionari

Lettura del grafico di una funzione: dominio, codominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, monotonia, punti di massimo e di minimo relativi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

- Sviluppare le capacità logiche e le abilità risolutive.
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari e saper risolvere problemi di realtà.
- Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Partecipazione attiva e impegno.
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati e nell'esecuzione degli esercizi per casa.
- Capacità di sapersi destreggiare con le abilità e tecnologie richieste.
- Serietà con cui l'alunno si avvicina alla didattica.

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

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

Strumenti: Lim, libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante.



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. Nicola Caroni

Relazione sulla classe:

Seguo la classe solo dall'inizio di quest'anno scolastico e l'approccio iniziale è stato relativamente positivo. Il livello di partenza non era pienamente sufficiente ed è stato necessario riprendere concetti basilari per poter poi affrontare gli argomenti del quinto anno. Complessivamente il clima classe risulta idoneo, stimolante e positivo, da sottolineare però una scarsa autonomia didattica per quanto concerne il metodo di studio, la capacità attentiva e partecipativa e di prendere appunti. Qualche alunno si distingue invece per partecipazione, impegno, studio e curiosità.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Le verifiche scritte, nel 1^a e nel 2^a quadrimestre, sulla falsariga della prova d'esame degli anni scorsi, e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. E' stata somministrata una simulazione della seconda prova scritta nel mese di Aprile.

Programma svolto:

Testo in adozione: “Alimentazione oggi” di S. Rodato, ed. CLITT

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari.</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura.</p>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
L'alimentazione nell'era della globalizzazione	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

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



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

Prof. Tiziano Silvori

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe in generale si presenta abbastanza omogeneo in termini di affiatamento e spirito di collaborazione, l'interesse alle attività pratiche si è sempre dimostrato attivo; più difficoltà invece si sono riscontrate, per alcuni, a causa soprattutto di lacune pregresse e conseguente mancanza di un corretto metodo di studio, in termini di rielaborazione dei contenuti e nelle esposizioni verbali.

Proprio per questo motivo, durante l'anno scolastico, allo scopo anche di valorizzare il loro percorso rieducativo all'interno della Comunità stessa, particolare attenzione è stata dedicata proprio all'accettazione delle regole comportamentali, dal punto di vista sia sociale che aziendale (rispetto delle consegne e nei rapporti interpersonali - igiene personale - autostima -valorizzazione del Sè)

Il livello del profitto e degli obiettivi raggiunti è comunque in generale soddisfacente.

Teoria:

Per quanto riguarda l'insegnamento teorico, la classe ha mostrato un comportamento mediamente adeguato, anche se a tratti, alcuni hanno manifestato difficoltà a rimanere attenti e concentrati per periodi prolungati.

L'attività didattica è stata svolta con discreta regolarità, anche se parte del programma, in particolare nel corso del 1° quadrimestre, è stato dedicato a cercare di colmare lacune di base.

Durante le lezioni, infatti, si è sempre cercato di stimolare individualmente il gruppo classe a cercare di dimostrare, verbalmente, l'acquisizione di un linguaggio tecnico di settore sufficientemente idoneo al fine di migliorare il livello personale di autostima.

Sono state proposte verifiche scritte sull'acquisizione dei contenuti proposti previsti dal programma con test di vario tipo (a risposte multiple, a risposte aperte ecc.), lezioni di approfondimento e lezioni di ripasso.

Il programma, rispetto al piano annuale presentato all'inizio dell'anno scolastico, si è svolto in modo quasi regolare ad eccezione della parte riguardante l'enologia e le caratteristiche delle bevande alcoliche e superalcoliche (al fine anche di evitare situazioni di eventuale contrasto con il loro percorso rieducativo), preferendo approfondire argomenti riguardanti le caratteristiche gastronomiche dei piatti regionali e nazionali, in termini anche di prodotti a marchio e definizioni di ingredienti allergizzanti, ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita e utili alla formazione professionale degli alunni. Una difficoltà riscontrata riguarda la mancanza di poter utilizzare, come supporto alle lezioni, strumenti digitali, attrezzature professionali adeguate e piattaforme didattiche (Classroom).

