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 V SE Serale

Terzo periodo didattico corso serale

Anno scolastico
2024/2025

Coordinatore Prof. Cristina Lunardini

INDICE

PARTE I **Contesto Storico e Curricolo** **Composizione classe** **Attività didattica**	Profilo storico dell'Istituto PECUP Piano orario Composizione cdc e variazione cdc nel biennio post-qualifica Profilo classe Metodi e strumenti didattici Area di professionalizzazione	Pag. 3 Pag. 4 Pag. 6 Pag. 7 Pag. 8 Pag. 9 Pag. 11
PARTE II **Percorsi formativi disciplinari**	Italiano Storia Inglese Francese Matematica Scienza e cultura dell'alimentazione Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita Lab. Enogastronomia settore Cucina Diritto e tecnica dell'impresa turistica Educazione Civica	Pag. 13 Pag. 18 Pag. 21 Pag. 25 Pag. 28 Pag. 31 Pag. 37 Pag. 43 Pag. 48 Pag. 53
PARTE III **Criteri e strumenti di valutazione**	Verifica e Valutazione Criteri Crediti Simulazione 1 prova Griglia di valutazione 1 prova Simulazione 2 prova Griglia di valutazione 2 prova Allegato A Griglia di valutazione per il colloquio orale Consiglio di classe	Pag. 55 Pag. 56 Pag. 57 Pag. 59 Pag. 66 Pag. 72 Pag. 76 Pag. 77 Pag. 79

PARTE I

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO STORICO 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 alternanza, 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 considerando 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;
- **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 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.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

Obiettivi Generali

Il Tecnico dei Servizi di Enogastronomia con specializzazione di sala e vendita è il responsabile delle attività di enogastronomia nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia della struttura in cui opera. Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi e dovrà inoltre essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione e all'organizzazione dei servizi di sala.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali; - le tecniche di vendita;
- la costruzione di un menù;
- l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;
- le tecniche di abbinamento cibo/vino;
- la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro; - i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il Tecnico dei Servizi di Enogastronomia deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico-economica, politica, ecc.
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;
- la conoscenza dell'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- la conoscenza dell'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- la conoscenza delle procedure di base e le modalità del servizio in sala;
- la conoscenza dei moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia degli alimenti, le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti;
- la conoscenza ed applicazione dei principi di alimentazione equilibrata in rapporto alle diverse necessità fisiologiche e patologiche nel contesto della ristorazione collettiva;
- la conoscenza dell'infortunistica e la sicurezza dei lavoratori di reparto;
- la conoscenza dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda;
- la conoscenza degli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, e per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

in termini di *competenze*:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali;

in termini di *capacità* e *comportamenti*:

- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed

al senso della misura;

- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

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
Totale	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
Scienze degli Alimenti	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina-Sala/Vend.	5	7	Orale/pratico
Totale	13	14	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Consiglio di Classe del terzo livello (5° anno):

MATERIE	**DOCENTI**
Italiano - Storia	Lorenzo Benedettini
Inglese	Maria Isabel Fuster Lopez
Francese	Francesco Ippolito
Matematica/Informatica	Stefano Migliozzi
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Vania Zavatta
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Francesco Cerenzia sost. Marco Chioccini Gabriele Andreoli
Lab. Enog. settore Cucina	Cristina Lunardini
Dir. Amm. Strut. Ric	Luigi Aloia

Variazioni nella composizione del Consiglio di classe di secondo e terzo livello:

Discipline	**3\4^anno**	**5° anno**
Italiano/Storia	Lorenzo Benedettini	Lorenzo Benedettini
Inglese	Emiliano Casalboni	Maria Isabel Fuster Lopez
Francese	Katiuscia Penisola	Francesco Ippolito
Matematica	StefanoMigliozzi	Stefano Migliozzi
Sc.Cult.Alimenta	Nicola Caroni	Vania Zavatta
Lab. Enog. Sala/Vend	Francesco Cerenzia	Francesco Cerenzia sost Marco Chioccini Gabriele Andreoli
Lab.Eno. Cucina	Vincenzo Sagliano	Cristina Lunardini
Dir. Amm. Strut.	Giulia Cimarosti	Luigi Aloia

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 25 alunni, 15 maschi e 10 femmine, 4 di questi, 2 femmine e 2 maschi non hanno mai frequentato, non essendosi mai ritirati, risultano ancora in elenco; 11 seguono il corso di enogastronomia, 10 il corso di sala e vendita.

4 ragazzi provengono dal corso diurno.

Nella classe sono presenti 5 allievi D.S.A. per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

Il gruppo classe è formato da studenti di età differente con diverse provenienze culturali, tuttavia, tra gli alunni, il clima è disteso e positivo nel dialogo con il docente e tra gli stessi.
Dal punto di vista disciplinare la classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto verso i docenti e i loro colleghi di corso.
Sono tutti studenti lavoratori, nella maggior parte dei casi con una famiglia da gestire, impegnati in attività ristorative.
La classe si presenta valida per partecipazione e interesse alle lezioni. I frequentanti si mostrano responsabili, interessati, motivati e partecipi attivamente alle lezioni in tutte le discipline. Tra questi, tuttavia, si distinguono alcuni alunni che hanno un ottimo rendimento nella maggioranza delle discipline; mentre una parte della classe, pur interessata, ottiene risultati positivi seppur non completamente sufficienti.

Durante l'anno la classe ha partecipato attivamente, anche al di fuori del loro orario scolastico, ad attività extra scolastiche , organizzazione eventi collegati con la realtà scolastica e del territorio.

Solo due docenti hanno seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino alla conclusione del percorso di studi. C'è stato pertanto un cambio generale del CdC dal terzo-quarto anno al quinto. Il docente di Sala e vendita, per motivi personali, ha dovuto lasciare l'incarico a fine anno lasciando il posto al docente sostituto, confermato fino al periodo degli esami di stato. Durante l'anno il prof. di matematica è stato assente per 2 mesi per motivi di salute; l'avvicendarsi di diversi sostituti non ha permesso di portare a termine il programma preventivato dall'insegnante incaricato

La classe ha lievemente risentito di questi cambiamenti e ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro.

In linea di massima il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc…).

2 alunni in base alla stipula del PFI hanno crediti in alcune discipline e sono pertanto esonerati da esse in sede di colloquio orale. (Ministeriale 3 del 17 Marzo 2016).

Per quanto riguarda la seconda lingua, tutti gli studenti frequentanti hanno studiato francese.
La programmazione didattica, pianificata dal C.d C. all'inizio dell'anno è seguita, seppur con alcuni aggiustamenti.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe.
I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni.
Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.
Il lavoro si è basato sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche.

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

- lezione frontale interattiva
- lettura e analisi dei testi proposti
- discussione in classe sugli argomenti affrontati
- lavori di gruppo
- schemi di sintesi e riassunti forniti dai docenti
- simulazioni
- lavori al computer
- discussioni e conversazioni in lingua straniera
- ricerche
- questionari
- processi di apprendimento individualizzati

Strumenti

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni powerpoint, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.
I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Per una descrizione più dettagliata dei metodi e degli strumenti utilizzati, si rimanda all'apposita tabella in calce ai programmi finali delle singole discipline.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

Per aiutare i ragazzi ad acquisire un adeguato metodo di studio sono state utilizzate strategie diverse: lettura e selezione delle informazioni attraverso il riconoscimento di concetti chiave o enunciati significativi; invito al ragionamento attraverso domande mirate; richiesta di elaborazione di riassunti e/o mappe concettuali; verifica in itinere delle conoscenze acquisite; elaborazione collettiva di strumenti utili allo studio come mappe, sintesi, riassunti. Chiarificazione di procedimenti atti a produrre diverse tipologie di elaborati.
Nel corso dell'anno scolastico sono stati previsti percorsi di studio individualizzato e personalizzato per gli studenti diversamente abili e con DSA, secondo quanto previsto dai relativi PEI e PDP.

