



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE  
INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

Prot. 3743

Riccione, 15 maggio 2019

Alla cortese attenzione del  
Dirigente Scolastico Dott.  
Giuseppe Ciampoli  
I.P.S.S.E.O.A. "S.Savioli"  
Riccione

Oggetto: Consegna documento della classe 5 BK - Enogastronomia

In data 15 maggio 2019, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5 BK, Enogastronomia, consegna il Documento Finale in duplice copia cartacea oltre al file.

In rappresentanza del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
(Prof.ssa Michela Migani)

DOCUMENTO  
DEL 15 MAGGIO

CLASSE 5<sup>^</sup> BK  
ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO  
2018-2019

## INDICE

PARTE PRIMA: Profilo della classe.....	pag. 4
Composizione del consiglio di classe e storico del triennio.....	pag. 4
Piano di studi della classe.....	pag. 5
Obiettivi generali: Obiettivi didattici e comportamentali .....	pag. 5
Relazione finale.....	pag. 7
PARTE SECONDA: Programmazione collegiale .....	pag. 8
Obiettivi Trasversali .....	pag. 8
PARTE TERZA: Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe .....	pag. 8
PARTE QUARTA: Verifica e Valutazione.....	pag. 8
Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe.....	pag. 8
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione.....	pag. 8
Griglie di valutazione.....	pag. 9
PARTE QUINTA: Attività didattica in preparazione del nuovo esame di stato.....	pag. 16
Prima Prova	
Seconda Prova	
Colloqui	
PARTE SESTA: Attività curriculari, extracurriculari, integrative e di recupero, progetto alternanza Scuola- Lavoro.....	pag. 17
Tabella crediti scolastici conseguiti.....	pag. 21
Relazione e valutazione Stage.....	pag. 22
PARTE SETTIMA - Allegati.....	pag. 24
a) Moduli e metodi delle singole discipline.....	pag. 24
b) Costituzione e cittadinanza.....	pag. 81
c) Simulazioni effettuate.....	pag. 82

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**A.S. 2018/2019**

**Classe 5BK – Indirizzo Enogastronomia**

Parte I – Profilo della Classe

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Migani Michela
Inglese	Furfaro Giovannini Rosa
Francese	Barazzoni Stefania
Alimentazione	Di Lallo Giuditta
Sostegno	Di Stefano Isabel
Sostegno	Felisatti Stefania
Sostegno	Mazza Gianluca
Matematica	Mastandrea Anna
Dir. Amm. Strut. Ric.	Concordia Ornella
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Corvaglia Cosimo Damiano
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Cuomo Gianluca
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele
Religione	Tiselli Dario

Parte I - Analisi della Situazione Iniziale

Classe 5 Sezione BK Numero alunni 18

Storia della classe:

Variazioni nella composizione del Consiglio di classe nel biennio post qualifica:

Discipline	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano/Storia	Baldisserri	Migani	Migani
Francese	Monteleone	Barazzoni	Barazzoni
Lab.Enog. Sala/Vendita	Venturini	Parma	Cuomo
Inglese	Ricci	Ricci	Furfaro
Religione	Messina	Messina	Tiselli
Sostegno	Gaudenzi e Serafini	Falcone	Di Stefano, Felisatti, Mazza

## Piano di Studi

Area comune	Classe IV	Classe V	
• Italiano	4	4	scritto/orale
• Storia	2	2	scritto/orale
• Matematica	3	3	scritto/orale
• 2° Lingua straniera	3	3	scritto/orale
• Educazione fisica	2	2	pratico
• Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	orale
	<hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/>	<hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/>	
	15	15	
Area di indirizzo			
- Lab. Enog. Cucina o Sala	4	4	pratico
- Lab. Enog. Sala/Vend. O Cucina	1	2	scritto/orale
- Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Turistiche	5	5	scritto/orale
- Inglese	3	3	scritto/orale
- Scienza degli Alimenti	<hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/>	<hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/>	orale
	17	17	

### Obiettivi Generali

Il Tecnico dei Servizi Enogastronomici si inserisce in un contesto economico - produttivo che evidenzia importanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti, determinando l'obsolescenza delle nozioni e delle abilità di ordine meramente esecutivo ed imponendo la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di adattamento. L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che interagiscono nella determinazione del fenomeno turistico.

Agli operatori si richiede un innalzamento dei livelli culturali, il possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno, e non la mera conoscenza del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, richiede:

in termini di conoscenze:

- una cultura di base storica, giuridico - economica, politica, ecc.;
- la conoscenza di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico - ristorativo;
- la conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- la conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico - ristorative;
- la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing; la padronanza delle tecniche operative di base.
- in termini di competenze:
- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze della tecnica turisticoristorativa;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali;

in termini di capacità e comportamenti:

- l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;
- la padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione;
- buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale;
- la flessibilità e la disponibilità al cambiamento;
- la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione;
- comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura; la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affabilità

## RELAZIONE FINALE CLASSE 5BK

La classe V BK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 18 alunni, tutti maschi, di cui tre alunni con certificazione DSA, uno con certificazione BES e un alunno con certificazione legge 104/ 92, per il quale è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al biennio conclusivo del percorso di studi. Gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo anno, hanno riguardato i docenti di lab. Sala-Vendite, Inglese ed i docenti di sostegno. La classe non ha risentito in modo particolare di questi cambiamenti, dimostrando di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

La classe si presenta eterogenea sotto vari punti di vista: impegno, profitto, motivazione, regolarità nella frequenza e risorse personali. Questo ha portato a risultati diversificati in tutte le discipline; nel complesso vi è un discreto numero di alunni che è riuscito a raggiungere buoni risultati supplendo con impegno a casa ad un impegno e ad una attenzione a scuola non sempre adeguati. Alcuni hanno incontrato più difficoltà, perché l'impegno e la frequenza discontinua, a volte strategica, unitamente a risorse meno strutturate, hanno compromesso il raggiungimento di risultati adeguatamente soddisfacenti. In generale l'impegno è stato altalenante e settoriale, legato ad interessi personali o finalizzato esclusivamente a verifiche ed interrogazioni, con studio a volte mnemonico.

Non sono comunque mancati frequenti momenti in cui il dialogo educativo si è rivelato molto stimolante poiché un buon numero di studenti si è dimostrato in grado di portarlo avanti con critica consapevolezza. Questo ha permesso sviluppare approfondimenti interessanti e frequenti contestualizzazioni dei contenuti affrontati, che sono così diventati competenze trasversali per buona parte di loro.

L'attività scolastica e la programmazione didattico-educativa si sono svolte in modo regolare anche se, in conseguenza delle motivazioni sopraesposte, sono stati raggiunti livelli di competenze differenti ed alcuni studenti non sono riusciti comunque ad ottenere risultati pienamente soddisfacenti, anche a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata. Per quasi tutti gli studenti la valutazione dello stage è risultata da buona ad eccellente, a dimostrazione di una buona professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo - didattico.

Dal punto di vista comportamentale, il gruppo classe risulta abbastanza coeso anche se non mancano gruppetti più affini caratterialmente. In generale, si rileva una modalità relazionale spesso non adeguate all'ambiente scolastico.

Nel complesso il giudizio sulla classe è positivo. Nella maggior parte delle situazioni, il dialogo educativo-didattico è risultato interessante e stimolante e sempre più approfondito nel corso del triennio.

## Parte II - PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

### Obiettivi Trasversali

Comportamentali: realizzazione di omogeneità nella classe; correttezza di comportamento nei rapporti interpersonali e con l'ambiente; rispetto degli impegni.

Cognitivi: acquisizione della capacità di esprimersi chiaramente e correttamente utilizzando anche appropriate terminologie; sviluppo delle capacità critiche. Acquisizione dell'abilità di cogliere nella realtà gli aspetti corrispondenti alle nozioni apprese.

Contenuti Pluridisciplinari: acquisire conoscenze utili alla crescita sia professionale che personale; collegare criticamente gli argomenti trattati; riconoscerne il verificarsi nella realtà; utilizzo di terminologia adeguate alle varie discipline.

## Parte III - Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

Metodi: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, letture di testi, discussione, esercitazioni.

Strumenti: laboratori, sussidi bibliografici, sistemi audiovisivi (lavagna luminosa, computer, sistemi multimediali).

## Parte IV - Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni
- Compiti scritti
- Relazioni
- Prove di comprensione del testo
- Test strutturati e semi strutturati

### 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 15 maggio 2015), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

#### GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		/60	/12
<b>INDICATORE 1</b> <b>(MAX 25 pt)</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntuali ed esaurienti: 15pt</li> <li>• Complete con qualche imprecisione: 12pt</li> <li>• Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt</li> <li>• Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt</li> <li>• Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt</li> </ul>	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> <li>• La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt</li> <li>• Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt</li> <li>• Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt</li> <li>• Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt</li> <li>• Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt</li> </ul>	/10	
<b>INDICATORE 2</b> <b>(MAX 15 pt)</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt</li> <li>• Utilizzo corretto del lessico: 4 pt</li> <li>• Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt</li> <li>• Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt</li> </ul>	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt</li> <li>• Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt</li> <li>• Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt</li> <li>• Presenza di vari errori grammaticali: 4pt</li> </ul>	10	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Numerosi errori grammaticali: 2pt</li> </ul>		
<b>INDICATORE 3 (MAX 20)</b>	<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt</li> <li>Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt</li> <li>Approfondimenti carenti o erronei: 4pt</li> <li>Assenza di riferimenti: 2pt</li> </ul>	10	
	<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt</li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt</li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt</li> <li>Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt</li> </ul>	/10	

<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>		/40	/8
<b>TIPOLOGIA A: Analisi del testo</b>	<p>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 10pt</li> <li>Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 8pt</li> <li>Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 6pt</li> <li>Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 2-4pt</li> </ul>	/10	
	<p>Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 10pt</li> <li>Comprensione chiara del messaggio in: 8pt</li> <li>Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione: 6pt</li> <li>Parziale comprensione del messaggio: 2-4pt</li> </ul>	/10	
	<p>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi puntuale: 10 pt</li> <li>Analisi complessivamente corretta: 8pt</li> <li>Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt</li> <li>Analisi solo parzialmente corretta: 2-4pt</li> </ul>	/10	
	<p>Interpretazione corretta e articolata del testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt</li> <li>Interpretazione complessivamente corretta: 8pt</li> <li>Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione: 6pt</li> <li>Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt</li> </ul>	/10	

### GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>		/60	/12
<b>INDICATORE 1 (MAX 25 pt)</b>	<p>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Puntuali ed esaurienti: 15pt</li> <li>Complete con qualche imprecisione: 12pt</li> <li>Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt</li> <li>Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt</li> <li>Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt</li> </ul>	/15	
	<p>Coesione e coerenza testuale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt</li> <li>Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt</li> <li>Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt</li> <li>Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt</li> <li>Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt</li> </ul>	/10	

<b>INDICATORE 2</b> <b>(MAX 15 pt)</b>	Ricchezza e padronanza lessicale	5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt</li> <li>Utilizzo corretto del lessico: 4 pt</li> <li>Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt</li> <li>Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt</li> </ul>		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt</li> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt</li> <li>Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt</li> <li>Presenza di vari errori grammaticali: 4pt</li> <li>Numerosi errori grammaticali: 2pt</li> </ul>		
<b>INDICATORE 3</b> <b>(MAX 20)</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt</li> <li>Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt</li> <li>Approfondimenti carenti o erronei: 4pt</li> <li>Assenza di riferimenti: 2pt</li> </ul>		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	/10	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt</li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt</li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt</li> <li>Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt</li> </ul>		