Pratica:

Per quanto riguarda la pratica, ho riscontrato un interesse molto maggiore con alcuni elementi che hanno dimostrato un rendimento costante e un notevole miglioramento. Tuttavia non sempre hanno dimostrato il giusto spirito di squadra, necessario in una brigata.

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato attivamente a diversi eventi organizzati dalla scuola durante le ore di lezione. Le valutazioni pratiche sono state effettuate in maniera costante e trasparente seguendo la griglia che prevedeva: immagine professionale 10% - comportamento professionale 20% - competenze professionali 40% - manualità 30%

Programma svolto:

Testo in adozione: “**Sarò maitre 3**”, corso di sala e vendita, ed. Giunti

RIPASSO di UDA trattate nell'anno precedente

Banqueting e catering

<p><input type="checkbox"/> pianificare un evento</p> <p><input type="checkbox"/> creare un evento all'altezza delle aspettative a cui aggiungere sempre un tocco di fantasia e professionalità</p>	<p><input type="checkbox"/> Preparare la sala</p> <p><input type="checkbox"/> Accogliere i clienti</p> <p><input type="checkbox"/> Curare l'allestimento e la presentazione del buffet</p> <p><input type="checkbox"/> Servire i cibi e le bevande ordinate ai clienti</p> <p><input type="checkbox"/> Consigliare i clienti sui cibi e vini da abbinare</p> <p><input type="checkbox"/> Monitorare il trasporto dei cibi e delle bevande</p> <p><input type="checkbox"/> Apparecchiare e sparecchiare i tavoli</p>	<p><input type="checkbox"/> Conosce le differenze tra catering e banqueting.</p> <p><input type="checkbox"/> le strutture coinvolte</p> <p><input type="checkbox"/> i principali eventi</p> <p><input type="checkbox"/> le location</p> <p><input type="checkbox"/> l'organizzazione dell'evento</p> <p><input type="checkbox"/> la gestione operativa di catering e banqueting</p>
---	---	---

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

Stili di servizio complementari (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>☐ utilizzare tecniche tradizionali e innovative di allestimento, di organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici</p> <p>☐ predisporre prodotti, servizi e menu inerenti al contesto proposto</p>	<p>☐ applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>☐ elaborare, coordinare il proprio lavoro con i colleghi</p>	<p>☐ stili di servizio principali e complementari</p> <p>☐ le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la propria scelta</p> <p>☐ il servizio al guéridon</p> <p>☐ il servizio al vassoio</p> <p>☐ il servizio a buffet</p> <p>☐ unti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari</p>

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

Tecniche di trancio e altre tecniche di servizio (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> □ saper presentare al cliente il cibo che ha ordinato rispettando i valori estetici □ rispetto dei tempi di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> □ l'arte della sfilettatura dei pesci in sala 	<ul style="list-style-type: none"> □ tecniche di trancio □ taglio e presentazione della frutta in sala □ la sfilettatura dei pesci □ preparazione e servizio di snack e finger-food per aperitivo □ preparazione di salse davanti al cliente □ servizio dei formaggi e dei dolci

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

Cucina di sala (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> □ essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura 	<ul style="list-style-type: none"> □ realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente nel rispetto delle tempistiche 	<ul style="list-style-type: none"> □ tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante

- Lezione 1 – tecnica del flambage

UDA 15: I principali cocktail IBA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>☐ lo studente è in grado di conoscere le differenze fra cocktail aperitivi o adatti a tutte le ore e ; è in grado di consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail seguendo la ricetta</p>	<p>☐ consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta</p>	<p>☐ conosce l'origine dei cocktail</p> <p>☐ sa ideare un cocktail a partire dagli ingredienti.</p> <p>☐ conosce le grammature</p>

- Lezione 1 – la preparazione dei cocktail
- Lezione 2 – classificazione dei cocktail