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.

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stata significativa la valorizzazione delle attività lavorative svolte dagli alunni e il percorso per l'ottenimento della qualifica IeFP che alcuni di loro hanno svolto.
Gli alunni hanno tutti svolto attività in aziende alberghiere e della ristorazione, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

TITOLO	**MATERIE COINVOLTE**
HACCP	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, FRANCESE, CUCINA/SALA
DIETETICA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, CUCINA, FRANCESE
IL VINO	INGLESE, FRANCESE, SALA
INTOLLERANZE	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, FRANCESE, INGLESE, CUCINA

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: ITALIANO
Prof. Lorenzo Benedettini

RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho seguito gli alunni della classe quinta dallo scorso anno didattico; rispetto all'anno passato vi è stato l'inserimento di alcuni alunni provenienti dal diurno, che si sono integrati piuttosto bene con i compagni. Si rileva, in generale, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi legati al lavoro; ciò nonostante l'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe sono stati apprezzabili. Anche per questo le attività didattiche si sono concentrate nel lavoro in presenza, con la previsione di un minore carico da attuare attraverso lo studio domestico. La partecipazione e l'interesse per i programmi e gli argomenti proposti sono stati discreti o buoni, l'impegno e la motivazione nella maggior parte degli alunni sono risultati propositivi; solo per alcuni si segnala un atteggiamento passivo e un impegno non all'altezza delle richieste.

Si è fatto ricorso al metodo individualizzato per favorire, in particolare negli allievi più bisognosi di attenzione, il conseguimento e la realizzazione di obiettivi quali l'acquisizione di un metodo di lavoro valido, il possesso di un adeguato linguaggio, la comprensione logica di un testo o del pensiero di un autore, la disposizione al dialogo, la capacità di esposizione degli argomenti in maniera semplice ma chiara. Si è cercato, inoltre, di rendere gli alunni capaci di rispondere alle domande esponendo i contenuti, di formulare un discorso logico e collegato, di esprimere un giudizio personale.

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. Molto utile è risultato l'utilizzo dell'applicativo Google Classsroom, che ha permesso all'insegnante di caricare il materiale svolto a lezione e agli alunni di focalizzare l'attenzione su determinati argomenti.

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, visione di 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.

L'obiettivo inizialmente fissato è stato quello di fornire un quadro panoramico della letteratura italiana ed a tal proposito sono state prese in esame le più significative correnti letterarie di fine Ottocento e del Novecento; il metodo tramite il quale l'insegnante ha operato l'attuazione del percorso formativo è stato quello di trattare ogni argomento cercando di coinvolgere l'alunno stimolandone l'interesse e la partecipazione.

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.

Scopo fondamentale dell'insegnamento della Storia è stato quello di sviluppare negli alunni le capacità di percepire le dimensioni spazio - temporali del fenomeno storico, abituandoli a ragionare, collegare, cogliere analogie fra passato e presente, mettendo in rilievo cause ed effetti. L'obiettivo inizialmente fissato è stato quello di fornire un quadro panoramico dei più importanti avvenimenti europei e mondiali dalla fine del XIX secolo alla seconda metà del XX secolo.

ITALIANO – PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: **Letteratura Viva**, di M. Sambugar e G. Salà, vol. 3. La Nuova Italia

MODULO 1	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
La società italiana 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; il Realismo, il Naturalismo e il Verismo Verga: vita, poetica, tecniche narrative. Letture da Verga: *Rosso Malpelo;* *La lupa;* *La famiglia Malavoglia;* *L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni;*

MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Il Decadentismo: la letteratura europea e italiana tra ‘800 e ‘900	Identificare le relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	Baudelaire, “I fiori del male” Letture: *L’Albatro;* Pascoli e D’Annunzio: vita, opera, poetica e stile; “Myricae” e “Alcyone” Letture da Pascoli: *Il fanciullino;* *X Agosto, L’assiuolo;* Letture da D’Annunzio: *La pioggia nel pineto;*

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

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

		Letture da Ungaretti: *Veglia; Soldati; I fiumi;*

MODULO 5	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Produzione scritta	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Tecniche compositive, organizzazione ed argomentazione della produzione a seconda delle diverse tipologie testuali in vista della prova d'esame e/o dei destinatari (il riassunto, il testo espositivo e il testo argomentativo)

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

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

STORIA – 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 *Belle Epoque* 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	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.	I trattati di pace e il dopoguerra in Italia Dal "Biennio Rosso" al regime Fascista; Mussolini e l'instaurazione della dittatura La Germania dal "Trattato di Versailles" al regime nazista Similitudini e differenze tra Fascismo e Nazismo; il Totalitarismo

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale	Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.	Le cause della seconda guerra mondiale; le dinamiche e gli scenari del conflitto Resistenza e Liberazione in Italia: 1943-1945 La conclusione del conflitto e la bomba atomica

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 L'Italia negli anni del miracolo economico USA e URSS: la guerra fredda; confronto tra i due modelli politici, sociali ed economici

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	Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.	Orale attraverso colloqui individuali programmati e scritta con domande a risposta multipla Esposizione di lavori di gruppo e	Profitto ed impegno individuale, partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione e autocorrezione. Progressi ottenuti e

documentari pertinenti agli obiettivi finali.	Uso di applicativi digitali quali Youtube e Kahoot	presentazione multimediali	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 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese
Prof. ssa Maria Isabel Fuster Lopez

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, seguita da me quest'anno, è composta da un gruppo di 19 allievi (10 per il percorso di cucina e 9 per quello di sala). La maggior parte di loro con interesse per la disciplina e con un atteggiamento maturo, purtroppo l'impegno per l'approfondimento nella materia è molto diverso tra i diversi individui: alcuni con problemi di memoria, altri con difficoltà di apprendimento, altri ancora con disturbi dell'apprendimento. Nell'insieme è un gruppo che dimostra collaborazione e voglia di crescere creando sempre un ambiente rilassato, positivo e proattivo.

La classe nel complesso raggiunge un discreto livello d'elaborazione di quanto appreso, tranne alcuni studenti che mostrano una maggiore passione per la materia in generale e hanno conseguito obiettivi didattici buoni ed altri molto buoni.

Gli obiettivi programmati non sono stati raggiunti in modo omogeneo, data la diversa predisposizione allo studio, il diverso impegno individuale e la diversa attitudine nel momento di argomentare in modo coerente.

PROGRAMMA SVOLTO

Il programma è stato diviso in diversi moduli, seguendo il libro di testo in adozione con approfondimenti tramite fotocopie e video.

Verifiche: di tipo scritto (minimo due a quadrimestre) e orale (minimo una a quadrimestre). Verifiche scritte: domande aperte, reading and listening comprehension, cloze tests, matching, multiple choice, dialoghi.

Modalità di lavoro: cooperative and peer learning, individual work, brainstorming, lezione dialogica, abbiamo seguito sia il metodo induttivo che deduttivo.

Libro, strumenti e materiale utilizzato:

MORRIS, C.E. with SMITH, A; *Mastering Cooking & Service*, Gruppo Editoriale Eli – La Spiga.

Flip book, classroom, chatgpt per ripasso grammaticale, testing competences: a speaking activity settimanale da febbraio a maggio, guided tour of San Patrignano (partecipazione come "visitors for two hours") dove il gruppo si è messo veramente in gioco con una voglia di vivere l'esperienza e conoscere la vita quotidiana nella comunità.

Video: *The Age of Adaline*, *Whistlestop Edinburgh: Scotland's beautiful capital, Snake bite*.