<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>		/40	/8
<b>TIPOLOGIA B:</b> <b>Testo argomentativo</b>	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	/15	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt</li> <li>Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 13-12 pt</li> <li>Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 9 pt</li> <li>Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 5 pt</li> </ul>		
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	/15	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt</li> <li>Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 13-12 pt</li> <li>Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 9 pt</li> <li>Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 5 pt</li> </ul>		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	/10	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt</li> <li>Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt</li> <li>Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 6 pt</li> <li>Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 3 pt</li> </ul>		

#### GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>	/60	/12
--	-----	-----

<b>INDICATORE 1</b> <b>(MAX 25 pt)</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <ul style="list-style-type: none"> <li>Puntuali ed esaurienti: 15pt</li> <li>Complete con qualche imprecisione: 12pt</li> <li>Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 9pt</li> <li>Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori: 6pt</li> <li>Lacunose con la presenza di molti gravi errori: 3pt</li> </ul>	/15	
	Coesione e coerenza testuale <ul style="list-style-type: none"> <li>La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti: 10pt</li> <li>Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta: 7pt</li> <li>Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni: 6pt</li> <li>Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema: 4pt</li> <li>Il tema è strutturato in modo disorganico: 2pt</li> </ul>	/10	
<b>INDICATORE 2</b> <b>(MAX 15 pt)</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <ul style="list-style-type: none"> <li>Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio: 5pt</li> <li>Utilizzo corretto del lessico: 4 pt</li> <li>Presenza di lievi imprecisioni lessicali: 3pt</li> <li>Varie o ripetute scorrettezze lessicali: 2pt</li> </ul>	5	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <ul style="list-style-type: none"> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura: 10pt</li> <li>Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura: 8pt</li> <li>Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura: 6pt</li> <li>Presenza di vari errori grammaticali: 4pt</li> <li>Numerosi errori grammaticali: 2pt</li> </ul>	10	
<b>INDICATORE 3</b> <b>(MAX 20)</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti: 8-10pt</li> <li>Approfondimenti presenti ma sintetici: 6pt</li> <li>Approfondimenti carenti o erronei: 4pt</li> <li>Assenza di riferimenti: 2pt</li> </ul>	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati: 8-10pt</li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro: 6pt</li> <li>Valutazioni personali e giudizi critici non chiari e non adeguatamente motivati: 4pt</li> <li>Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici: 2pt</li> </ul>	/10	

<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>		/40	/8
<b>TIPOLOGIA C:</b> <b>Testo di attualità</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione <ul style="list-style-type: none"> <li>Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella paragrafazione: 14-15 pt</li> <li>Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale paragrafazione: 13-12 pt</li> <li>Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non sempre coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 9 pt</li> <li>Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 5 pt</li> </ul>	/15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <ul style="list-style-type: none"> <li>L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt</li> <li>L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 13-12 pt</li> <li>L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt</li> </ul>	/15	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt</li> </ul>		
	<p>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 6 pt</li> <li>Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt</li> </ul>	/10	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2019**

**Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione**

**Cognome e nome del candidato:**

**Classe:**

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	Pienamente aderente: trattazione ampiamente congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, completa di tutti gli elementi richiesti.	3	
		Globalmente aderente alla traccia: trattazione nel complesso congruente alle indicazioni e alle richieste della traccia, parziale presenza degli elementi richiesti.	2	
		Non sempre aderente: trattazione frammentaria, confusa poco ordinata e curata, assenza degli elementi richiesti.	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza degli argomenti e correttezza degli argomenti	Organica e approfondita: trattazione degli argomenti completa con elevato livello di approfondimento e di rielaborazione personale.	6	
		Completa e a tratti approfondita: trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	5	
		Essenziale e sufficientemente approfondita: trattazione coerente degli argomenti nei loro punti essenziali.	4	
		Lacunosa: trattazione degli argomenti non sempre corretta ed esaustiva nelle informazioni con inesattezze ed errori concettuali.	2	
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	Piena padronanza: gli argomenti sono trattati con un linguaggio tecnico appropriato e ricco di termini e di riflessioni personali; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche è frutto delle esperienze maturate anche in ambito professionale	8	
		Buona padronanza: la trattazione fa uso di un linguaggio tecnico appropriato; la rielaborazione, la rilevazione e soluzione delle problematiche fanno riferimento all'esperienza maturata in ambito professionale	6	
		Sufficiente padronanza: nella trattazione sono utilizzati correttamente alcuni termini del linguaggio specifico; la rielaborazione, la rilevazione e la soluzione delle problematiche fanno talvolta riferimento alle esperienze maturate in ambito professionale	4	

		Limitata: nella trattazione non compaiono termini specifici del linguaggio professionale; debole la rielaborazione; la rilevazione e la soluzione delle problematiche non fanno riferimento ai contesti professionali.	2	
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	Completa, adeguata, articolata: l'esposizione è curata, i contenuti organizzati in modo organico e funzionale alla trattazione, le informazioni sono chiare e l'espressione è fluida.	3	
		Limitata agli aspetti più essenziali ed evidenti: i contenuti sono organizzati e trattati in modo globale ed espressi con un linguaggio semplice.	2	
		Parziale, frammentaria, poco articolata: i contenuti sono organizzati in modo poco organico; le informazioni fornite in modo poco chiaro e comprensibile	1	
<b>VALUTAZIONE FINALE</b>			<b>20</b>	

I.P.S.S.E.O.A. "S. Savioli"  
Riccione (RN)

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Livello	Punteggio
<b>Trattazione dei materiali proposti dalla Commissione</b>	Trattazione esauriente e Argomentata	Completo	<b>9-10</b>
		Adeguito	7-8
	Capacità di offrire collegamenti pertinenti	Efficaci ma con qualche imprecisione	5-6
		Inadeguato	3-5
	Utilizzo di un linguaggio corretto, rigoroso e preciso	Del tutto inadeguato	1-2

<b>Esposizione del percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento(ASL)</b>	Esposizione coesa e esauriente delle attività	Completo	<b>4</b>
		Adeguito	3
	Relazione attività e sviluppo competenze trasversali  Ricaduta attività su orientamento universitario o lavorativo	Efficaci ma con qualche imprecisione	2
		Inadeguato	1
<b>Competenze di Cittadinanza e Costituzione</b>	Comprensione del senso di partecipazione attiva alla società	Completo	<b>3,5</b>
		Adeguito	3-2,5
	Sviluppo del senso di partecipazione attiva alla società  Partecipazione a percorsi di volontariato	Parzialmente efficaci	2
		Inadeguato	1
<b>Punteggio Discussione prove scritte</b>	Capacità di Autocorrezione	Completo	<b>2,5</b>
		Adeguito	2
	Riflessione autonoma/guidata sugli errori	Sufficiente	1,5
		Inadeguato	1

<b>Punteggio complessivo</b>			<b>/20</b>
------------------------------	--	--	------------

#### Parte V - ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

Prima prova scritta: oltre alle prove tradizionali di storia, letteratura e temi di attualità, sono state proposte tracce inerenti alle tipologie previste per l'Esame di Stato e precisamente analisi di testi, testi argomentativi e testi di argomento storico. Sono state effettuate due simulazioni della prima prova d'Esame, proposte dal Ministero. Inoltre, due simulazioni della seconda prova d'esame elaborate in comune dai docenti di Alimentazione e Cucina.

Seconda prova scritta: sono state effettuate due simulazioni della prova d'esame.

Colloquio: per quanto concerne il colloquio il consiglio di classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal D.M. 32/2019 e svolgerà una simulazione specifica in data 28/05/2019.

Per la valutazione della simulazione del colloquio d'esame il consiglio di classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato la scheda presente nel documento.

#### Parte VI - ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI, INTEGRATIVE

Attività scuola/lavoro, orientamento, stages.

- Tutti gli alunni hanno svolto un periodo di tre settimane nel settembre 2018
- Tutti gli alunni hanno svolto le ore di alternanza previste
- Attività di orientamento deliberata dal Collegio Docenti
- Tutti gli alunni hanno partecipato a progetti e corsi della scuola, quali: Degustazione Parmigiano Reggiano; Divulgazione cultura sulla sicurezza antincendio; Business Plan; Orientamento con AIC; Valorizzazione del made in Italy: aceto balsamico; Conferenza sulle cooperative e sui prodotti tradizionali locali.



# PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: *APPRENDO*

## *OLTRE L'AULA A.S. 2018/2019*

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*lifelong learning*, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (L. 53/2003 e D.L. 77/2005) considerano l'alternanza come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento di ogni percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/lavoro/territorio, opportunità necessaria per le imprese nel concorrere alla formazione di figure professionali più vicine alle proprie esigenze. I destinatari sono gli studenti a partire da quelli che hanno compiuto il quindicesimo anno di età, sino a quelli frequentanti l'ultimo anno del corso di studi; vengono realizzati percorsi anche per studenti diversamente abili qualora il percorso educativo individualizzato lo preveda, in modo da favorire l'inserimento socio - professionale nell'ambito del progetto di vita.

In generale per gli allievi rappresenta una duplice opportunità sia di crescita, nell'imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo, che di inserimento futuro nel mercato del lavoro, mentre per le aziende si tratta di un investimento strategico in termini di capitale umano.

Per un progetto di alternanza efficace si prevedono attività all'interno della scuola e/o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, corsi su tematiche espressamente richieste dal territorio e/o dalle aziende, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori, invece, riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

### OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi:

- adottare una metodologia didattica attiva;
- fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo-lavorativo;
- attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione assimilata dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani, per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi;

- correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

## **PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)**

**Dirigente:** Adotta strategie per coinvolgere i docenti, presenta l'iniziativa al collegio docenti, costituisce il gruppo di lavoro, stipula le convenzioni con le aziende, incarica i docenti tutor interni, coordina il monitoraggio sull'efficacia dei percorsi coinvolgendo tutor interni/esterni e studenti, rilascia la certificazione delle competenze.

**Collegio Docenti:** ha funzione decisionali in relazione all'approvazione del progetto di alterna scuola lavoro, ai suoi tempi, modalità e valutazione.

**Funzione strumentale** Alternanza Scuola Lavoro coordina le attività e con la **Commissione** ASL progetta le attività e ne predispose la valutazione. Predispose tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dell'ASL cura e aggiorna il Progetto ASL e i relativi corsi previsti dal piano ASL.<sup>[1]</sup>Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL.

**Segretaria scolastica:** gestione delle procedure di contatto per le adesioni ai progetti di stage e gestione della documentazione amministrativa

**Insegnanti** in qualità di docenti tutor scolastici seguono e sostengono gli studenti sia in aula che in azienda con incontri prima e durante lo stage

**Studenti:** verranno preparati e motivati da tutti gli insegnanti della classe

**Famiglie:** verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe

**Imprese/Enti:** la tipologia è sia pubblica che privata.

**Esperti esterni:** Professionisti e imprenditori del mondo economico-produttivo del territorio; formatori per conferenze e laboratori di orientamento; esperti e professionisti per formazione tecnico-professionale

## **ORGANIZZAZIONE**

La **progettazione dell'intero percorso**, sia delle attività in aula che dei periodi di permanenza nella struttura ospitante è condivisa e approvata non solo dai docenti della scuola e dai responsabili della struttura stessa, **ma anche dallo studente**, che assume così una **responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento**.