UDA: La cucina regionale e nazionale (appunti e/o fotocopie de docente)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>☐ - Lo studente sa individuare i piatti tradizionali regionali e valorizzarli con utilizzo di prodotti a marchio europeo</p>	<p>☐ Lo studente sa comporre un semplice menu regionale</p> <p>- Conosce la composizione di piatti della cultura regionale</p>	<p>☐ Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina regionale e nazionale</p> <p>- Conosce la composizione dei piatti principali della cultura gastronomica nazionale</p>

- Lezione 1 – La cucina regionale e nazionale

BAR

I principali cocktail analcolici

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>☐ lo studente è in grado di conoscere le differenze fra cocktail aperitivi o adatti a tutte le ore e digestivi; è in grado di consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail seguendo la ricetta</p>	<p>☐ consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail seguendo la ricetta</p>	<p>☐ conosce l'origine dei cocktail e la loro classificazione</p> <p>☐ sa ideare un cocktail a partire dagli ingredienti.</p>

- Lezione 1 – la preparazione dei cocktail
- Lezione 2 – classificazione dei cocktail

Gli snacks

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>☐ lo studente è in grado di cogliere le differenze tra apericena, finger food e street food</p> <p>☐ è in grado di preparare un finger food seguendo la ricetta</p>	<p>☐ Lo studente sa creare un finger food in base ai prodotti in suo possesso</p> <p>☐ è in grado di servire i finger food utilizzando contenitori specifici</p> <p>☐ crea un finger food basandosi sugli street food della tradizione locale e italiana</p>	<p>☐ conosce l'origine del finger food.</p> <p>☐ conosce alcuni street food</p> <p>☐ conosce i contenitori per servire i finger food e alcune ricette</p>

- Lezione 1 – il servizio degli snack
- Lezione 2 – le varie tipologie di snack

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione d'interazione ● Discussione guidata ● Esercitazioni sistematiche ● Esposizione orale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Appunti ● Fotocopie integrative ● Test 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quesiti a risposta multipla e/o aperta ● Colloquio classico ● Esercizi scritti ● Prove strutturate e semistrutturate ● Prove orali ● Lavoro di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza argomenti studiati ● Comprensione di concetti e procedimenti ● Capacità di analisi e sintesi ● Livello di partenza ● Proprietà di linguaggio tecnico ● In itinere con un pensiero riflessivo sull'alunno



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. Vincenzo Sagliano

Relazione sulla classe:

La docenza della classe è stata assegnata al sottoscritto nel settembre 2024. La classe è composta da studenti di età differenti, tuttavia presenta tra i membri un clima relazionale abbastanza costruttivo e un'interazione positiva nel dialogo con il docente.

Fin dall'inizio dell'anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate in laboratorio con lezioni tecnico-pratiche frontali, di gruppo e individuali, alternate a lezioni teoriche in classe; inoltre si sono svolte lezioni in compresenza con il docente di sala e vendita attraverso argomenti collegati tra le due discipline.

La classe in generale ha sempre mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole scolastiche, senza nessun atteggiamento di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, e la maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse e impegno per la materia in questione. Il livello di preparazione risulta in generale sufficiente.

Dal punto di vista metodologico si è lavorato personalizzando la didattica e semplificando le attività di studio per rendere più semplice l'approccio con la disciplina, soprattutto per alcuni studenti più in difficoltà, ponendo come obiettivo quello di motivarli attraverso le metodologie più utili per i loro apprendimenti.

In generale sin dall'inizio dell'anno scolastico l'interesse degli studenti è stato abbastanza costante, anche sotto il punto di vista dell'impegno e della partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche.

Ad oggi gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati con un discreto livello di apprendimento delle competenze sia pratiche che teoriche.