	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1: Revision Kitchen: Service:	Revision of grammar and topics presented in the 3rd. and 4th. class to consolidate the professional language.	Present simple and continuous, past simple and continuous, singular/plural, to have (got). Introducing oneself and others. Menu, catering, ingredients, cookware Types of bar, glassware, types of service
Modulo 2 Kitchen: Food Stores and suppliers Service: Beverages	Acquisition of professional language Get to know how to search and order food from suppliers and how to store food. Information about beverages	 Sourcing suppliers, storing food, searching for suppliers, making, checking, cancelling orders and making complaints. Wine, wine testing, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails, juices, milkshakes and frappés.
Modulo 3: 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, Nordic, West African, French, Japanese, paleo, dissociated, fruitarian, food allergies and intolerances.
Modulo 4: Safety procedures	Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in	Food safety and food quality, HACCP system and its principles, food contamination, risk

	preserving food and its quality.	prevention and food preservation, workplace safety
Modulo 5: Career paths Kitchen: Service:	Finding a job and understanding the role of specialised kitchen and restaurant staff.	Writing a CV, setting SMART goals. The chef, the pastry chef, the food and beverage manager, the catering manager The waiter, the sommelier, the bartender, the banqueting manager
Modulo 6: Grammar	Talk about past events Talk about the future	Present perfect vs. past simple, present continuous, present simple, will and 'going to'
Modulo 7: Kitchen: Service:	Deepening the world of banqueting	Testing food safety knowledge, presenting a recipe, talking about rules and procedures What's banqueting?, Event management, Organising an event, coming to an agreement
Modulo 8: New trends in marketing	Latest trends seeking to meet flexibility, the ability to take food to go or eat anywhere easily.	Online ordering and delivery apps, contactless payments, online table reservation systems, digital kitchen boards, chatbots.

Preparazione UDA: Enogastronomic Tour of Italy (MORRIS, C.E. with SMITH, A; *Mastering Premium Dossiers*, Gruppo Editoriale Eli – La Spiga), lo studente è in grado di individuare piatti tradizionali regionali e valorizzarli, gli studenti insieme possono comporre un menu regionale abbinando bevande e conoscendo i prodotti tipici, quelli di sala sanno spiegare come sono composti i piatti e i cocktail e quelli di cucina sanno spiegare come vanno cucinati.

English-speaking Festivities: Thanksgiving and Christmas.

LINGUA INGLESE

Anno scolastico: 2024/2025

Programma: EDUCAZIONE CIVICA 5^SE KS

Professoressa María Isabel Fuster López

Primo Quadrimestre: Tre ore

The 2030 Agenda

- Introduction
- The 17 sustainable development goals (SDGs):
    - End Poverty
    - End Hunger
    - Health and well-being
    - Quality Education: the case of Malala Yousafza
    - Gender equality: the case of Amelia Earhart
    - Clean water and sanitation
    - Affordable and clean energy: main forms of energy
    - Decent work and economic growth
    - Industry, innovation and infrastructure: the case of Mario Molina and the Hole in the Sky
    - Reduced inequalities
    - Sustainable cities and communities
    - Responsible consumption and production: refuse, reduce, reuse and recycle
    - Climate action: the case of Greta Thunberg
    - Life below water
    - Life on land
    - Peace, justice and strong institutions
    - Partnership for the goals

Secondo Quadrimestre: Due Ore

Digital Citizenship

- The digital world
- Smartphone rules
- In Italy: ANPR, SPID, PEC, CIE, Unique Digital Ombudsman, Digital and Electronic payments, Digital Signature.

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: FRANCESE
Prof. Francesco Ippolito

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 del corso articolato serale di enogastronomia e sala e vendita del Savioli è composta da 27 studenti, di cui 21 frequentanti il corso di francese.
Il gruppo si mostra ben coeso, interessato e abbastanza motivato nello studio della materia. La didattica e l'acquisizione delle competenze procede per piccoli obiettivi, mostrando non poche difficoltà dovute a lacune pregresse e alla riduzione del programma di studio in soli due anni. Nonostante ciò, una buona parte del gruppo classe si distingue per impegno e costanza; qualità che gli permettono di ottenere buoni risultati.
Nel complesso, mostrano di sapersi cimentare nei compiti di realtà proposti dall'insegnante con interesse al fine di dimostrare le loro capacità pratiche nell'applicazione della lingua.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: "Sublime-Oenogastronomie" - "Sublime-Service"; Christine Duvallier; Eli édition e materiale didattico cartaceo e multimediale fornito dall'insegnante.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les Vins	Parler du vin; savoir situer les principales zones viticoles françaises; savoir décrire un type de vin.	L'histoire du vin; les principales zones viticoles; les appellations; la dégustation
Les Fromages	Parler du fromage; savoir situer les principales zones géographique de production françaises;	L'histoire des fromage; les étapes de la production
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les boissons	Parler des boissons; savoir donner des conseils (choix, conseiller des boissons,	Les boissons chaudes; les boissons froides; le Champagne; les bières; les apéritifs

	expliquer le menu)	traditionnels français; les cocktails
Le monde de la pâtisserie	Savoir parler d'un dessert et le présenter; décrire une recette pas à pas; exprimer les poids	La pâtisserie; le personnel, le matériel et les ustensiles;
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les aliments et les fournisseurs	Contacter un fournisseur et se présenter; décrire des services et passer une commande; exprimer les poids et les quantités	Les fournisseur; les types de fournisseur; tendance hyper-locale; stockage des aliments; la traçabilité et les étiquettes; les labels
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Santé et sécurité alimentaire	Parler des problèmes liés à l'alimentation; connaître la méthode HACCP	Infections et intoxications; risques et mesures préventives; HACCP
La conservation des aliments	Demander et indiquer la durée d'un aliment conservé ou à conserver	Les méthodes physiques, chimiques et physico-chimiques et biologiques de conservation
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Un entretien d'embauche	Se présenter; Parler de ses expériences / compétences / connaissances ; Situer dans le temps; indiquer la durée	Le curriculum vitae ; la lettre de motivation
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Régime et nutrition	Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés; connaître les produits bio et OGM	Les régimes alimentaires; les OGM; le régime méditerranéen; allergies et intolérances; la maladie coeliaque; différents types d'alimentation

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Metodologia	Libro di testo,	Prove di tipo	Il docente ha scelto

comunicativa fondata su un approccio funzionale e cognitivo della disciplina; lezione frontale con utilizzo di metodologie di tipo induttivo; lavori a coppie e di gruppo.	strumenti multimediali e risorse in rete, fotocopie, film e documentari in lingua.	oggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.	la modalità di valutazione in base ai risultati ottenuti ed al coinvolgimento degli studenti.

Riccione, 15/05/2025 Prof. Francesco Ippolito

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: MATEMATICA
Prof. Stefano Migliozzi

Relazione sulla classe

La classe si caratterizza per una assidua partecipazione alle lezione da parte della maggior parte degli alunni e da una buona collaborazione con il docente.

Il rispetto nei confronti degli insegnanti e la volontà di proporsi ogni giorno per fare esercizi alla lavagna e per chiarire con il docente i loro dubbi ha fatto si che il profitto sia stato nel complesso soddisfacente.
L'assenza forzata del docente per un lungo periodo del secondo quadrimestre, ha limitato molto la possibilità di svolgere e di approfondire il programma previsto.
Alcuni elementi presentano ancora lacune nelle competenze di base dello studio di funzioni, mentre altri hanno trovato un metodo per risolvere con profitto la maggior parte delle funzioni di cui è stato richiesto lo studio.

PROGRAMMA SVOLTO

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

Classificazione di funzioni (algebriche razionali e irrazionali). Limiti di funzioni razionali, (inclusa la forme indeterminate $+\infty-\infty$,);

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
- parte del piano in cui la funzione è crescente o decrescente
- determinazione delle coordinate dei punti di Max e Min

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 approccia 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), ma data la forzata e lunga assenza del docente, siamo costretti ad avvalerci di solo due valutazioni.