Le attività previste dal progetto di alternanza rispetto al **percorso individuale di apprendimento** prevedono il coinvolgimento dell'intera classe o di gruppi di studenti, o di un singolo studente con particolare attenzione alla **promozione dell'autonomia del giovane**

Il **progetto di Alternanza Scuola-Lavoro** della durata complessiva di almeno 400 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

a. **almeno 14 ore di formazione** per le classi terze, quarte e quinte. Queste ore possono essere svolte sia contemporaneamente da tutta la classe (es. corso sulla sicurezza, incontri preparativi allo stage,... ) che dai singoli alunni (es. partecipazione a manifestazioni, progetti a libera iscrizione, ecc.).

#### ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE

**Ore di informazione/feedback** relative al progetto ASL: presentazione progetto, consegna modulistica, incontri preparativi allo stage, ecc..

**Corso sulla sicurezza** : D.Lgs 81/2008 è rivolto agli alunni di tutte le classi terze e ha la durata di almeno 8 ore fino al raggiungimento del rischio alto.

**Visite aziendali** a imprese turistiche, del settore ristorativo- ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio, ecc..

**Visite a fiere di settore** quali SIGEP, TTG, FICO, ecc..

**Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici** con attività professionalizzanti-

**Lezioni, corsi** attinenti il percorso di AS-L quali lezioni di Grana Padano, Breakfast trainer, ecc

**Tirocini estivi** effettuati dai meritevoli nell'estate della classe 3<sup>^</sup>. Per ogni mese di tirocinio verranno riconosciute 40 ore in AS-L.

#### ATTIVITÀ' A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

**Progetti** in orario extracurriculare proposti dalla commissione AS-L (vedi tabella allegata).

**Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne** in orario scolastico ed extra scolastico: fiere, open day.

**Partecipazione a gare e concorsi professionali.**

b. **Attività** presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane

CLASSI QUARTE 3 settimane

CLASSE QUINTA 3 settimane

Queste attività saranno svolte in strutture del territorio provinciale, nazionale o anche all'estero.

## **TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.**

Durante l'anno scolastico sono attivati numerosi progetti per alunni diversamente abili: BAR...ACCA, Orto, Il Panino Diversamente Buono, ecc.

Inoltre grazie alla preziosa collaborazione di aziende ed Enti territoriali particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti sono realizzati diverse attività di Alternanza Scuola Lavoro appositamente progettati sulle loro potenzialità e qualità.

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato "Volontarimini" verranno organizzati dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per ragazzi BES all'estero.

**La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro** avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- ◆ Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- ◆ Relazione finale di alternanza
- ◆ Certificazione delle competenze in alternanza scuola lavoro

Nella guida operativa per la scuola sull'Alternanza Scuola Lavoro pubblicata a ottobre 2015 dal MIUR a tal proposito si legge:

“La valutazione richiede una riflessione sul modo di leggere e interpretare l'intero curriculum, in quanto, nel percorso dello studente, vanno integrati, in un processo di interazione continua, apprendimenti acquisiti in contesti diversi (scuola/lavoro).

L'utilizzo della metodologia dell'alternanza **trasforma il modello di apprendimento** legato alle singole discipline in un diverso modello, che costituisce il risultato multifattoriale di un processo, che riconosce il valore degli apprendimenti acquisiti in modo informale e non formale nell'azione didattica, consentendone il riconoscimento in termini di competenze e di potenziale successo formativo dello studente”.

La valutazione della attività di alternanza scuola lavoro verrà effettuata su più fronti:

- i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.
- gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.
- gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali
- i tutor aziendali compilano il modulo la “scheda di osservazione”.
- Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze alternanza contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi.

Si allega una tabella riassuntiva dei progetti in ambito AS-L

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso sicurezza - Rischio Basso
Corso di addetto alla prevenzione antincendio per le classi 5 in collaborazione con i vigili del fuoco dei Rimini
Progetto "English for Savioli"
Corso Celiachia
Corso Sommelier
Corso di Public Speaking
Corsi In-formati: l'educazione bancaria e finanziaria
Progetto Legalità e sicurezza nel mondo del lavoro organizzato dal comune di Rimini
Breakfast trainer
Lezione di Grana Padano
Hotel didattico
Corso ARPO "Olio extra-vergine da oliva"
Lezione IRECOOP sulle certificazione di qualità
Lezione Aceto balsamico

## TABELLA CONVERSIONE CREDITI SCOLASTICI CONSEGUITI

<b>ALUNNO</b>	<b>CREDITO CONSEGUITO</b>	<b>CREDITO CONVERTITO</b>
<b>1</b>	<b>11</b>	<b>20</b>
<b>2</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>3</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>4</b>	<b>8</b>	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>11</b>	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>9</b>	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>14</b>	<b>23</b>
<b>8</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>9</b>	<b>9</b>	<b>18</b>
<b>10</b>	<b>12</b>	<b>21</b>
<b>11</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>12</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>13</b>	<b>11</b>	<b>20</b>
<b>14</b>	<b>11</b>	<b>20</b>
<b>15</b>	<b>9</b>	<b>18</b>
<b>16</b>	<b>14</b>	<b>23</b>
<b>17</b>	<b>13</b>	<b>22</b>
<b>18</b>	<b>11</b>	<b>20</b>



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

RELAZIONE TUTOR STAGE CLASSE 5 BK

La classe 5 BK è composta da 18 studenti. Lo stage in azienda si è svolto per gli alunni promossi a giugno dal 3 al 23 settembre, mentre per gli studenti con sospensione del giudizio promossi a settembre dal 10 al 30 settembre.

La sottoscritta come tutor scolastico ha definito con i ragazzi le aziende, le ha contattate per verificarne la disponibilità e ha poi proceduto alla predisposizione, distribuzione e raccolta della modulistica.

Gli allievi hanno effettuato lo stage, così distribuiti, nelle seguenti strutture:

<b>COGNOME NOME</b>	<b>STRUTTURA OSPITANTE</b>	<b>CITTA'</b>
	<b>RAINBOW SUSHI</b>	<b>RIMINI</b>
	<b>HOTEL AMBASCIATORI</b>	<b>RICCIONE</b>
	<b>LA LAMPARA</b>	<b>CATTOLICA</b>
	<b>TANIMODI</b>	<b>RICCIONE</b>
	<b>HOTEL LITORANEO VILLA BIANCA -</b>	<b>RIMINI</b>
	<b>DEMETRA COMPANY SRL RISTORANTE LOVSTER</b>	<b>RICCIONE</b>
	<b>RISTORANTE FRANKLY</b>	<b>RICCIONE</b>
	<b>HOTEL POLO SAS</b>	<b>RICCIONE</b>
	<b>RISTORANTE SAVIOLI</b>	<b>SASSOFELTRO</b>
	<b>BIRRERIA DA PAOLINO</b>	<b>MISANO ADRIATICO</b>
	<b>PIZZA ITALIA</b>	<b>MIRAMARE</b>
	<b>HOTEL ROSSI</b>	<b>SAN MARINO</b>

	<b>RISTORANTE HOCHEY</b>	<b>MISANO ADRIATICO</b>
	<b>HOTEL BAZZONI</b>	<b>COMO</b>
	<b>GENTE DI MARE FALCO VALLUGOLA SAS</b>	<b>CATTOLICA</b>
	<b>HOTEL MARILENA</b>	<b>SOFIA BULGARIA</b>
	<b>BIRRERIA DA PAOLINO</b>	<b>MISANO ADRIATICO</b>
	<b>RISTORANTE AL COLONIALE</b>	<b>CATTOLICA</b>

Iniziato lo stage si è proceduto a monitorare gli studenti contattando telefonicamente sia i tutor aziendali che gli allievi stessi e in alcuni casi anche con sopralluoghi diretti in azienda, non rilevando in alcun caso di criticità.

Un alunni hanno effettuato lo stage a Sofia in Bulgaria con borsa di studio finanziato dal progetto PON “Learning in Sofia”, per potenziamento dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro all’estero, mentre un altro fuori regione presso un Hotel sul Lago di Como

L’esperienza di stage è stata senza dubbio fonte di ulteriore arricchimento personale e professionale da parte di tutti gli studenti coinvolti.

Le valutazioni dei tutor aziendali sono state più che positive a conferma che il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato.

Riccione, 1 Ottobre 2018

Prof.ssa Anna Mastandrea

## PARTE VII: Allegati

### a) Moduli e Metodi delle singole discipline



## ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

### RELAZIONE FINALE ITALIANO E STORIA

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione S. Savioli ” - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5BK Indirizzo Enogastronomia settore cucina

RELAZIONE DIDATTICO-DISCIPLINARE, ITALIANO - STORIA

Insegnante Prof.ssa Migani Michela

La classe V BK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 18 alunni, tutti maschi, di cui tre alunni con certificazione DSA, uno con certificazione BES e un alunno con certificazione legge 104/ 92, per il quale è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi.

La classe nella quale insegno con continuità fin dallo scorso anno ha mantenuto in generale un rendimento buono, è una classe maschile, molto vivace ed a tratti infantile nelle modalità di relazione e di svago. Dimostra però un buon impegno e buone capacità dal punto di vista didattico, pur faticando in alcuni casi ad ottenere il giusto grado di concentrazione durante le lezioni, i risultati rimangono più che soddisfacenti.

### ITALIANO

Un dialogo didattico sempre vivo e partecipe ha accompagnato nel corso dell'anno le varie attività proposte. Alunni critici e curiosi hanno cercato di comprendere, contestualizzare ed analizzare le varie correnti di pensiero ed i loro esponenti mostrandosi realmente interessati ad approfondimenti e valutazioni, che opportunamente guidati hanno permesso situazioni educative molto stimolanti.

Nel complesso la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo, meno numeroso, si assesta sui livelli della sufficienza, ha manifestato un interesse adeguato per la disciplina ma non è riuscito a migliorare le proprie prestazioni a causa di scarso impegno nello studio o in alcuni casi a causa di una scarsa attitudine personale all'apprendimento scolastico.. Un secondo gruppo, più numeroso, ha mostrato un interesse più



marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni; vi è infine un gruppo di allievi particolarmente capaci, che pur a fronte di un impegno ed un comportamento non sempre adeguati, ha raggiunto ottimi risultati.

Per quanto riguarda più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, e difficoltà nell'utilizzare di un repertorio lessicale ampio e specifico. Ancora troppo spesso usano espressioni tipiche del linguaggio colloquiale ed un lessico medio-basso.

Quasi tutti padroneggiano con sicurezza le varie tecniche di scrittura previste dal programma.

## STORIA

Per quanto riguarda l'apprendimento della Storia è possibile riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo, in molti casi è stato possibile instaurare un dialogo fruttuoso che ha portato ad approfondimenti e ad interessanti collegamenti con l'attualità. La maggior parte di loro ha raggiunto risultati buoni, soltanto un ristretto numero ha avuto difficoltà a raggiungere obiettivi soddisfacenti a causa di uno studio incostante e poco approfondito.