Programma svolto:

Testo in adozione: “Cucina Gourmet” plus set; Scuola di enogastronomia, P. Gentili, ed. Calderini

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-lezione frontale pratica e teorica -attività tecnico-pratiche di gruppo -attività teoriche individuali	-libro di testo -power point -video documentari -ricerche sul web -attrezzature tecnologiche in laboratorio	-prove scritte strutturate e semi-strutturate -prove pratiche individuali e di gruppo -Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo -interazione orale	-capacità di applicare la teoria alla pratica -abilità nell’approfondire gli argomenti rielaborandoli in modo autonomo -padronanza del linguaggio -padronanza nell’utilizzo di attrezzature e accessori da cucina

PARTE TEORICA

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il mercato enogastronomico: -il catering industriale -la ristorazione commerciale -la neo-ristorazione	-comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela -leggere ,riconoscere e interpretare le esigenze del mercato enogastronomico	-tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi -il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti -le principali tendenze del mercato ristorativo italiano

	<ul style="list-style-type: none"> -distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere -cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale tradizionale e neoristorazione 	
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>La conservazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Metodi di conservazione a caldo -metodi di conservazione a freddo -Metodi di conservazione fisici, chimici e microbiologici -Le nuove tecniche di conservazione (sottovuoto) 	<ul style="list-style-type: none"> -conoscere i metodi di conservazione e applicarli in ambito lavorativo -applicare metodi di conservazione nelle preparazioni e nelle manipolazioni di alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> -differenza tra pastorizzazione e sterilizzazione -i prodotti surgelati e congelati
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>La cucina innovativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la cucina di ricerca -la cucina rivisitata -la cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze -gli allergeni 	<ul style="list-style-type: none"> -riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative -riconoscere gli stili di cucina attuali -essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta 	<ul style="list-style-type: none"> -la cucina tra tradizione e innovazione -vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti -i principi della cucina salutistica con riferimento alla celiachia e intolleranza al lattosio
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>I prodotti e l'approvvigionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -i prodotti alimentari e le gamme 	<ul style="list-style-type: none"> -scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi 	<ul style="list-style-type: none"> -la classificazione dei prodotti alimentari

<ul style="list-style-type: none"> -i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici -approvvigionamento e gestione delle merci -le frodi alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> -distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti -utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati -utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi -scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi -stoccare correttamente le merci -riconoscere un prodotto contraffatto, adulterato o alterato 	<ul style="list-style-type: none"> -marchi di qualità DOP ,IGP,STG.PAT,BIO,certificazioni e tutela dei prodotti tipici -il significato di prodotto biologico -le funzioni dell'economista -le tecniche di gestione delle merci -la contraffazione, adulterazione, sofisticazione ,alterazione -agropirateria e italian sounding
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
<p>I metodi di cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> -i metodi classici di cottura -la cucina sottovuoto -cottura a bassa temperatura -l'utilizzo di attrezzature innovative 	<ul style="list-style-type: none"> -organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti,mezzi e spazi -saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione -saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami differiti nelle diverse situazioni ristorative 	<ul style="list-style-type: none"> -i modelli tradizionali e innovativi dell'impianto di cucina -le tecniche di legame differito -principi ,tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook & chill, della cucina sottovuoto -l'evoluzione delle attrezzature innovative
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
<p>Il menu e la politica dei prezzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -le funzioni del menu 	<ul style="list-style-type: none"> -costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela -progettare un catalogo di menu rispettando la 	<ul style="list-style-type: none"> -le funzioni e i tipi di menù e carta -le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti

-la pianificazione del menu e dei piatti conoscendo gli ingredienti -le tipologie di menu -la grafica del menu	stagionalità dei prodotti , del territorio e le regole gastronomiche -progettare graficamente menu semplici -utilizzare menu come strumento di vendita	-criteri di personalizzazione di menu e carta -i menù nella ristorazione sociale
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
Il banqueting e i servizi esterni: -la definizione di banqueting -il banqueting manager -l'organizzazione operativa della cucina nel servizio di banqueting	-comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting -redigere un contratto di banqueting -simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi -adeguare il servizio in funzione della domanda	-le caratteristiche del banqueting -la gestione operativa,organizzativa del banqueting manager -la comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio
Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
Il sistema HACCP -Igiene e malattie a trasmissione alimentare -Igiene dell'operatore alimentare e divisa di cucina -L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni -L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente L'igiene professionale e sicurezza sul lavoro La sicurezza sul lavoro: -La normativa sulla sicurezza -Le misure di prevenzione e di protezione nelle aziende enogastronomiche	-comprendere l'importanza della prevenzione sulla sicurezza -comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza -saper gestire le situazioni critiche che si presentano durante la manipolazione degli alimenti applicando sistemi di correzione come da normativa alimentare	-la nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro -gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore -i principali pericoli dell'ambiente di lavoro -contaminazione chimica, fisica e biologica -igiene del personale e degli ambienti di lavoro -pulizia e sanificazione con metodo HACCP