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

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 approccia 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), ma data la forzata e lunga assenza del docente, siamo costretti ad avvalerci di solo due valutazioni.
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 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE
Prof. Vania Zavatta

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, almeno la parte che ha frequentato regolarmente le lezioni, molto eterogenea come età anagrafica, si compone di 21 alunni, di cui 8 femmine e 13 maschi, alcuni dei quali provenienti dal corso diurno di questo stesso istituto. Cinque di loro hanno una certificazione per DSA. Li seguo solo dall'inizio di quest'anno scolastico e il livello di partenza mi è sembrato, nel complesso, abbastanza omogeneo e sufficiente per poter affrontare gli argomenti del quinto anno. Si evidenziano però alcune criticità. Un esiguo gruppo di studenti ha difficoltà oggettive nella rielaborazione del materiale somministrato in classe ed oggetto di studio, difficoltà che probabilmente li ha portati ad abbandonare la scuola, in tempi più o meno recenti, perché scoraggiati dai risultati ottenuti. Sono tutti studenti lavoratori, spesso con una famiglia da gestire, quasi tutti impegnati in attività lavorative nell'ambito della ristorazione, con turni che li impegnano sia di sera che nei fine settimana e nelle giornate festive. Nonostante ciò la classe si è dimostrata da subito collaborativa e partecipe, molto coesa ed attenta a quelli più in difficoltà, non si è mai sottratta alle richieste dell'insegnante, dimostrando un grande senso di responsabilità e la grande voglia, per alcuni più che per altri una necessità, di arrivare, in maniera più che dignitosa, alla fine di questo percorso scolastico. Qualche studente si è distinto, in particolare, per gli ottimi risultati raggiunti.

.

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^ e nel 2^ 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.

Testo in adozione: **"Alimentazione oggi"** 3^ ed. di S. Rodato, ed. CLITT

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.	**Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.** **Filiera agroalimentare e impronta ecologica** **Nuovi prodotti alimentari.** 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. **Qualità degli alimenti** Qualità alimentare, Certificazioni e Marchi legati alla qualità di origine; Marchi legati alla tecnica produttiva; le frodi alimentari. Etichettatura degli alimenti

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. **Dieta in particolari condizioni patologiche.**	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. 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.	**Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche** La piramide alimentare Bioenergetica Larn e dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, chetogenica. Limiti delle diete dimagranti **Dieta in particolari condizioni patologiche** Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, dca (anoressia e bulimia). Alcolemia Alimentazione e cancro: fattori di rischio, iniziatori e promotori. Inibitori della cancerogenesi contenuti negli alimenti, alimenti utili nella prevenzione elle neoplasie. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
- Dibattiti - Lezioni frontali - Discussione guidata -Cooperative learning	- Libro di testo "Alimentazione oggi" di Silvano Rodato Ed.CLITT -Dispense e schemi -Mappe concettuali	PROVE SCRITTE -temi PROVE ORALI - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari-	-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 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA
Prof. Francesco Cerenzia sost Marco Chioccini, Gabriele Andreoli

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 25 alunni: 15 maschi e 10 femmine ed è formata da studenti di età differente con diverse provenienze culturali, tuttavia, presenta tra alunni, un clima disteso e positivo nel dialogo con il docente e tra gli stessi.
Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, alcuni alunni non hanno mai dimostrato grande interesse per la materia. Partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi non brillante. Pochi alunni si sono distinti per atteggiamento positivo ed adeguatamente interessato. Il livello di preparazione risulta essere per lo più sufficiente. L'attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate con: Lezioni frontali, lezioni di ripasso e lezioni pratiche volte al recupero e consolidamento delle competenze professionali.
Il programma, si è svolto in modo pressoché regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni. Il libro di testo non è stato usato in quanto la maggioranza degli alunni ne era sprovvista. Agli allievi sono stati forniti materiali con relativa spiegazione e sintesi riassuntive degli argomenti svolti sulla piattaforma G-Suite (classroom). Sono state eseguite lezioni pratiche e teoriche volte alla preparazione della maturità.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Il livello medio raggiunto dalla classe può considerarsi sufficiente anche se la maggior parte degli alunni potrebbe conseguire livelli più elevati.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI VERIFICA MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE		
-lezione frontale pratica e teorica -role playing -attività tecnico-pratiche di gruppo -attività teoriche individuali -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 di sala ba

PARTE TEORICA

Modulo 1	Obiettivi Contenuti
Il servizio di sala: tecniche avanzate -Indicazioni per il taglio, il trancio e la sfilettatura -la cucina di sala -Il servizio a buffet -Intaglio delle verdure **Modulo 2**	-Saper effettuare un servizio di taglio, trancio e sfilettatura -Saper operare nell'ambito della cucina di sala e del flambè -Saper identificare il buffet più indicato e realizzarlo secondo i canoni previsti -Saper effettuare l'intaglio delle verdure con l'uso degli appositi accessori in dotazione per la realizzazione -Conoscere e utilizzare il coltello più adatto per il taglio, trancio e sfilettatura ed usarli in sicurezza; -Attrezzature e utilizzo per effettuare il servizio flambage con la preparazione di ricette; -Conoscenza del caffè e delle sue differenti classificazioni; -Organizzazione di un buffet in tutte le sue sfaccettature; -Intaglio di frutta e verdura e con seguito di possibili

	decorazioni da utilizzare. **Obiettivi Contenuti**
Il banqueting e il catering	-Predisporre le informazioni necessarie per rivolgersi correttamente al cliente ai fini di condurre al termine una trattativa; -Saper pianificare, organizzare e gestire un servizio esterno; -Differenza tra banqueting e catering; -Stipulare un contratto di catering con le conoscenze di ogni forma (aziendale, a domicilio, industriale); -Come devono avvenire i trasporti

	dei pasti; -Conoscenza dei servizi di organizzazione di eventi in tutte le sue sfaccettature. -Predisporre le informazioni necessarie per rivolgersi correttamente al cliente ai fini di condurre al termine una trattativa; -Il contratto banqueting e l'intera gestione di un banchetto anche nella sezione della logistica. -La figura del banqueting manager.

	-Saper pianificare, organizzare e gestire un servizio esterno; -Conoscenza dei servizi di organizzazione di eventi in tutte le sue sfaccettature.

Modulo 3	Obiettivi Contenuti
Enologia e sommelier -La vite e le fasi legate ad essa; -Le diverse tecniche di vinificazione (dal raccolto all'imbottigliamento) -La degustazione dei vini -L'abbinamento cibo-vino -La spumantizzazione	-Nozioni di base su vino e abbinamenti; -Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera; -Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e di commercializzazione; -Conoscenza delle diverse tecniche di lavorazione dalla pianta alla bottiglia; -Degustazione dei vini per poter riconoscere la tipologia di vino e le differenti lavorazioni utilizzate -La vite (dalla coltivazione alla raccolta) -Le caratteristiche del frutto della vite e le diverse tipologie; -Le fasi della creazione del vino legate alle diverse tecniche di vinificazione; -Effettuare una degustazione seguendo tutti i passaggi; -Abbinamento cibo-vino

Modulo 4	Obiettivi Contenuti	
I prodotti e l'approvvigionamento: -i prodotti alimentari e le	gamme -i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici	-approvvigionamento e gestione delle merci -le frodi alimentari

-Slow food
-scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi - distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti - 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
-la classificazione dei prodotti alimentari
-marchi di qualità DOP ,IGP, STG, PAT ,certificazioni e tutela dei prodotti tipici
-il significato di prodotto biologico
-le funzioni dell'economo - le tecniche di gestioni delle merci
-la contraffazione, adulterazione, sofisticazione ,alterazione.
-Difesa della biodiversità attraverso l'educazione al gusto ridando il giusto valore al cibo.