Va evidenziata la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Relativamente al comportamento, gli allievi sono stati generalmente rispettosi, solo un ristretto numero di alunni si è mostrato a volte insofferente per le regole scolastiche e ha faticato a riconoscere l'autorità del ruolo dell'adulto ma durante il corso dell'anno questi aspetti più spigolosi sono andati sempre più migliorando.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

## PIANO DI LAVORO ANNUALE

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
LETTERE- PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Sambugar - Salà, Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia

Il secondo Ottocento:		
Positivismo e tendenze letterarie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<p>Il Positivismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteri generali</li> <li>- Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo;</li> </ul> <p>Il Verismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)</li> <li>- Corrispondenze (da I fiori del male Charles Baudelaire)</li> </ul>
Lecture		
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- Cenni alle opere principali</li> <li>- Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga</li> <li>- Vita dei Campi (cenni)</li> <li>- I Malavoglia (cenni)</li> <li>- Novelle rusticane (cenni)</li> <li>- Mastro don Gesualdo (cenni)</li> </ul>

Lecture		<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Lupa (da Vita dei Campi) -</li> <li>- La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da I Malavoglia)</li> <li>- La roba ( da Le novelle rusticane)</li> <li>- L'addio alla roba ( da Mastro Don Gesualdo)</li> </ul>
---------	--	--

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo:</li> <li>- Caratteri generali</li> <li>- I poeti maledetti</li> <li>- La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio</li> <li>· Il romanzo estetizzante in Europa:</li> <li>· Joris-Karl Huysmans, Charles Baudelaire, Oscar Wilde</li> </ul>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli          Lecture	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e opere principali</li> <li>• Il pensiero e la poetica</li> <li>- i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;</li> <li>- Myricae</li> <li>- E' dentro noi un fanciullino (da Il fanciullino)</li> </ul>

<p>MODULO 5 Gabriele D'Annunzio</p>	<p>adeguatamente;</p> <p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p> <p>OBIETTIVI</p> <p>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore</p>	<p>- Il Lampo, X Agosto, l'Assiuolo, Tuono(da Myrica)</p> <p>- La mia sera, Il gelsomino notturno ( da Canti di Castelvecchio)</p> <p>CONTENUTI</p> <p>- La vita, le opere, la poetica - La vita come l'arte - Estetismo e Superomismo</p>
---	---	--

- Il Piacere (cenni)
- Laudi (cenni)
- Notturmo (cenni)

- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;

Lecture

- Saper commentare i testi analizzati in classe.

- Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da Il piacere)
- La pioggia nel pineto ; La Sera fiesolana (da Alcyone)
- Consolazione (da Poema Paradisiaco)

Confronto tra autori:

D'Annunzio e Pascoli

- Due diversi spiriti del decadentismo italiano

MODULO 6

OBIETTIVI

CONTENUTI

<p>I primi decenni del Novecento:</p>	<p>- Conoscere il contesto culturale</p>	<p>• L'età della crisi</p>
---------------------------------------	--	----------------------------

<p>“L’età della crisi”</p>	<p>dell’epoca studiata;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea)</li> <li>- monologo interiore e flusso di coscienza</li> <li>- Il romanzo della crisi in Italia</li> </ul>
<p>Italo Svevo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche dell’opera, le strategie narrative Utilizzate</li> <li>- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell’autore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita e Poetica dell’autore</li> <li>• La coscienza di Zeno e la figura dell’inetto</li> <li>- I modelli, la struttura e i contenuti</li> <li>- Le tecniche narrative</li> </ul>
<p>Lecture</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prefazione e Preambolo, L’ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Un salotto mai più interdetto (da La coscienza di Zeno)</li> </ul>
<p>MODULO 7</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Luigi Pirandello</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell’autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore;</li> <li>- Saper associare l’autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>- Novelle per un anno (cenni)</li> <li>- L’umorismo (cenni)</li> <li>- Il fu Mattia Pascal (cenni)</li> <li>• La poetica</li> <li>- “Vita”, “Forma” e “Maschere”</li> <li>- Relativismo conoscitivo</li> <li>-Il sentimento del contrario ( da L’umorismo)</li> <li>- La condizione di “personaggi”(da sei personaggi in cerca d’autore)</li> <li>- Il treno ha fischiato (da Novelle per un anno)</li> <li>- Premessa, Cambio treno (da Il fu</li> </ul>

		Mattia Pascal)
Confronto fra autori: Svevo e Pirandello		-“Salute” ( da Uno nessuno centomila)
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell’epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le avanguardie storiche</li> <li>- Il futurismo (cenni)</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Giuseppe Ungaretti  Lecture	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell’autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore; studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la poetica</li> <li>- L’allegria (cenni)</li> <li>- Veglia (da L’allegria)</li> <li>- Fratelli (da L’allegria)</li> <li>- San Martino del Carso (da L’allegria)</li> <li>- Sono una creatura ( da L’Allegria)</li> <li>- Mattina ( da L’Allegria)</li> <li>- Soldati (da L’allegria)</li> </ul>
<b>MODULO 10</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Eugenio Montale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell’autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell’autore;</li> <li>- Saper associare l’autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare</li> <li>- Saper commentare i testi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- Le opere principali (cenni)</li> <li>- Le figure femminili</li> </ul>

Lecture	analizzati in classe	- Le scelte stilistiche - I limoni (da Ossi di seppia) - Spesso il male di vivere ho incontrato (da Ossi di seppia) - Ho sceso dandoti il braccio (da Satura)
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente  - Saper produrre testi formalmente corretti.	• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - tema di argomento storico  - tema di ordine generale

METODI Di LAVORO	MEZZI e STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI Di VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</li> <li>Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manuale in adozione: Sambugar - Salà, Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia</li> <li>Manuale in adozione per le classi IV: Sambugar - Salà, LM Letteratura modulare. Il Settecento e l'Ottocento (per le parti relative ai moduli primo e secondo)</li> <li>Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipologie A, B, C, D</li> </ul> </li> <li>Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> <li>Colloquio orale</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> <li>Criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>Capacità di argomentare;</li> <li>Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>Uso corretto del codice lingua;</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe.</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>			<p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	--	--	--

### STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Brancati - Pagliarani, Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea, La Nuova Italia

#### MODULO 1    OBIETTIVI    CONTENUTI

L'Italia e l'Europa tra	Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:		
Ottocento e Novecento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana</li> <li>• Alcuni aspetti della questione meridionale</li> <li>• Caratteristiche generali della belle époque</li> </ul>	
MODULO 2	- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire	CONTENUTI	
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e Dinamica del conflitto</li> </ul>	



	storico;	
	- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>- Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>
MODULO 3	- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>• Comunismo di Guerra e NEP</li> <li>• La nascita dell'Urss</li> <li>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li> </ul>
MODULO 4		CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Europa</li> </ul>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Gli Stati Uniti dopo il conflitto:</li> <li>2) La crisi del 1929</li> </ol>
MODULO 5		CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<p>Ascesa e affermazione del fascismo</p> <p>Caratteri del regime fascista</p>
MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>

MODULO 7		CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> <li>. Cause e dinamica del conflitto</li> <li>. La Resistenza in Italia</li> <li>. L'olocausto</li> </ul>
Il mondo bipolare		<ul style="list-style-type: none"> <li>. Alcuni aspetti della guerra fredda</li> <li>. Cenni alla dissoluzione dell'Urss</li> </ul>
MODULO 8		
Costituzione e Cittadinanza		<ul style="list-style-type: none"> <li>. - i principi fondamentali : lettura, analisi e contestualizzazione dei primi 12 articoli della Costituzione Italiana</li> <li>. - progetto "Il quotidiano in classe"</li> <li>. Lettura settimanale e commento dei principali quotidiani nazionali.</li> </ul>

METODI  Di LAVORO	MEZZI  e STRUMENTI	VERIFICHE  EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI Di  VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuale in adozione: Brancati - Pagliarani, Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea, La Nuova Italia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte (valevoli per l'orale)</li> <li>- simulazione di terza prova</li> <li>• Verifiche orali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</li> </ul>

<p>obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le metodologie di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante.</li> </ul>	<p>- Colloquio orale</p>	<p>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <input type="checkbox"/> Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>• <input type="checkbox"/> Coerenza e coesione</li> </ul>
--	--	--------------------------	---

<p>lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>• Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante</li> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</li> </ul>			<p>delle informazioni riportate;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uso del registro</b> linguistico adeguato;</li> <li>• <b>Capacità di</b> argomentare;</li> <li>• <b>Capacità di affrontare</b> con metodo critico un tema;</li> <li>• <b>Uso corretto del</b> codice lingua;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione</p>
--	--	--	--



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

RELAZIONE FINALE  
CLASSE 5BK  
MATERIA: LINGUA INGLESE  
a.s. 2018/2019

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE INSEGNANTE: ROSA FURFARO GIOVANNINI

CLASSE 5<sup>^</sup>BK

RELAZIONE FINALE

La classe, composta da 18 studenti , tutti maschi, ha manifestato complessivamente poca partecipazione, tranne un esiguo numero di studenti, durante le lezioni. Nonostante questa situazione le valutazioni siano poi risultate positive,

Raramente gli alunni si sono sottratti alle verifiche scritte ed orali, ma non si sono impegnati tutti ad eseguire con costanza e puntualità i compiti assegnati a casa.

Comunque la classe si può suddividere in tre gruppi: un primo gruppo predisposto all'apprendimento delle tematiche proposte e con conoscenza medio alta della materia; un gruppo che ha evidenziato difficoltà, conoscenza di base modesta, e poca voglia a seguire, le attività proposte; un terzo gruppo che ha cercato di colmare le lacune soprattutto nello scritto, con un maggiore impegno nelle attività orali.

Nel complesso la classe ha raggiunto un profitto sufficiente/discreto, per la maggioranza degli alunni, e molto buono per un gruppo molto esiguo.

E' presente nella classe anche un alunno H, seguito dalla docente di sostegno, più 4 alunni certificati DSA che hanno cercato di migliorare il proprio profitto con l'utilizzo di mappe concettuali e altri supporti didattici.