PARTE PRATICA

Esercitazioni in laboratorio	Obiettivi	Contenuti
<p>-Realizzazioni di ricette a base di cucina e pasticceria</p> <p>-realizzazioni di piatti innovativi con tecniche di cottura a bassa temperatura</p> <p>-preparazioni di piatti con uso del sistema sottovuoto</p> <p>-preparazione di un menù vegetariano</p> <p>-l'utilizzo dei diversi cereali e dei derivati</p> <p>-le cotture degli alimenti in un grasso,in un liquido,e in umido</p> <p>-cotture di carne e pesce con metodologie innovative</p> <p>-realizzazioni di piatti per intolleranti al lattosio e glutine</p>	<p>-Riuscire a preparare un menù completo realizzandolo con diverse tecniche di cottura</p> <p>-preparare piatti innovativi e rivisitati</p> <p>-utilizzare prodotti del territorio valorizzandoli con tecniche di lavorazione innovative</p> <p>-riuscire a dare equilibrio agli alimenti nel gusto senza tralasciare la parte estetica</p> <p>-conoscere i tempi e i diversi metodi di cottura di carne e pesce</p> <p>-saper sfilettare e disossare in modo sufficiente pesce e carne</p> <p>-riuscire a utilizzare in modo autonomo gli accessori e attrezzature di cucina</p> <p>-riuscire a lavorare manipolando alimenti rispettando le norme di sicurezza sul lavoro e le norme igieniche</p>	<p>-classificazioni delle tecniche di cottura</p> <p>-temperature al cuore degli alimenti in cottura</p> <p>-tecniche di cottura tradizionali e innovative</p> <p>-nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti</p> <p>-organizzazione tecnico-pratica in cucina nella fase di servizio</p> <p>-organizzazione del lavoro in cucina nella fase di preparazione</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof.ssa Giulia Cimarosti

Relazione sulla classe:

La classe si presenta coesa, suddivisa in piccoli sottogruppi propensi alla collaborazione reciproca. Inoltre è visibile una modalità eterogenea sia nella motivazione allo studio sia nell’apprendimento.

Durante l’anno scolastico quasi tutti gli studenti hanno dimostrato uno spiccato interesse ad approfondire gli argomenti trattati mantenendo una partecipazione attiva ed interessata durante il lavoro in classe .

I profitti sono tutto sommato buoni, anche se alcuni alunni hanno mostrato lacune significative per quel che riguarda le conoscenze e le abilità di base presentando difficoltà rilevanti nell'utilizzo della giusta terminologia tecnica.

In generale gli allievi hanno manifestato un impegno adeguato alle richieste del docente, anche se per alcuni di loro discontinuo, coerentemente alle proprie capacità individuali.

Strumenti : libro di testo, appunti elaborati durante le lezioni e materiale fornito dall’insegnante.

Programma svolto:

Testo in adozione: “**Gestire le imprese ricettive**”, S. Rascioni- F. Feriello; ed. Tramontana

Modulo	Argomenti trattati:	
Modulo A: LA CONTABILITA' DEI COSTI	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti. Configurazione di costo Riparto dei costi comuni Analisi del punto di equilibrio Bep	
Modulo B: IL MARKETING	Il marketing: aspetti generali; Il marketing strategico (fonti normative, analisi interna, a. della concorrenza, della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici) Il marketing operativo (marketing mix : prodotto, prezzo, promotion, place) Il web marketing; Il marketing plan.	
Modulo C: PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	La pianificazione e la programmazione; Il budget; Il controllo di gestione Il business plan.	
Modulo D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO	I contratti delle imprese ricettive e ristorative. La disciplina dei contratti di settore I contratti ristorativi (norme applicabili) La responsabilità del ristoratore Il contratto di catering Il contratto di banqueting Contratto d'albergo Contratto di deposito in albergo	