Modulo 5	**Obiettivi Contenuti**
Birra e abbinamenti	-Conoscenza dei prodotti per la produzione della birra -Conoscenza delle fasi di produzione della birra; -Imbottigliamento e conservazione; -Servizio della birra; -Classificazione delle birre; -Regole per la giusta degustazione e abbinamento cibo-birra. -Produzione della birra e conoscenza delle materie prime; -Classificazione delle birre; -Spillatura; -Degustazione; -Abbinamento
Modulo 6	**Obiettivi Contenuti**
Le bevande miscelate	-Conoscenza del significato di "bevande miscelate e delle attrezzature necessarie per la preparazione; -Conoscenza delle diverse tipologie di cocktail e dei differenti metodi di -Conoscenza del significato di bevande miscelate; -Attrezzature di miscelazione; -L'importanza delle tipologie di bicchiere utilizzato; -Classificazione delle bevande miscelate;

	-Tipologie dei cocktail preparazione e le tecniche di miscelazione; -Conoscenze delle differenti unità di misura utilizzate; -Conoscenza della classificazione “IBA”

Modulo 7	**Obiettivi Contenuti**
Snack e Aperitivi	Saper effettuare con l’uso delle attrezzature presenti in laboratorio snack e aperitivi classici e articolati. -Snack e Aperitivi

PARTE PRATICA

Esercitazioni in laboratorio	**Obiettivi Contenuti**

-Realizzazioni di cocktail alcolici e analcolici
-Realizzazioni di snack e aperitivi
-Analisi de gustativa dei vini e il loro servizio
-realizzazione di ricetta per la cucina di sala;
-Riuscire ad utilizzare in modo corretto ogni tipo di attrezzatura presente in laboratorio;
-Riuscire a mettere in pratica la teoria precedentemente studiata nel programma in forma pratica
-Cocktail alcolici e analcolici;
-Snack e aperitivi
-Il servizio dei vini e l’analisi sensoriale;
-La cucina di sala;
-Stili di servizio adoperati in sala in base al menù
-Realizzazione dei diversi tipin di servizio in base al menù proposto

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA

Prof. Cristina Lunardini

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe assegnatomi nel corrente anno scolastico è la 5 serale; composta da 25 alunni, 15 maschi e 10 femmine ed è formata da studenti di età differente con diverse provenienze culturali, tuttavia, presenta tra alunni, un clima disteso e positivo nel dialogo con il docente e tra gli stessi.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto verso i docenti e i loro colleghi di corso. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi ed interesse adeguati. Il livello di preparazione in generale risulta essere discreto. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno molto positivo, il rendimento è risultato ottimo. Il livello di preparazione raggiunto risulta essere per gran parte degli allievi discreto, Si segnala la presenza di alcuni allievi estremamente positivi sia come impegno che come partecipazione, rendimento scolastico, comportamento e senso di responsabilità. Solo pochi o inesistenti i casi in cui impegno, partecipazione, interesse e applicazione agli studi sono risultati superficiali e poco costanti.

il programma preventivo è stato quasi completamente svolto, alcuni argomenti sono stati accennati.

il livello medio della classe è stato buono, soprattutto per la parte pratica, qualche difficoltà ni più è stata riscontrata durante l'esposizione orale.

La programmazione didattica, come deciso dal compartimento di materia è stata leggermente modificata (semplificata in alcune parti).

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mercato Enogastronomico	-Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative. - Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda. -Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento. -Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting. - Sapere cosa sono le aziende di "Green Economy".	- Le aziende ristorative. -Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale - Catering e Banqueting. -La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting. -Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting. -Principi di eco-sostenibilità del settore ristorativo.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
I diversi "modelli di Cucina". Stili gastronomici.	- Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.	-I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda. Trasformati e non trasformati	-Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. -Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti. -Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione. -Definire la qualità totale degli alimenti. -Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale.	-Gli alimenti: definizione e classificazione. -Le gamme alimentari. -I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. -I prodotti Biologici ed Equosolidali. -La filiera alimentare, I prodotti "a km.0". I "Novel Food". Gli alimenti innovativi. -La "qualità totale "degli alimenti". -I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari. -Eco-sostenibilità nel settore cucina.
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI

I principali pasti e servizi. Il Menù e la “Carta”	-Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari. -Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila. Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. Conoscenze circa la corretta compilazione.	-Caratteristiche dei principali pasti e servizi. -I menù e le carte. -La pianificazione della lista vivande e dei piatti. -Compilazione di liste vivande e carte. -Tipologie differenti di lista vivande.
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Progettazione e organizzazione della produzione.	-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi. -Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione. -Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi. -Conoscere le tecniche operative tradizionali e moderne, le loro caratteristiche e la corretta applicazione.	- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione. -Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”. -Il sottovuoto. -La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni). -La CBT -Le nuove tecniche operative e di cottura.
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTO
Igiene e sicurezza.	-Comprendere l’importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione. -Conoscere i principali pericoli e rischi. - Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti. -Conoscere e applicare il sistema HACCP. -Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.	-Igiene e sistema HACCP. -Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande. -Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione. -Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche. -Il diagramma di flusso. -Il TUSL : nozioni generali (cenni).
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI

Allergie e intolleranze (Cenni)	-Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza. -Conoscere la corretta prassi in ambito operativo. -Conoscere il libro degli allergeni.	-Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali). -Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari. -La compilazione del libro degli allergeni.
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Cucina Salutare Cucina Salutistica (cenni)	-Conoscere i fondamenti per un'alimentazione salutare. -Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica.	-La dieta Mediterranea (cenni). -Il piatto sano (cenni). -La cucina salutare, dieta equilibrata nelle diverse forme ristorative. -Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Attività pratiche di laboratorio.	-Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa, senso estetico nella presentazione delle vivande. -Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria. - Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza. -Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.	-Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande. Presentazione e servizio dei piatti realizzati. - Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola. -La cucina del territorio. -Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana. -Realizzazione di alcune ricette della cucina internazionale. - Lezioni a tema: Disosso di alcuni prodotti + ricette. La pasta fresca: preparazioni varie. Il coffee-break: realizzazione e presentazione di alcune vivande. Cucina macrobiotica, vegetariana, vegana. La cucina rivisitata e la cucina innovativa. Il piatto unico. Lo street-food italiano e internazionale. I diversi stili gastronomici. Le basi di cucina e pasticceria, le preparazioni innovative. Prodotti ittici.

		Le carni. La cucina senza glutine (cenni).

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-Lezioni frontali. -Lezioni di ripasso. Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi. -Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula. Strategie di intervento per lo più di gruppo.	-Libro di testo. -Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi.	-Verifiche scritte di diversa tipologia. -Verifiche orali. -Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto.	Scala di valutazione da 2 a 10. Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. -Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari. Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato. -Capacità critiche. -Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio. Partecipazione attiva, rispetto delle consegne.

TEMPI E MODI	Il programma è stato svolto nell'arco dell'intero anno scolastico, si è proceduto con lezioni in presenza, lezioni frontali e pratiche di laboratorio. Tra il primo e secondo quadrimestre si è provveduto al ripasso dei nuclei essenziali del programma svolto. Come deciso dal compartimento cucina alcuni argomenti sono stati trattati in modo semplificato.

Riccione, 15/05/2025 Prof. Cristina Lunardini

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
Classe V° Serale
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Prof. ssa Luigi Aloia

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe quinta serale dell'Istituto Savioli è composta da 24 studenti, caratterizzati da un quadro eterogeneo. Si evidenziano studenti mai presentatisi alle lezioni di Diritto,Tecniche Amministrative e Gestione della pratica professionale, altri con numerose assenze e significative carenze formative. Fortunatamente, la maggioranza degli studenti ha dimostrato maturità e impegno, conseguendo ottimi risultati e manifestando un costante desiderio di crescita e partecipazione attiva.

PROGRAMMA CLASSE V SERALE SAVIOLI
DTA PROFESSORE LUIGI ALOIA

A) IL MERCATO TURISTICO

Modulo 1 Il mercato Turistico Internazionale

Quali sono i caratteri del Turismo?
Quali fattori influenzano il Turismo Internazionale?
Quali sono le dinamiche del Turismo mondiale?
Quali sono gli strumenti di analisi del mercato del turismo interno? Quali sono le dinamiche del Turismo in Italia?