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

### MATERIA Lingua e Civiltà Inglese Classe 5<sup>^</sup> Sez. KB

<p><b>CONTENUTI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MODULE 1</b> <b>On The Tour</b></p> <p><b><u>Unit 1:</u></b> My Workplace</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP A Helping Hand in Catering</li> <li>• Safety Check List To avoid or reduce the risks to safety on duty</li> <li>• Verbi Ausiliari</li> <li>• Verbi non ausiliari</li> <li>• Questions words</li> <li>• The Origin of HACCP</li> <li>• My Uniform is part of My Safety &amp; Grooming</li> </ul> <p><b><u>Unit 4:</u></b> Job Search: Staffing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Steps in the staffing process;</li> <li>• Job Opportunities;</li> <li>• The Application Letter;</li> <li>• The Lay-Out Steps of an application letter;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>MODULE 4</b> <b>On the tour</b></p> <p><b><u>Unit 1</u></b> Enogastronomy &amp; food quality certification</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cross cultural diversity</li> <li>• Dine Italian style</li> <li>• The organic choice</li> <li>• From Arcigola to Slow Food revolution</li> <li>• From global to local</li> <li>• Extra libro (photocopies): SLOW FOOD</li> </ul> <p><b><u>Unit 2</u></b> Italian Enogastronomy tour: north-centre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amazing Lombardy</li> <li>• Bewitching Veneto</li> <li>• Glamorous Emilia-Romagna</li> </ul>	<p>Libro di testo: <i>Cook Book Club</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CD</li> <li>• DVD</li> <li>• (eventuale) LIM</li> <li>• Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2.</li> </ul>	<p>Primo periodo</p>
---	--	----------------------

<p style="text-align: center;"><b>MODULE 5</b> <b>On the mission</b></p> <p><b><u>Unit 1</u> Food and religion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Judaism, Islam, Hinduism</li> <li>• Buddhism</li> <li>• Kosher food</li> <li>• Food &amp; celebrations in Europe</li> <li>• Food &amp; celebrations in the USA</li> <li>• Lunar new year</li> <li>• Easter</li> </ul> <p><b><u>Unit 2</u> Nutrition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition and food science</li> <li>• Nutrients</li> <li>• The healthy eating pyramid &amp; healthy eating plate</li> <li>• Fast food panic</li> <li>• Lifelong nutrition</li> </ul> <p><b><u>Unit 3</u> Buffets, banqueting&amp; banqueting menus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Banqueting menus</li> <li>• Buffet service</li> <li>• Banquet beverages</li> <li>• The banqueting manager &amp; function planning</li> </ul> <p><b><u>Photocopied about:</u></b> Slow Food Movement and Sustainable eating  <b><u>PPT:</u></b> Enogastronomy of the Italian Regions (team work)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: <i>Cook Book Club</i></li> <li>• CD</li> <li>• DVD</li> <li>• (eventuale) LIM</li> <li>• Fotocopie di materiale utile a fissare strutture e funzioni della L2.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Secondo Periodo</p>
--	--	--

N.B.: sono stati inoltre approfonditi alcuni aspetti della grammatica, non citati nel presente programma, mediante l'uso di fotocopie e schemi alla lavagna con lezioni frontali.



Anno scolastico 2018/2019  
RELAZIONE FINALE DI FRANCESE  
CLASSE 5KB  
Indirizzo Enogastronomia settore Sala e Vendita

**DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Straniera Francese**

Prof.ssa Stefania Barazzoni

La classe è composta da 18 alunni. Sono presenti tre alunni con DSA, uno con Bisogni Educativi Speciali, e un alunno segue una programmazione per obiettivi minimi.

Ho seguito gli alunni di 5<sup>a</sup> BK nello studio della lingua francese solo negli ultimi due anni di corso. Ciononostante, il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

La classe è sempre stata disponibile nei confronti dell'attività didattica: è stato così possibile, per lo svolgimento degli argomenti, oltre alle informazioni di carattere generale desunte dal testo in adozione, proporre vari documenti (articoli di giornale, documentari, contenuti multimediali...) i quali, essendo finalizzati a fornire un quadro più attuale, sono stati scelti in itinere. Il programma è stato ampliato con la visione di documentari e di film.

Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di interesse durante l'anno scolastico, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno.

Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo nel complesso una preparazione discretamente omogenea nell'uso della lingua come strumento di comunicazione; gli obiettivi previsti dalla disciplina sono stati raggiunti in modo piuttosto soddisfacente.

## PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: **Lingua e Civiltà Straniera Francese**

Prof.ssa Stefania Barazzoni

Testo in adozione: Olivieri/Beupart – Prêt à manger – ed. Rizzoli

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Rapport de stage / Révisions	<p>Décrire un stage en donnant des précisions (dates, horaires et compétences acquises) ;</p> <p>Présenter l'équipe au sein de laquelle le stage s'est déroulé ;</p> <p>Donner ses impressions sur le stage .</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Présentation et description d'événements, d'activités professionnelles passées et d'expériences personnelles ;</li><li>- Expression d'une opinion;</li><li>- Lexique lié à la gastronomie et à l'organisation du travail.</li></ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Les Hors-d'œuvres ;</p> <p>Les pâtes ;</p> <p>La viande ;</p> <p>Le poisson ;</p> <p>Les fromages et les desserts</p>	<p>Réviser ses connaissances en matière de hors-d'œuvres et plats de résistance ;</p> <p>Analyser des recettes ;</p> <p>Présenter une recette et les phases de son élaboration ;</p> <p>Connaître les hauts lieux de l'œnogastronomie et les grands chefs français.</p> <p>Rédiger des recettes à base de fromage ;</p> <p>Connaître les incontournables de la pâtisserie française ;</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Techniques de préparation des mets ;</li><li>- Rédaction de recettes ;</li><li>- Compréhension de documentaires sur la gastronomie française et francophone ;</li> <li>- Les spécialités fromagères ;</li><li>- Les délices de la pâtisserie française ;</li></ul>
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>



Le vin	<p>Savoir parler du vin et situer les principales régions viticoles françaises ;</p> <p>Savoir donner des conseils (choix, caractère des vins, service) ;</p> <p>Savoir répondre aux questions à caractère professionnel ;</p> <p>Apprendre le lexique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les régions viticoles françaises ;</li> <li>- Les spécificités du sol français ;</li> <li>- La dégustation ;</li> <li>- Le champagne et les vins blancs.</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Bien-être et qualité	<p>Connaître les principes d'une alimentation équilibrée ;</p> <p>Évaluer son alimentation quotidienne ;</p> <p>Opérer des choix sur le régime à suivre ;</p> <p>Présenter des menus équilibrés ;</p> <p>Connaître les labels de qualité et d'origine, les produits bio et les OGM.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les régimes alimentaires ;</li> <li>- La pyramide alimentaire ;</li> <li>- Les produits d'excellence et les certifications.</li> </ul>
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Santé et sécurité alimentaire	<p>Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation ;</p> <p>Savoir cuire et conserver les aliments ;</p> <p>Connaître la méthode HACCP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservation des aliments ;</li> <li>- HACCP ;</li> <li>- Allergies et intolérances alimentaires ;</li> <li>- Intoxications.</li> <li>- Les cuissons diététiques.</li> </ul>
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
À la recherche d'un emploi	<p>Savoir présenter ses compétences professionnelles;</p> <p>Savoir rédiger une demande</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les petites annonces</li> <li>- Le CV</li> </ul>

	d'emploi, un CV, une lettre de motivation.	- La lettre de motivation - L'entretien d'embauche
--	--	---

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca d'informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: Olivieri/ Beupart – Prêt à manger – ed. Rizzoli</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Materiali multimediali</li> </ul>	<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e due nel corso del secondo; due verifiche orali a quadrimestre,</p> <p>Tipologia: Quesiti a risposta aperta; Quesiti a scelta multipla;</p> <p>Vero/falso;</p> <p>Esercizi di completamento;</p> <p>Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento;</p> <p>Prove strutturate;</p> <p>Prove semi-strutturate;</p> <p>Colloquio tradizionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti studiati</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

Riccione, li 28/04/2019

Prof.ssa Stefania Barazzoni



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

## RELAZIONE FINALE A.S. 2018/2019

Classe: V BK Indirizzo: TECNICO DEI SERV. PER L'ENOGASTRONOMIA SET. CUCINA

**Prof.ssa:** Di Lallo Giuditta

**Materia:** Scienza e cultura dell'alimentazione

Ho seguito per continuità la classe 5<sup>a</sup>BK a indirizzo enogastronomico nell'ultimo triennio scolastico e ho avuto modo di apprezzare il loro percorso di crescita sia personale sia scolastico.

La classe si è presentata fin da subito vivace, ma allo stesso tempo collaborativa e partecipativa in tutte le attività proposte, tanto che gran parte degli alunni ha raggiunto un buon livello complessivo di apprendimento anche trasversale.

Il gruppo classe ha seguito attivamente e con interesse le lezioni, fissando i contenuti degli argomenti affrontati in classe con uno studio individuale pressochè costante, nel caso di alunni che sono giunti a fine anno scolastico con buoni o eccellenti risultati, al contrario discontinuo nel caso di un piccolo gruppo di alunni che non ha mostrato molto impegno e interesse per la disciplina. Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, la gran parte degli alunni ha seguito con regolarità gli incontri durante l'intero anno scolastico, mentre un numero esiguo di alunni hanno frequentato le lezioni con minore assiduità.

La condotta è stata complessivamente adeguata sebbene non siano mancate occasioni nelle quali alcuni studenti hanno disturbato il corretto svolgimento delle lezioni, altre volte al contrario, gli stessi hanno partecipato attivamente alle lezioni frontali sollevando dibattiti e fornendo risposte positive e pertinenti.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando appieno il testo scolastico integrato con la fornitura di dispense multimediali (PowerPoint e video-lezioni), mappe concettuali e schemi provenienti da altri libri di testo o realizzati alla lavagna durante le ore di lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite a termine delle varie fasi di svolgimento della programmazione didattica, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo del programma. Le prove scritte somministrate sono state di due tipologie: prova strutturata con domande aperte, a risposta multipla, vero/falso e prova in modalità seconda prova d'esame di Stato; alle valutazioni di quest'ultime è stato attribuito un minor peso nel calcolo della media complessiva, dal momento che le prove sono state considerate esercitazioni in preparazione alla prova d'esame di recente modifica nelle modalità di svolgimento. Il programma è

stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune argomentazioni, in particolare a quelle elencate nel secondo modulo della programmazione, è stato dedicato minor tempo in quanto molte ore di lezione sono state impegnate nel recupero di argomenti che risultavano di più ostica comprensione.

Per gli alunni in possesso di certificazione si sono seguiti i percorsi di comune accordo tra il consiglio di classe e le famiglie, come stipulato nei relativi piani personalizzati e individuali depositati agli atti.

### ALIMENTAZIONE - PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE:

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE di L. La Fauci - Edizione MARKES

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo:</p> <p><b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE</b></p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali che necessitano le Persone nelle diverse condizioni fisiologiche persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p><b>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b></p> <p>La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport Alimentazione collettiva Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica.</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b> Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità,</p>

		<p>ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, gastrite e ulcera, stitichezza, anoressia e bulimia.</p> <p>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>
--	--	--

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo:</p> <p><b>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b></p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p><b>Cenni su cibo e religioni.</b></p> <p>le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p> <p><b>Nuovi prodotti alimentari.</b></p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p> <p><b>Alimentazione sostenibile e cenni sulle nuove tendenze di filiera agroalimentare.</b></p>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Titolo:</p> <p><b>TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA</b></p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</p> <p>Definire il significato di tossicità acuta e</p>	<p><b>Contaminazione chimica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche</p>

	<p>cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado leggere e compilare un semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.</p>	<p>radioattive, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b></p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b></p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.</p>
--	---	---

Riccione, li 15/05/2019

Prof.ssa Giuditta Di Lallo



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5 BK CORSO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: **MATEMATICA**  
Prof. ssa MASTANDREA ANNA

RELAZIONE FINALE

La classe ha dimostrato un discreto interesse verso la materia. Il rapporto che si è instaurato nel corso di quest'anno mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali buone con tutti gli studenti.

Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

Ho accompagnato gli alunni che compongono la classe 5<sup>BK</sup> nello studio della matematica a partire dal terzo anno ed ho potuto notare nel corso dei tre anni un crescente interesse verso la disciplina.

L'impegno alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento ed eseguendo con costanza il lavoro domestico; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell'anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

In generale si riscontra una quasi sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere anche semplici definizioni: per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata all'attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane (6 ore) durante le quali sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse.

Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcuni casi che per il loro costante impegno e interesse verso la materia ha conseguito risultati più che soddisfacenti.



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

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe 5 B K CORSO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: **MATEMATICA**  
Prof. ssa MASTANDREA ANNA

<b>MODULO 0</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l'anno precedente)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</li> <li>Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</li> <li>Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte</li> <li>Definizione e determinazione del dominio di una funzione</li> <li>Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani</li> <li>Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)</li> </ul>

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere intuitivamente il concetto di limite</li> <li>Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>Saper risolvere le forme indeterminate <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math> con funzioni algebriche razionali</li> <li>Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</li> <li>Saper determinare le equazioni di asintoti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione intuitiva di limite</li> <li>Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>Le forme indeterminate: <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math></li> <li>Definizione intuitiva di asintoto</li> <li>Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li> <li>Traccia approssimativa di un grafico di funzione</li> <li>Analisi del grafico di una</li> </ul>

	<p>orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</li> </ul>	funzione
--	---	----------

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Titolo: LE DERIVATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la definizione di derivata di una funzione</li> <li>• Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente</li> <li>• Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza</li> <li>• Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.</li> <li>• Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> <li>• Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di rapporto incrementale di una funzione</li> <li>• Definizione di derivata di una funzione in una variabile</li> <li>• Interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni</li> <li>• Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza</li> <li>• Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.</li> <li>• Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso.</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> <li>• Tracciare il grafico di una funzione</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Lezione frontale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: L. Sasso “Elementi di matematica a colori – Analisi”, Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni</li> <li>• Appunti e mappe concettuali elaborate in classe con la guida dell’insegnante</li> <li>• Videolezioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemi ed esercizi</li> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Quesiti a risposta chiusa</li> <li>• Colloquio tradizionale</li> <li>• Analisi di grafici in contesti reali</li> <li>• Simulazione di colloquio d’esame</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

Riccione, li 29 Aprile 2019

Prof.ssa Anna Mastandrea



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Classe VBK  
Indirizzo Enogastronomia Cucina

Prof.ssa Ornella Concordia

Materia: Diritto e tecnica amministrativa.

La classe VBK, ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 18 alunni di cui tre alunni con certificazione DSA e un alunno con certificazione legge 104/ 92 per il quale è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi.

Ho seguito la classe con continuità sin dalla terza verificando nel corso degli anni un comportamento sempre corretto, attento e collaborativo che ha determinato un clima favorevole allo svolgimento delle attività. La maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse nei confronti della disciplina, ha seguito con impegno e buona volontà partecipando attivamente alle attività proposte; solo un numero esiguo di alunni ha partecipato alle lezioni con un atteggiamento piuttosto passivo. Per quanto riguarda lo studio personale un gruppo di studenti si è impegnato con costanza e determinazione raggiungendo un livello di preparazione buono o ottimo, altri si sono impegnati in modo meno costante e puntuale e ciò ha determinato un sufficiente o discreto livello di conoscenza dei contenuti ma qualche difficoltà nell'individuare collegamenti o nella rielaborazione. Vi sono infine alcuni alunni il cui profitto risulta appena sufficiente o non sufficiente a causa di lacune pregresse, mancanza di un metodo di studio proficuo o di un impegno non adeguato.

Nello svolgimento del programma ci sono stati dei rallentamenti dovuti in parte all'orario che prevedeva sempre le ultime ore della giornata, quando gli studenti erano molto stanchi e poco produttivi ed in parte alla riduzione delle ore settimanali che sono passate da 5 a 4, tuttavia il programma svolto risulta complessivamente in linea con quello preventivo concordato nei dipartimenti disciplinari.

Al termine del primo quadrimestre è stata fatta una pausa di 15 giorni per realizzare il recupero delle carenze evidenziate oltre ad una costante attività di recupero in itinere.

Nel mese di marzo la classe ha partecipato al progetto "business plan" e "da una buona idea ad una buona impresa" della durata di sei ore con esperti formatori dell'Unicredit.

## PROGRAMMA SVOLTO

Libri di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE**, Autori: Rascioni – Ferriello Editore:  
**TRAMONTANA – DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA**  
**RICETTIVA E TURISTICA** secondo biennio, Autori DE Luca e Fantozzi Editore Dea Scuola  
 (per la parte relativa alla contabilità dei costi).

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
LA CONTABILITA' DEI COSTI	Sapere eseguire i calcoli per determinare: il costo complessivo di produzione il punto di pareggio i prezzi di vendita	La classificazione dei costi La graduale formazione del costo di produzione Il break even point I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costing, food cost, e metodo del BEP.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
IL MARKETING	Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. Tecniche di marketing turistico Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing	Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO	Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan	La pianificazione e la programmazione Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>

<p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</p>	<p>Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Che cosa si intende per tutela della privacy.</p> <p>Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, banqueting e catering.</p> <p>Caratteristiche del contratto d'albergo.</p> <p>Caratteristiche del contratto di deposito in albergo.</p>	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa</p> <p>Cosa si intende per sicurezza sul lavoro</p> <p>Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro.</p> <p>Di che cosa si occupa la normativa antincendio.</p> <p>Di che cosa si occupa la normativa alimentare.</p> <p>Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti.</p> <p>Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare</p> <p>Quali sono i contratti del settore ristorativo.</p> <p>Che cos'è il codice del consumo</p> <p>Caratteristiche del contratto di catering e banqueting.</p> <p>Contratto d'albergo e di deposito in albergo.</p>
<p>I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE</p>	<p>Marchi e prodotti a km zero come strumenti di marketing</p>	<p>Che cos'è un marchio</p> <p>La funzione dei marchi europei DOP, IGP, STG.</p> <p>Che cosa sono i prodotti a kilometro zero. 0</p>

Il dipartimento disciplinare ha individuato i seguenti moduli interdisciplinari: il marketing, il business plan, la normativa del settore turistico ristorativo e i marchi di qualità.

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Discussione guidata finalizzata alla costruzione ed alla risoluzione di problemi</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lavori in classe (individuali e di gruppo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Autori: Rascioni e Ferriello Editore: Tramontana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercizi</li> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Quesiti a scelta multipla</li> <li>• Colloquio tradizionale</li> <li>• Simulazione di prova d'esame</li> </ul> <p>Le verifiche sono state attuate al completamento di ciascun blocco tematico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

Riccione, 29/04/2019

Prof.ssa Ornella Concordia



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

RELAZIONE FINALE A.S. 2018/2019  
Classe 5 KB settore enogastronomia

Prof. Corvaglia Cosimo

Materia: Enogastronomia di cucina

La classe mi è stata confermata per il terzo anno consecutivo, ci sono stati soltanto tre ingressi nel quarto anno che poi hanno proseguito nel corrente anno scolastico.

Questa è composta da n°18 alunni tutti uomini, alcuni con dsa e uno con obiettivi minimi.

Durante il corso dell'anno si è lavorato per sviluppare e consolidare le conoscenze e le competenze degli anni precedenti e contemporaneamente è stato portato avanti il programma didattico preventivato in concomitanza al progetto "Piattaforma didattica 5°b". Quest'ultimo è stato posto in essere dal terzo anno ed è ha contribuito efficacemente al miglioramento del setting formativo (ambiente scolastico sereno propositivo per gli apprendimenti), dell'autostima; ha creato squadra.

Nella classe si ha una ottima collaborazione tra gli alunni, hanno sempre dato prova di rispetto delle regole e degli orari e della divisa, hanno svolto le esercitazioni pratiche con spirito propositivo e collaborativo, collezionando delle bellissime lezioni di cucina. Non si segnalano atteggiamenti scorretti o poco collaborativi tra studenti e tra studenti e l'insegnante.

Lo studio è stato per pochissimi opportunistico e per altri adeguato con casi di eccellenze.

La maggioranza della classe ha seguito le lezioni regolarmente mentre per pochi altri la frequenza è stata discontinua e spesso ci sono state uscite anticipate.

Nel corso dell'anno si sono svolte con cadenza settimanale lezioni pratiche (4 ore il martedì) e lezioni teoriche (1 ora il mercoledì) in quest' ultimo caso sono stati trattati gli argomenti teorici previsti dal programma, dedicando momenti di riflessione e di autocritica sull'operato della precedente esercitazione.

Gli esiti del progetto e del lavoro fatto in questa classe ha fatto sì che l'ambiente creatosi è fortemente inclusivo anche con alcuni insegnanti curricolari.

In generale il giudizio sulla classe è positivo, come sopra indicato, tutti gli allievi sono già impegnati in ambito professionale; Lodevole la voglia di misurare le proprie competenze ed abilità professionali e il desiderio di acquisire una formazione a 360 gradi.

l'insegnante

Cosimo Corvaglia



- **MATERIA:** Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina
- **DOCENTE:** Corvaglia Cosimo

**1° MODULO : Il mercato enogastronomico**

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
-Conoscenza del servizio di Banqueting e catering: cenni.	-Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale  -La figura del Banqueting-Manager (cenni), l'organizzazione operativa di un evento di Banqueting (cenni).	Le modalità di conduzione dell'attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un'azione di rinforzo delle nozioni acquisite.	-Libro di testo  -Dispense  -Appunti personali  - Schemi riepilogativi trascritti alla lavagna	-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta.  -Prova a tema: Elaborato personale.  -Test di ripasso ( forma orale).  -Test V-F  -Prove di simulazione esame  -Prova di verifica a domande aperte.	I contenuti sono stati trattati nel corso del primo quadrimestre.  L'ultimo argomento è stato ripreso sviluppato nel corso del secondo quadrimestre

## 2° MODULO : Gli alimenti – La sana alimentazione

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>-Conoscere le esigenze di mercato in termini di alimentazione sana ed equilibrata. Acquisizione delle nozioni di base della Dieta Mediterranea. Acquisizione dei rudimenti di dietoterapia. Saper individuare gli elementi distintivi dei menù bilanciati.</p> <p>- Saper classificare gli alimenti in base alle loro caratteristiche . Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito.</p> <p>-Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti.</p> <p>-Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione.</p>	<p>-Dieta e stili di vita Cucina dietoterapica: Ipercolesterolemia, Ipertensione, Diabete, Neoplasie</p> <p>-Allergie e Intolleranze: intolleranza al glutine, alle uova, al latte e derivati. (cenni) Il registro degli allergeni</p> <p>-Gli alimenti: definizione, i gruppi alimentari e la divisione in gamme. La stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.</p> <p>-Il settore Food certificato.</p> <p>- La “qualità totale degli alimenti”</p> <p>-La filiera alimentare (cenni)</p>	<p>Le modalità di conduzione dell’attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un’azione di rinforzo delle nozioni acquisite. Sono stati assegnati compiti scritti da svolgere a casa, a rafforzamento ed approfondimento degli argomenti svolti.</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>-Dispense</p> <p>-Appunti personali</p> <p>-Schemi riepilogativi trascritti alla lavagna.</p>	<p>-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta.</p> <p>-Test di ripasso ( forma orale).</p> <p>-Test V-F</p> <p>-Prove di simulazione esame</p> <p>-Prova di verifica a domande aperte.</p>	<p>I contenuti sono stati trattati nel corso del secondo quadrimestre.</p>