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof.ssa Giulia Cimarosti

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

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Il cibo tra cultura e salute	Alimentazione e comunicazione non verbale
STORIA	I Totalitarismi di ieri e di oggi	La Costituzione Italiana: caratteristiche strutturali e principi fondamentali
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Igiene e Haccp	Principi di una sana e corretta alimentazione
INGLESE	The Agenda 2030 and the 17 SDGs	Saving energy; the 3 R’s: reduce, reuse and recycle
D.T.A.	Il ruolo dell’imprenditore nel mercato turistico nazionale	Gli organismi e le fonti normative internazionali.

		Gli organismi e le fonti normative interne.
--	--	---

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

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

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

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

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;

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

Crediti Scolastici

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

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

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

CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE
TERZA/QUARTA SULLA BASE DELLA **TABELLA A O.M. 53/21**

N.	ALUNNI	CREDITI 3 [^] -4 [^] a.s. 2022/2023
1	██████████	22
3	██████	20
4	██████████	20
7	██	20
8	██████	18
9	████	25
10	██	20

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

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

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

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

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaliccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a 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.»

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **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 incomprendibile, e certo sarebbe incompleto.

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

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

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.

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

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

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

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

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

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

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

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

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

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.	

t a r e 4				
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)

NOME E COGNOME	CLASSE	DATA
----------------	--------	------

TEMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA - SETTORE SALA E VENDITA
A.S. 2023-2024

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile

Documento
da "Il cibo dell'uomo" *

*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "*Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze*".

[...]

"I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più "ricco" di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà "povero" di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente alle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica, l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

**Tema di: LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris** e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]"

(Fonte: *Il cibo dell'uomo* Franco Berrino - *BenessereCorpoMente.it*, in:
www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...)

N.B:

* *ipertrofia prostatica*: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

** *angina pectoris*: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: "*Il cibo tra storia, cultura e scienza*" e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. A tal fine egli dovrà, da un lato, sviluppare considerazioni di carattere scientifico, dall'altro fornire esempi di menu tipici e salutari.

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 documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- L'Autore richiama l'attenzione del lettore sulla funzione nutrizionale degli "*aminoacidi*" e delle " *fibre indigeribili*". Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.
- Con riferimento alla "*dieta mediterranea*", che cosa dimostrò lo studio epidemiologico che venne avviato a partire dagli Anni '50?
- Nei "*paesi occidentali ricchi*" si è imposto uno "stile alimentare" che, secondo l'Autore, si è sempre più allontanato da una dieta sana. Il candidato riferisca quali sono state le conseguenze a livello patologico.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu (a scelta libera del candidato) con piatti tipici di una regione italiana, che comprenda almeno quattro portate, per un gruppo di 20 operatori turistici, dove tra gli ingredienti di almeno due di esse ,si prevedano prodotti a marchio europeo.

In particolare:

- Proponga il servizio a buffet di due cocktails , uno leggermente alcolico ed effervescente l'altro completamente analcolico, dei quali dovranno essere riportate le ricette e relative guarnizioni previste
- Riporti a livello grafico il menu tipico regionale che intende proporre, rispettando sia la corretta trascrizione grammaticale che la relativa suddivisione delle portate;
- Consideri la presenza nel gruppo , di due ospiti affetti da celiachia e due allergici a frutta secca, per i quali eventualmente saranno previsti piatti o menù complementari appositamente riportati , rispettando le regole sopra citate;
- Proponga in abbinamento al menù, un vino della stessa regione, del quale dovranno essere riportate le caratteristiche organolettiche;

TEMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA - SETTORE CUCINA

A.S. 2023-2024

Tema di: LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile

Documento
da "Il cibo dell'uomo" *

*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "*Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze*".

[...]

"I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più "ricco" di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà "povero" di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica*, l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris** e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]"

(Fonte: *Il cibo dell'uomo* Franco Berrino - *BenessereCorpoMente.it*, in:
www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...)