Competenze Fondamentali:
● Conoscenza dei Fondamentali del Turismo: Comprendere la natura e le caratteristiche distintive del turismo.
● Analisi dei Fattori Microambientali: Essere in grado di identificare e valutare i fattori (economici, politici, sociali, tecnologici, ambientali, legali) che influenzano il turismo internazionale.
● Comprensione delle Dinamiche Turistiche: Analizzare i flussi turistici a livello mondiale e nazionale, identificando trend e cambiamenti.

● Analisi del Mercato Interno: Saper utilizzare strumenti specifici per analizzare il mercato
turistico nazionale.
● Conoscenza del contesto Italiano: Comprendere le specificità e le dinamiche del turismo in
Italia.

B) IL MARKETING STRATEGICO

Modulo 1 Il Marketing aspetti generali

Che cos'è il Marketing?
Qual'è la differenza tra Marketing Strategico e Operativo?
Che cos'è il Marketing Turistico?

Modulo 2 Il Marketing Strategico

Quali sono le fasi del Marketing strategico?
Come si effettua l'analisi interna?
Come si effettua l'analisi della concorrenza?
Come si effettua l'analisi della domanda?
Che cos'è la segmentazione?
Che cos'è il Target?
Che cos'è il posizionamento?
Come si determinano gli obiettivi strategici?

Modulo 3 Il Marketing Operativo

Quali sono le caratteristiche del prodotto?
Come si può utilizzare la leva del prezzo?
Quali sono i canali di distribuzione?
Che cos'è la Comunicazione?

Modulo 4 Il Marketing Plan

Che cos'è il Marketing Plan?
Com'è composto un Marketing Plan?

Competenze Fondamentali:
● Comprensione dei Concetti Base del Marketing: Definire il marketing, comprenderne
l'evoluzione e i principi fondamentali.
● Distinzione tra Marketing Strategico e Operativo: Identificare le differenze chiave negli
obiettivi, nei tempi e nelle attività tra l'approccio strategico e quello operativo. ● Conoscenza del Marketing Turistico: Comprendere le specificità, le sfide e le opportunità del
marketing applicato al settore del turismo.

C) PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

Modulo 1 La Pianificazione e Programmazione

Che cosa sono la Vision e la Mission di un'impresa?
Qual È il rapporto tra pianificazione e programmazione?
Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

Modulo 2 Il Business Plan
Che cos'è un Business Plan?
Qual è il contenuto di un Business Plan?
Il Piano degli Investimenti, Economico e Finanziario

Modulo 3 Il Budget
Che cos'è il Budget?
Qual'è la differenza tra budget e Bilancio d'esercizio
Come viene redatto un Budget Economico di un albergo
Competenze Fondamentali:
● Comprensione di Vision e Mission: Saper definire e distinguere la vision (aspirazione a lungo
termine) e la mission (scopo e valori attuali) di un'impresa, comprendendo l'importanza come
guida strategica.

● Comprensione della Relazione tra Pianificazione e Programmazione: Saper analizzare come
la pianificazione strategica (definizione degli obiettivi a lungo termine e delle strategie
generali) si traduce in programmazione operativa (definizione delle attività specifiche, delle
risorse e dei tempi necessari per raggiungere tali obiettivi).
● Comprensione del Business Plan: Definire cos'è un Business Plan, la sua utilità per diverse
finalità (avvio di nuove attività, richiesta di finanziamenti, pianificazione strategica) e i suoi
destinatari.
● Conoscenza del Contenuto del Business Plan: Saper identificare e comprendere le diverse
sezioni che compongono un Business Plan (descrizione dell'azienda, analisi di mercato, piano
di marketing, piano operativo, piano finanziario, ecc.)
● Comprensione del Piano degli Investimenti, Economico e Finanziario: Saper riconoscere gli
elementi chiave di un piano finanziario all'interno del Business Plan, inclusi la pianificazione
degli investimenti, le previsioni economiche (conto economico previsionale) e finanziarie.
● Comprensione del Budget: Definire cos'è un budget, la sua funzione come

strumento di
pianificazione e controllo a breve termine, e i diversi tipi di budget (vendite, produzione,
costi, ecc.) (Modulo 3).
● Distinzione tra Budget e Bilancio d'Esercizio: Saper identificare le differenze fondamentali
tra il budget (previsione di entrate e uscite future) e il bilancio d'esercizio (rendicontazione
delle operazioni economiche e finanziarie passate) (Modulo 3).
● Capacità di Redigere un Budget Economico di un Albergo: Comprendere le specificità del
budget nel settore alberghiero e saper identificare le principali voci di ricavo (tariffe camere,
ristorazione, ecc.) e di costo (personale, forniture, utenze, ecc.) necessarie per redigere un
budget economico previsionale per una struttura ricettiva

Libro di testo :
GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP TRAMONTANA FERRIELLO E RASCIONI EDIZIONE 3

PROGRAMMA CLASSE V SERALE
EDUCAZIONE CIVICA

1 Parte : Focus sulla Sostenibilità e l'Agenda 2030

1. **Introduzione alla Sostenibilità:**

   ○ Definizione e concetti chiave della sostenibilità (ambientale, sociale ed economica). ○ L'importanza della sostenibilità per il futuro del pianeta e della società. ○

2. **L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile:**

   ○ Cos'è l'Agenda 2030: contesto storico, principi e struttura.
   ○ Il ruolo delle Nazioni Unite e degli Stati membri.
○ L'importanza dell'Agenda 2030 come quadro di riferimento globale.

3. **Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs):**

   ○ Presentazione e panoramica dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. ○ Interconnessioni e sinergie tra i diversi obiettivi.
   ○ L'importanza di un approccio integrato alla sostenibilità.

4. **Analisi Approfondita di Alcuni Target dell'Agenda 2030:**

○ Selezione di alcuni target specifici all'interno degli SDGs (esempi: riduzione dei rifiuti, energia rinnovabile, parità di genere, consumo responsabile, ecc.). ○ Analisi delle sfide e delle opportunità legate a questi target.

○ Discussione di azioni concrete a livello globale, nazionale e locale (con un focus sul contesto di Rimini) per raggiungere i target selezionati.

2 Parte : Alla Scoperta della Costituzione Italiana

La Nascita della Costituzione Italiana:

- Il referendum istituzionale del 1946 e la scelta della Repubblica.
- La data di entrata in vigore della Costituzione Italiana (1° gennaio 1948). La

Struttura della Costituzione Italiana:

● I Principi Fondamentali (articoli 1-12): analisi dei valori cardine della Repubblica. ● La Parte I: Diritti e Doveri dei Cittadini (articoli 13-54): esplorazione dei diritti civili, politici, sociali ed economici.

- La Parte II: Ordinamento della Repubblica (articoli 55-139): panoramica sull'organizzazione dello Stato (Parlamento, Presidente della Repubblica, Governo, Magistratura, Regioni, Province, Comuni).
- Le Disposizioni Transitorie e Finali (articoli I-XVIII).

Cenni su Alcuni Articoli Chiave della Costituzione Italiana:

- Articolo 1: La Repubblica democratica fondata sul lavoro e la sovranità popolare.

● Articolo 2: I diritti inviolabili dell'uomo e la richiesta di adempimento dei doveri di solidarietà. ● Articolo 3: Il principio di uguaglianza formale e sostanziale.

● Articolo 11: Il ripudio della guerra come strumento di offesa e la promozione della pace. ● Articolo 13: La libertà personale e le garanzie contro le restrizioni illegittime. ● Articolo 18: La libertà di associazione.

- Articolo 21: La libertà di pensiero e di espressione.
- Articolo 32: Il diritto alla salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività.
- Articolo 34: Il diritto all'istruzione e l'obbligo scolastico.