### 3° MODULO: Progettazione e organizzazione della produzione

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>L'impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.</p> <p>-Conoscere i sistemi di "legame", le caratteristiche generali e l'applicazione.</p> <p>-Il menù: conoscenza delle funzioni di una lista vivande, classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. Conoscenze circa la corretta compilazione.</p> <p>-Conoscenza dei principali pasti della giornata e i servizi complementari</p> <p>-Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</p>	<p>-Classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.</p> <p>-Il sistema di "Legame a caldo", "Legame a freddo", e " Legame misto".</p> <p>-Il sottovuoto</p> <p>-I menù e le carte. La pianificazione della lista vivande e dei piatti. La grafica, terminologia e ortografia. Tipologie differenti di lista vivande I costi (cenni)</p> <p>-Caratteristiche dei principali pasti e servizi</p> <p>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative</p>	<p>Le modalità di conduzione dell'attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un'azione di rinforzo delle nozioni acquisite. Sono stati assegnati compiti scritti da svolgere a casa, a rafforzamento ed approfondimento degli argomenti svolti.</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>-Dispense</p> <p>-Appunti personali</p> <p>.Schemi riepilogativi trascritti alla lavagna.</p>	<p>-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta.</p> <p>-Test di ripasso ( forma orale).</p> <p>-Prova di simulazione esame</p> <p>-Prova di verifica a domande aperte</p>	<p>I contenuti sono stati trattati in gran parte nel corso del primo quadrimestre e alcuni nel secondo quadrimestre</p>

	all'utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione  (cenni)				
--	---	--	--	--	--

#### 4° MODULO: Igiene e Sicurezza alimentare

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>-Comprendere l'importanza del fattore igienico nel settore ristorativo. Acquisire comportamenti corretti.</p> <p>Conoscere e applicare il sistema HACCP. Conoscere e applicare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla legge sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<p>-Igiene professionale e sistema HACCP.</p> <p>-Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande e della salute degli operatori. Applicazione pratica del sistema HACCP Le normative di riferimento e le basi di prevenzione. Le buone pratiche operative in ambito di sicurezza della persona.</p>	<p>Le modalità di conduzione dell'attività didattica si sono basate su lezioni frontali, con strategie di intervento per lo più di gruppo. Si sono svolte alcune lezioni di ripasso dei moduli svolti al fine di attuare un'azione di rinforzo delle nozioni acquisite. Sono stati assegnati compiti scritti da svolgere a casa, a rafforzamento ed approfondimento degli argomenti svolti.</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>-Dispense</p> <p>-Appunti personali</p>	<p>-Prove di verifica semi-strutturata: Multipla, V F, Risposta aperta.</p> <p>-Prova a tema: Elaborato personale.</p> <p>-Test di ripasso ( forma orale).</p> <p>.Prova di verifica a domande aperte.</p>	<p>I contenuti sono stati trattati nel corso del secondo quadrimestre.</p>

Riccione, 15 Maggio 2019

**IL DOCENTE**

**PROF. Cosimo Corvaglia**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

RELAZIONE FINALE A.S. 2018/2019  
Classe 5 KB settore enogastronomia

Prof. Cuomo Gianluca

Materia: Enogastronomia di sala e vendita

La classe composta da n. 18 alunni, nelle quale si sono svolte lezioni teoriche di due ore settimanali come da Programma Ministeriale, composta solo da studenti maschi, risulta piuttosto eterogenea dal punto di vista comportamentale, anche in considerazione dell'età degli studenti. Si è evidenziato un comportamento accettabile, anche se taluni alunni, hanno presentato atteggiamenti vivaci, partecipando comunque al dialogo educativo, dimostrando globalmente un buon livello di consapevolezza. Sono stati necessari richiami ad alcuni studenti, a volte distratti per la materia teorica e non sempre puntuali nelle consegne.

Durante questo Quinto anno l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità presenti e quelle future che deriveranno dal conseguimento della maturità.

Complessivamente la classe ha mostrato un adeguato interesse agli argomenti esaminati e alcuni alunni si sono distinti per l'interesse dimostrato, volontà di apprendimento e partecipazione durante le lezioni conseguendo risultati apprezzabili.

Altri invece hanno conseguito risultati più che sufficienti perché, pur dotati di certe potenzialità, non sono stati costanti nell'impegno o non sono stati in grado di consolidare la preparazione di base.

Infine un terzo gruppo di alunni ha mostrato durante l'anno scolastico: lacune, difficoltà e scarso impegno.

L'attività didattica è stata svolta con cadenza regolare, le lezioni sono state organizzate adottando le seguenti modalità: lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto, lezioni di verifica (prove prevalentemente scritte e orali)

Il Libro di testo MASTER LAB (Laboratorio di servizi Enogastronomici di Sala e Vendita) è stato regolarmente utilizzato.

Il programma didattico, rispetto al Piano annuale presentato all'inizio dell'anno scolastico è stato svolto completamente.

Riccione 03/05/2019

Il Docente

Prof. Cuomo Gianluca

PROGRAMMAZIONE SVOLTA:

UNITA' 6	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
L'offerta enogastronomica	<p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici</p> <p>Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adegua ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>

PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:

Principi di marketing

Gli strumenti di vendita

PROGRAMMARE L'OFFERTA GASTRONOMICA:

Il menu

Tipologie di menu

Determinare l'offerta enogastronomica

Determinare i prezzi di vendita

COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:

I mezzi di comunicazione

Comunicare attraverso il menu

La carta dei vini

La comunicazione interna: il briefing operativo

UNITA' 7	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
Analisi sensoriale e degustazione	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Caratteristiche organolettiche del vino.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

L'analisi sensoriale

La degustazione dei cibi

Il degustatore

La degustazione dell'olio di oliva

LA SOMMELLERIE:

La figura professionale del sommelier

Le bottiglie

L'attrezzatura per la degustazione

L'analisi organolettica del vino:

esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo

L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO

I principi di abbinamento

La scheda grafica di abbinamento

La successione dei vini a tavola

UNITA' 8	CONOSCENZE E ABILITA'	COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA
----------	-----------------------	--



Operare davanti al cliente	Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails  Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktails nazionali ed internazionali	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
----------------------------	---	--

LA CUCINA DI SALA

Cucinare davanti al cliente

L'attrezzatura

La tecnica

I COCKTAILS

Definizione e composizione

L'organizzazione del banco bar

La tecnica di miscelazione

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La cultura del bere miscelato

<b>UNITA' 9</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
Eventi speciali	Tecniche di catering e banqueting  Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

Il banqueting

Il catering

La preparazione di un evento speciale

<b>UNITA' 10</b>	<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO IN USCITA</b>
------------------	------------------------------	---

<p>Tecniche di gestione</p>	<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Software del settore turistico-ristorativo</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei problemi e dei prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>
-----------------------------	---	--

#### LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE

Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici

Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze

Le risorse umane

Le principali normative del settore

#### LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Il valore strategico dell'approvvigionamento

La gestione del magazzino

#### INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA

Le tecnologie informatiche

I vantaggi per le aziende enogastronomiche

I software per il settore ristorativo

Sistemi in rete



## ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione " S. Savioli " - Riccione  
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione " S. Savioli " - Riccione  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe VBK Indirizzo Enogastromonia settore Cucina

Prof. Lisotti Daniele

Materia: Scienze Motorie E Sportive

### INDICAZIONI GENERALI

La classe è formata da allievi tutti di sesso maschile.

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

Gli allievi hanno, nel limite delle sole due ore settimanali di scienze motorie, valutato prima e potenziato poi in maniera razionale e progressiva le loro capacità di: forza, potenza, resistenza, velocità, elasticità articolare, coordinazione, equilibrio e le grandi funzioni organiche in una prospettiva di educazione alla salute.

Si è cercata, inoltre, l'acquisizione dell'automatismo del gesto efficace ed economico, suscettibile di adattamento a situazioni mutevoli (destrezza) attraverso i giochi sportivi di squadra.

Le attività hanno coinvolto sempre la maggior parte degli allievi che si sono mostrati sempre positivi e motivati verso la disciplina.

Si è cercato di far capire l'importanza, non tanto del conseguimento o del miglioramento di un risultato, quanto dell'impegno personale, dell'applicazione assidua e dell'osservanza delle regole proprie del tipo di attività.

**Il comportamento** è sempre stato molto corretto ed educato.

**L'interesse e la partecipazione** sono sempre stati continui. La classe ha mostrato come già precedentemente accennato un notevole interesse verso la disciplina soprattutto nella fase di pratica dove la partecipazione in ogni giornata è sempre stata superiore al 90%.

**I rapporti con le famiglie**, che sono stati espletati nell'ambito delle ore di ricevimento settimanale ed in occasione degli incontri scuola-famiglia, si possono ritenere buoni.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

1. Analisi e sviluppo delle capacità condizionali (test d'ingresso ed esercitazioni atte al miglioramenti degli stessi, proposte sia in palestra che come esercizio individuale da svolgere a casa)
2. Miglioramento della coscienza della corporeità come mezzo espressivo per rafforzare la sicurezza di sé in un contesto socio-affettivo, tramite attività espressivo-corporee quali le piramidi presentate nella seconda parte dell'anno scolastico.
4. Miglioramento delle proprie capacità di apprendimento motorio sviluppando in modo multilaterale le proprie abilità, tramite i giochi sportivi di squadra proposti durante tutto l'anno nella seconda ora di attività oppure come prima proposta di giornata.
5. Miglioramento del controllo del proprio corpo in situazioni motorie sempre diverse, sempre tramite gli sport di situazione come lo squash, al quale i ragazzi hanno partecipato per 1 mese presso la Federazione Italiana Gioco Squash.
6. Consolidamento della formazione sociale degli allievi, con miglioramento delle capacità di collaborazione, dell'integrazione e dell'identificazione col gruppo, tramite soprattutto giochi di cooperazione come l'acrobatica, il golf, la difesa personale.
7. Sviluppo del rispetto delle regole sociali ed il rispetto e la solidarietà con gli altri.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

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

## **STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI**

L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni.

Sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, l'ambiente circostante la palestra per attività di orientamento spaziale e la LIM per interventi teorici su argomenti quali la "sindrome metabolica" spaziando il discorso allo stress etc.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

- a) rispetto delle consegne
- b) acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare continuamente la risposta motoria
- c) capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni

La valutazione ha inoltre tenuto conto delle singole situazioni di partenza, dei progressi ottenuti in relazione agli obiettivi, del comportamento, dell'impegno e dell'interesse dimostrati, nonché, della modalità di partecipazione e dei risultati ottenuti alle gare interne alla classe, con altre classi oppure a tornei organizzati dal Provveditorato (Giochi Sportivi Studenteschi).

La valutazione si è avvalsa su dati oggettivi estrapolati da test codificati, verifiche pratiche, relazioni scritte (le ultime due forme di verifica sono state riservate in particolare agli alunni esonerati). Gli alunni sono stati preventivamente informati ad inizio anno scolastico sui criteri su cui si è basata la valutazione, divenendo coscienti delle modalità con cui si è operato.