N.B:

* *ipertrofia prostatica*: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

** *angina pectoris*: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: “*Il cibo tra storia, cultura e scienza*” e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. A tal fine egli dovrà, da un lato, sviluppare considerazioni di carattere scientifico, dall’altro fornire esempi di menu tipici e salutari.

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 documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- L’Autore richiama l’attenzione del lettore sulla funzione nutrizionale degli “*aminoacidi*” e delle “*fibre indigeribili*”. Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.
- Con riferimento alla “*dieta mediterranea*”, che cosa dimostrò lo studio epidemiologico che venne avviato a partire dagli Anni ‘50?
- Nei “*paesi occidentali ricchi*” si è imposto uno “stile alimentare” che, secondo l’Autore, si è sempre più allontanato da una dieta sana. Il candidato riferisca quali sono state le conseguenze a livello patologico.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici, che rispetti i criteri di una dieta equilibrata.

In particolare:

- riporti il menu tipico regionale che intende proporre e precisi perché abbia scelto determinati ingredienti, con riferimento all’aspetto nutrizionale e al legame con il territorio;
- spieghi perché l’introduzione di nuovi metodi di cottura rappresenti un progresso significativo nel garantire la sicurezza igienica e/o la qualità nutrizionale dei cibi;
- spieghi l’eventuale utilizzo di una strumentazione innovativa utilizzata nella preparazione della propria proposta;
- spieghi l’eventuale presenza di allergeni e la relativa gestione (specificando come deve avvenire la comunicazione in termini di menù scritto- comunicazione verbale ai clienti);

D) Il candidato concluda, predisponendo per gli operatori turistici una breve nota informativa che riporti due azioni per uno stile di vita rispettoso dell’ambiente.

Per i punti c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato: _____

Classe: _____

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	La consegna operativa è stata pienamente compresa e la trattazione è sempre pertinente	3	_____
		La consegna operativa è stata globalmente compresa e la trattazione è pertinente nei suoi tratti essenziali	2	
		La consegna operativa è stata compresa solo parzialmente e la trattazione non sempre è aderente alla traccia	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza e correttezza degli argomenti	Trattazione degli argomenti esaustiva e approfondita	6	_____
		Trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	5	
		Trattazione coerente degli argomenti nei loro punti essenziali	4	
		Trattazione degli argomenti limitata e superficiale	2-3	
		Trattazione degli argomenti gravemente lacunosa	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Completa e con linguaggio tecnico-professionale adeguato e contestualizzato	8	_____
		Competenze e linguaggio tecnico-professionale sostanzialmente adeguato e talvolta contestualizzato	6-7	
		Competenze non sempre raggiunte e utilizzo superficiale di un linguaggio tecnico-professionale	4-5	
		Competenze lacunose e utilizzo limitato del linguaggio tecnico-professionale	2-3	
		Competenze gravemente lacunose e assenza di un linguaggio tecnico-professionale	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi	Capacità personale e approfondita di argomentare e di rielaborare, espressione chiara e corretta	3	_____
		Esposizione e organizzazione dei contenuti generalmente adeguata ed espressione con un linguaggio semplice ma corretto	2	
		Informazioni frammentarie e confuse, contenuti organizzati in modo poco organico ed espressi con un linguaggio non sempre comprensibile	1	

VALUTAZIONE FINALE

_____/20

Conversione della valutazione

ai sensi dell'All..C, OM 65 del 13/03/2022

_____/10

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

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

La commissione:

Presidente						

Consiglio di Classe V SANPATRIGNANO:

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Benedettini Lorenzo	
Inglese	Casalboni Emiliano	
Francese	Penisola Katiuscia	
Matematica/Informatica	Bonini Alessandro	
Scienze degli Alimenti	Caroni Nicola	
Lab. Enog. Settore Sala/Vendita	Silvori tiziano	
Lab. Enog. Settore Cucina	Sagliano Vincenzo	
D.T.A.	Cimarosti Giulia	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore
Prof. Lorenzo Benedettini