Riccione 15 05 2025 Luigi Aloia

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED.CIVICA

Referente: Prof. Luigi Aloia

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

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Hikikomori e la "generazione ansiosa": il benessere psicologico degli studenti nell'era dei social.	Alimentazione e comunicazione non verbale
STORIA	Il patrimonio culturale della gastronomia italiana: breve storia della pizza dall'Italia al mondo.	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	Digital citizenship
D.T.A.	Focus sulla Sostenibilità e l'Agenda 2030	Alla Scoperta della Costituzione Italiana

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe
Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato:
- interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma)
- verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, saggio breve, analisi del testo, 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 2022), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

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**

posizione n. registro	Cognome e nome	Credito acquisito classe III-IV attribuito sulla base della tabella A allegata al Decreto 62/17
1	A S H	**0+ 0**
2	B M	**8+8**
3	B C	**25**
4	B G	**20**
5	B C	**9+10**
6	B M A	**8+20**
7	C G	**20**
8	C S	**9+10**
9	D P S	**8+8**
10	D S I	**10+10**
11	F P	**0**
12	G D	**22**
13	LD M	**6 +18**
14	M P	**20**
15	M A	**22**
16	Mi I	**24**
17	**O B G**	**10 +11**
18	**O K**	**20**
19	**P C**	**22**
20	**P F**	**22**
21	**P M**	**18**
22	**P D A**	**20**
23	**R V**	**6+4**
24	**S F**	**20**
25	**V V**	**8+10**

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

SIMULAZIONE 1 PROVA

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Come[1] scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio[2]
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 vano[3]
quasi ombra d'ago in tacito quadrante[4].

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.

CONFORME ATTI MIM

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923
Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorarii che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. **Comprensione del testo**
   Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. **Analisi del testo**
   - 2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?
   - 2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?
   - 2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?
   - 2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?
   - 2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9)
   - 2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. **Interpretazione complessiva ed approfondimenti**
   Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Giuseppe Galasso**, *Storia d'Europa,* Vol. III, *Età contemporanea,* CDE, Milano, 1998,
pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più

consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi

atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.
Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi
«convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

Comprensione e analisi

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

Sintetizza il contenuto del brano.

Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni '*guerra fredda'* ed '*equilibrio del terrore*'?

Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe '*una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità'*.

Quali sono, secondo lo storico, le principali caratteristiche dell'*'equilibrio del terrore'* e della proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo'?

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Ritieni che il cosiddetto '*equilibrio del terrore'* possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?
Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maria Agostina Cabiddu,** in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti),* n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. […]
La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. […]
Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso[1] quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. […]
Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".
Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza "*pleno iure*" e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, '*l'intuizione dei Costituenti'* è definita '*lungimirante*'?
3. Nel brano si afferma che '*la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno':* individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell'autrice, la '*crescente domanda […] di "bellezza"*' non può rientrare nella '*categoria dei "beni di lusso"*'?

[1] *pretermesso*: omesso, tralasciato.

COPIA CONFORME ART. 1 DM

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio. Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. […] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio*. Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.
Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. […] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.
Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno»*.

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. Perché '*la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione '*spazio mentale prima che acustico'*: illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

COPIA CONFORME

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Rita Levi-Montalcini**, *Elogio dell'imperfezione,* Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero. Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato […] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work».* Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.
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: **Maurizio Caminito**, *Profili, selfie e blog,* in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para- letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subìto una mutazione pari a quella del diario.
Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subìto un vero e proprio ribaltamento di senso.
Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: "Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe."
Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?
I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

COPIA CONFORME ATTI MIM

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subìto la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento 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.

CONFORME ATTI MIN

e

GRIGLIE DI VALUTAZIONE 1^ PROVA

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A				
Parte generale				**max 60 punti**
	INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1-3)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /10
		L2 (4-5)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (9-10)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1-3)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /10
		L2 (4-5)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-3)	Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (6)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (7-8)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

Parte specifica	**max 40**

				punti
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	L1 (1-3)	Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna.	… /10
		L2 (4-5)	Rispetto di una minima parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L3 (6)	Sufficiente rispetto dei vincoli posti nella consegna.	
		L4 (7-8)	Rispetto della maggior parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L5 (9-10)	Rispetto di tutti i vincoli dati, esatta lettura e interpretazione della consegna	
2	• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	L1 (1-3)	Mancata comprensione del testo, senza l'individuazione di alcuna informazione essenziale e conseguente interpretazione errata.	… /10
		L2 (4-5)	Comprensione parziale o inesatta del testo, mancata o incompleta individuazione dei concetti chiave e delle informazioni essenziali e/o interpretazione non del tutto corretta.	
		L3 (6)	Comprensione del testo e della maggior parte delle informazioni essenziali; qualche errore nell'interpretazione.	
		L4 (7-8)	Comprensione del testo adeguata, individuazione ed interpretazione corretta dei concetti chiave e delle informazioni essenziali.	
		L5 (9-10)	Comprensione completa dei concetti chiave, delle informazioni essenziali e delle relazioni tra queste.	
3	• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	L1 (1-3)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo del tutto errata.	… /10
		L2 (4-5)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo gravemente o parzialmente errata.	
		L3 (6)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo essenziale.	
		L4 (7-8)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo completa ed adeguata.	
		L5 (9-10)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo ricca e pertinente, appropriata ed approfondita.	
4	• Interpretazione corretta e articolata del testo.	L1 (1-3)	Trattazione scadente e nessuna considerazione personale.	… /10
		L2 (4-5)	Trattazione limitata e scarse considerazioni personali.	
		L3 (6)	Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali.	
		L4 (7-8)	Trattazione completa con diverse considerazioni personali.	
		L5 (9-10)	Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				… / 40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				… / 100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**… / 20**

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l’uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1-3)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /10
		L2 (4-5)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (9-10)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1-3)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /10
		L2 (4-5)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L’ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L’ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L’ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-3)	Nessuna conoscenza dell’argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa conoscenza dell’argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (6)	Conoscenze sufficienti dell’argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (7-8)	Adeguate conoscenze dell’argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Numerose conoscenze dell’argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

Parte specifica				**max 40 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	L1 (1-4)	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo.	…/15
		L2 (5-8)	Comprensione errata o parzialmente errata della tesi; individuazione e comprensione non complete e/o non precise delle argomentazioni del testo.	
		L3 (9-11)	Individuazione corretta della tesi; adeguata comprensione di alcune delle argomentazioni del testo.	
		L4 (12-13)	Individuazione e comprensione corrette della tesi e della maggior parte delle argomentazioni del testo.	
		L5 (14-15)	Individuazione e comprensione corrette, precise e puntuali della tesi e delle argomentazioni del testo.	
2	• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	L1 (1-4)	Percorso ragionativo inesistente o inadeguato; mancato utilizzo di connettivi pertinenti.	…/15
		L2 (5-8)	Percorso ragionativo frammentario e non coerente.	
		L3 (9-11)	Percorso ragionativo lineare e sufficientemente coerente.	
		L4 (12-13)	Percorso ragionativo coerente e ben strutturato.	
		L5 (14-15)	Percorso ragionativo coerente e coeso, con valide relazioni logiche.	
3	• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	L1 (1-3)	Scadente articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	…/10
		L2 (4-5)	Trattazione limitata e scarse considerazioni personali.	
		L (6)	Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali.	
		L4 (7-8)	Trattazione completa con diverse considerazioni personali.	
		L5 (9-10)	Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				…/40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				…/100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**…/20**

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1-3)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /10
		L2 (4-5)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (9-10)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1-3)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /10
		L2 (4-5)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-3)	Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (6)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (7-8)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

Parte specifica				**Max 40 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Pertinenza del testo	L1 (1-4)	Nessun rispetto della traccia ed assenza di titolo e dell'eventuale	… /15

	rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.		paragrafazione.	
		L2 (5-8)	Parziale rispetto della traccia; mancata coerenza nella formulazione di titolo e di eventuale paragrafazione.	
		L3 (9-11)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione nel complesso sufficienti.	
		L4 (12-13)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione pertinenti.	
		L5 (14-15)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione coerenti ed efficaci.	
2	• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	L1 (1-4)	Esposizione completamente disorganica e confusa.	
		L2 (5-8)	Esposizione parzialmente disorganica e/o confusa.	
		L3 (9-11)	Esposizione sufficientemente lineare e ordinata	… /15
		L4 (12-13)	Esposizione lineare e organica.	
		L5 (14-15)	Esposizione pienamente lineare, scorrevole e articolata.	
3	• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti cultural	L1 (1-3)	Nessuna articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	
		L2 (4-5)	Scadente articolazione delle conoscenze e/o scorretti riferimenti culturali.	
		L3 (6)	Conoscenze nel complesso corrette e sufficiente articolazione dei riferimenti culturali.	… /10
		L4 (7-8)	Conoscenze discrete ed adeguata articolazione dei riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Conoscenze corrette e complete ed articolazione precisa dei riferimenti culturali.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				… / 40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				… / 100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**… / 20**

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (11/04/2025)

Tema di: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Si riportano anche alcuni passi della:

"Dichiarazione di Roma sulla nutrizione"

(2^ Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014)

1. *Noi, ministri e rappresentanti dei Membri dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) delle Nazioni Unite e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), riuniti a Roma dal 19 al 21 novembre 2014 in occasione della seconda Conferenza internazionale sulla nutrizione*

[….]

12. *Notiamo con grande inquietudine che, nonostante i buoni risultati ottenuti nella maggior parte dei paesi, sono stati osservati, negli ultimi decenni, solo progressi limitati e disuguali nel ridurre la malnutrizione; le stime mostrano che:*

[….]

b) la malnutrizione cronica, valutata in base al ritardo di sviluppo, è regredita, ma nel 2013 ha interessato ancora 161 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; la malnutrizione acuta (deperimento) ha interessato, a sua volta, 51 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni;

[….]

d) oltre due miliardi di persone soffrono di carenze di micronutrienti, [….]*;*

e) sovrappeso e obesità nei bambini e negli adulti sono in rapido aumento in tutte le regioni, con oltre 42 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni in sovrappeso nel 2013 e oltre 500 milioni di adulti obesi nel 2010;

[….]

14. *Riconosciamo che:*

[….]

j) *per migliorare la nutrizione occorrono diete sane, equilibrate e variate, comprese, all'occorrenza, le diete tradizionali, in grado di soddisfare i requisiti relativi ai*

nutrienti per tutte le fasce di età e tutti i gruppi con esigenze speciali di nutrizione

[….];

k) i sistemi alimentari devono fornire, per tutto l'anno, un accesso ad alimenti in grado di soddisfare
le esigenze nutrizionali delle persone, oltre che promuovere diete sane;

l) i sistemi alimentari devono contribuire a prevenire e a combattere le malattie infettive, fra cui le malattie zoonotiche, nonché ad affrontare il problema della resistenza antimicrobica;

(Fonte: La Dichiarazione di Roma sulla nutrizione, in: www.fao.org/3/a-ml542o.pdf)

Documento n.2

Malnutrizioni nell'anziano

[….]
La malnutrizione nell'anziano è in gran parte correlata all'ambiente in cui vive: la prevalenza è 4-10% quando vive in casa, mentre quando vive in casa di riposo, in ospedale o in lungodegenza raggiunge rispettivamente il 20%, 40% e il 70%.
Anche i valori di prevalenza di malnutrizione per eccesso (obesità) sono degni di considerazione in età geriatrica in quanto compresi tra il 20% ed il 35%. [….]

Nell'anziano di età superiore ai 65 anni si osservano spesso situazioni di malnutrizione sia per difetto che per eccesso che riconoscono un'eziologia multipla. [….]

(Fonte: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf)

TEMA

Il candidato tratti il tema del rapporto tra nutrizione e salute, in riferimento ai rischi di malnutrizione in Italia, nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche, attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) introduca l'argomento, illustrando i livelli di assunzione di riferimento (quantitativi e qualitativi) di macronutrienti per un individuo adulto sano, tenendo presenti i LARN (revisione 2014);

b) motivi i livelli di assunzione di riferimento di macronutrienti, illustrandone le funzioni svolte nell'organismo umano e gli effetti da carenza ed eccesso nella dieta;

c) suggerisca, per ciascuna tipologia di macronutriente, gli alimenti che ne rappresentano una fonte alimentare da privilegiare, da evitare e/o limitare;

d) valorizzi l'importanza dei micronutrienti, individuandone due che si ritengono particolarmente rilevanti nella dieta di un adolescente e di una donna o in gravidanza o in allattamento, dandone la motivazione e proponendo, eventualmente, adeguate fonti alimentari;

e) spieghi alla mamma di Clara, 5 mesi, prossima allo svezzamento, perché questa fase è tanto importante, dal momento che definisce la "memoria biologica" dell'appetibilità dei cibi;

f) considerato, infine, che l'età media della popolazione italiana è in continuo aumento, riporti alcune cause di malnutrizione nell'anziano.

SECONDA PARTE CUCINA

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 quattro portate (un antipasto, un primo, un secondo con contorno, un dessert) e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

A) Predisponga, in maniera motivata, il menu nutrizionalmente equilibrato per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia.

B) Dia le indicazioni necessarie alla brigata di cucina su quali misure debbano essere adottate per garantire la sicurezza igienica e la qualità nutrizionale dei cibi, per la preparazione di piatti per soggetti celiaci.

C) Identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

D) Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti stagionali o a km zero, visto che gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti di questo tipo.

SECONDA PARTE SALA

Analisi di un contesto operativo.

Il candidato ipotizzi di dover elaborare una proposta per l'organizzazione di una colazione di lavoro, richiesta da una azienda farmaceutica , per trenta informatori scientifici riuniti nel nostro istituto, in data 22/06/2025, per un convegno sull'importanza che una dieta, che rispetti sia i macro che i microprocessori, possa avere per la prevenzione di malattie , in particolare su persone anziane. La pausa è prevista dalle ore 12.30 alle ore 14.30.

Tale proposta dovrà contenere:

1) Il servizio di un aperitivo a buffet, che preveda almeno due cocktails uno poco alcolico e uno analcolico, dei quali dovranno essere trascritti anche gli ingredienti necessari
2) Lo schema grafico della sistemazione dei tavoli, considerando l'esigenza di un tavolo VIP da 8 pax abbastanza centrale.
3) La presentazione di un menu di quattro portate, della cucina regionale, che preveda,in almeno due di essi, ingredienti a marchio.
4) Considerare nella proposta, la presenza di quattro ospiti vegetariani
5) Abbinamento di due vini regionali D.O.C. riportando le relative caratteristiche organolettiche.
6) Disegno della mise en place del coperto, comprensiva dei bicchieri necessari e relativa didascalia delle attrezzature

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2025

Scienze degli Alimenti/ Sala/ Cucina

Candidato:	**Classe:**

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

Punteggio della prova	

La commissione:

Presidente						

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 14/05/2025

MATERIE	**DOCENTI**
Italiano – Storia	Lorenzo Benedettini
Inglese	Maria Isabel Fuster Lopez
Francese	Francesco Ippolito
Matematica/Informatica	Stefano Migliozzi
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Vania Zavatta
Lab. Enogastronomia Cucina	Cristina Lunardini
Lab. Enogastronomia Sala/vendita	Gabriele Andreoli
Lab. Enogastronomia Sala/vendita	Marco Chioccini
Diritto e tecnica amministrativa	Luigi Aloia

Riccione, 15 maggio 2025

Il coordinatore
Prof. Cristina Lunardini