<b>PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5 BK</b>
-------------------------------------

<b>Anno 2018 – 2019</b>
-------------------------

## **ANALISI SITUAZIONE DI PARTENZA TRAMITE TEST CONDIZIONALI**

Test per resistenza forza e flessibilità

Nozioni di fisiologia legata allo sport con risvolti pratici grazie alle attività proposte

## **SQUASH**

Giochi sportivi

Nozioni di base dello sport

Torneo interno alla classe e successivamente con altra classe quinta per verificare “sul campo” l'acquisizione e l'applicazione delle regole, la raggiunta maestria motoria nella disciplina.

## **DIFESA PERSONALE**

Progetto dipartimentale per sensibilizzare i ragazzi contro episodi di bullismo, prevaricazione ed abusi.

Teoria

Introduzione alla difesa come concetto di non offesa e prevenzione di situazioni di rischio e pericolo. Breve lavoro pratico con i compagni

### **TEORIA: TUTELA DELLA SALUTE**

Utilizzo della piattaforma Kahoot per **stimolare competenze digitali**.

Nozioni alimentari, stili di vita corretti.

Nozioni su sindrome metabolica

1. Malattie legate ad accesso alimentare e scarso movimento.
2. Tipi di movimento e lavoro fisico: aerobico anaerobico etc.
3. Risvolti di una costante attività fisica sul proprio corpo.
4. Nozioni sullo stress ed ormoni legati alla sindrome: insulina, glucagone (glicemia, controllo zuccheri etc.) adrenalina, cortisolo etc.
5. Etichette alimentari: saper leggere ed interpretare un etichetta nutrizionale, slow food.

### **RICHIAMO DURANTE L'ANNO DI TEST CONDIZIONALI.**

Verifica del proprio stato di condizione fisica tramite test aerobici ed anaerobici

### **GINNASTICA ACROBATICA (SPORT INDIVIDUALE E DI GRUPPO)**

Affinare le skill e relazionarsi con i propri compagni

Ginnastica acrobatica singola ed a squadre per affinare le abilità motorie acquisite nei precedenti anni scolastici tramite schede di livello più avanzate.

Ginnastica acrobatica di gruppo (le piramidi con il corpo).

### **SPORT DI SQUADRA ALL'APERTO.**

Relazione con l'ambiente naturale.

Attività di gruppo all'aria aperta quali: golf, orienteering, fresbee ( Ultimate )



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della  
Ristorazione " S. Savioli " - Riccione  
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della  
Ristorazione " S. Savioli " - Riccione  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
Classe VBK Indirizzo Enogastromonia settore Cucina

Prof. Tisselli Dario

Materia: Religione cattolica

OBIETTIVI FORMATIVI E SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

L'insegnamento della religione si è svolto avendo i seguenti obiettivi formativi e specifici di apprendimento:

- Contribuire allo sviluppo della coscienza di sé e della personalità dell'alunno;
- Contribuire alla formazione della coscienza morale e alle capacità critiche e conoscitive degli alunni;
- Offrire elementi per scelte consapevoli di fronte ai problemi etico-religiosi;
- Favorire la conoscenza delle soluzioni etiche e sociali delle religioni più diffuse e così educare all'accoglienza, alla pace, alla mondialità.

CONTENUTI

- a) Approfondimento sul punto della esistenza di Dio, ragione e fede, scienza e fede;
- b) Il rapporto uomo –donna nella società odierna. Quali valori, per una coppia cristiana anche in relazione alla modalità di risoluzione delle "crisi di coppia";
- c) Il corpo mezzo di espressione della nostra anima, unità e armonia tra anima e corpo. La tutela di se stessi è anche tutela del proprio corpo.
  - Quali scelte etiche su temi quali: l'aborto, la contraccezione, il divorzio, l'omosessualità.
  - No al relativismo etico, le etiche contemporanee tra cui : l'etica soggettivistico-libertaria; l'etica utilitaristica, l'etica della responsabilità, l'etica personalistica e l'etica religiosa.
  - La cultura contemporanea, la secolarizzazione. L'uomo tra immanenza e trascendenza, tra pessimismo e speranza.

## SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Lo svolgimento del programma è stato attualizzato partendo da una specifica realtà sulla quale ci si è documentati con vari mezzi, giornali, film. Su ogni argomento vi è poi stata una analisi personale e di gruppo basate sia sul materiale fornito dal docente che sul dibattito con gli alunni sull'argomento.

Il punto di partenza per il raggiungimento degli obiettivi specifici è stata la volontà di approfondimento del rapporto con la realtà trascendente nella realtà moderna-occidentale. Ci si è voluti fermare sulle capacità di comunicazione personale e mantenere una condotta coerente nell'espressione dell'emozione e dei sentimenti.

Partendo dal "comandamento nuovo" si è evidenziato il "bene", base di relazioni sane e libere.

Un altro approfondimento si è fatto sulla responsabilità e sulla verità che ci renderà liberi e su quanto una scelta di vita cristiana o meno possa influire sull'esito di relazioni, quali il matrimonio, la paternità e la maternità consapevoli. Il rapporto con il trascendente che ci spinge verso la comprensione dell'amore come totale gratuità e libero da qualsiasi forma di egoismo, partendo dall'esempio di Gesù il cui amore è stato "un amore senza misura" in alternativa ai nostri egoismi



## Giudizio complessivo

I risultati conseguiti sono da ritenere più che positivi, essendo instauratosi un rapporto dinamico e costruttivo che non ha risentito di quella naturale tendenza delle classi quinte ad impegnarsi in linea prevalente nelle materie d'esame di cui la materia che ci occupa non fa parte.

Si è, quindi, sempre mantenuto un clima positivo di dialogo e di confronto su tutte le tematiche religiose, personali e psicologiche che ha coinvolto tutti nei “ dibattiti” in classe calati nelle problematiche del mondo odierno.

La valutazione sul lavoro svolto è per questa classe particolarmente positiva e risente di un rapporto pedagogico costruttivo e adeguato per le scelte future degli alunni stessi.

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>L'insegnante si è mosso dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Ha, inoltre, avuto cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione personale.</p>	<p>Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata è stata costituita dal testo biblico, dal testo scolastico e vari articoli di riviste specializzate.</p>	<p>Il raggiungimento degli obiettivi è stato verificato mediante diverse modalità, che hanno permesso il dialogo, la partecipazione attiva, e i vari approfondimenti.</p>	<p>Nel valutare gli studenti si è tenuto conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei contenuti essenziali della religione cristiana.</li> <li>• Capacità di riconoscere e apprezzare i valori cristiani.</li> <li>• Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.</li> </ul> <p><b>I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.</b></p>

## b) Mappa Costituzione e Cittadinanza

### COSTITUZIONE E CITTADINANZA

SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"><li>• PROGETTO AMBIENTE</li></ul>
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"><li>• HACCP</li><li>• FORMAZIONE D.LGS 81/2008</li><li>• FORMAZIONE ANTINCENDIO</li><li>• DIRITTO DEL LAVORO</li></ul>
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>• ASSEMBLEE DI CLASSE</li><li>• CONSULTA DEGLI STUDENTI</li><li>• CONSIGLIO DI ISTITUTO</li><li>• ORGANO DI GARANZIA</li><li>• QUOTIDIANO IN CLASSE</li></ul>
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"><li>• GIORNATA DELLA MEMORIA</li><li>• PROGETTO "QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE"</li></ul>
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>• PON ESTERO</li><li>• ERASMUS +</li><li>• VIAGGIO DI ISTRUZIONE</li><li>• CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE</li><li>• STUDIO LINGUE COMUNITARIE</li></ul>
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"><li>• REGOLAMENTO DI ISTITUTO</li><li>• REGOLAMENTO ASSENZE</li><li>• SPORT E FAIR PLAY</li></ul>
SOLIDARIETA'	<ul style="list-style-type: none"><li>• COLLABORAZIONE CON ENTI E COMUNITA'</li><li>• PROGETTO "SUL PALCOSCENICO DELLA VIRTU'"</li></ul>
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>• IMPRESA DIDATTICA</li><li>• PROGETTO "IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO"</li></ul>
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"><li>• PROGETTI PEER TO PEER</li></ul>
LEGALITA'	<ul style="list-style-type: none"><li>• PREVENZIONE DEL BULLISMO</li><li>• FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO</li></ul>

c) Simulazioni effettuate

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice<sup>2</sup>,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campane

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

mi dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un cane  
latrava al forestiero,  
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

## Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dì d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

## Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

#### **ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Elsa Morante, *La storia*** (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

*La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"<sup>4</sup>. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Useppe! Useppée!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>5</sup> [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume<sup>6</sup>. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto<sup>7</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe

<sup>4</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>5</sup> in collo: in braccio.

<sup>6</sup> incolume: non ferito.

<sup>7</sup> accosto: accanto.

saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>8</sup> che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte<sup>9</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>10</sup>, intatto, il casamento<sup>11</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”<sup>12</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Useppe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

## Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Useppe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

## Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

---

<sup>8</sup> pulverulenta: piena di polvere.

<sup>9</sup> divelte: strappate via.

<sup>10</sup> ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

<sup>11</sup> il casamento: il palazzo, il caseggiato.

<sup>12</sup> Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Useppe.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### *ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO*

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità<sup>13</sup>. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni<sup>14</sup>. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamoci muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)<sup>15</sup>.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi<sup>16</sup>; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli,

<sup>13</sup> A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

<sup>14</sup> M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

<sup>15</sup> *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

<sup>16</sup> *Corti e palagi*: cortili e palazzi.



gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine<sup>17</sup>.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908- 1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

## Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

---

<sup>17</sup> «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp, 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

## Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### *ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO*

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee

nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

*(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)*

### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

### **Produzione**

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Seconda simulazione:

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

#### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Eugenio Montale, *L'agave sullo scoglio*, dalla raccolta *Ossi di seppia*, 1925 (sezione "Meriggi e Ombre").

#### L'agave sullo scoglio

*Scirocco*

O rabido<sup>18</sup> ventare di scirocco  
che l'arsiccio terreno gialloverde  
bruci;  
e su nel cielo pieno  
di smorte luci  
trapassa qualche biocco  
di nuvola, e si perde.  
Ore perplesse, brividi  
d'una vita che fugge  
come acqua tra le dita;  
inafferrati eventi,  
luci-ombre, commovimenti  
delle cose malferme della terra;  
oh alide<sup>19</sup> ali dell'aria  
ora son io  
l'agave<sup>20</sup> che s'abbarbica al crepaccio  
dello scoglio  
e sfugge al mare da le braccia d'alghie  
che spalanca ampie gole e abbranca rocce;  
e nel fermento  
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci  
che non sanno più esplodere oggi sento  
la mia immobilità come un tormento.

Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, *Meriggi e ombre*, della raccolta *Ossi di seppia*. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in *Meriggi e ombre* fino a diventare tempestoso ne *L'agave su lo scoglio*, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.

<sup>18</sup> *rabido*: rapido

<sup>19</sup> *alide*: aride

<sup>20</sup> *agave*: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

## **Comprensione e analisi**

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

## **Interpretazione**

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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



# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

#### **ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono<sup>21</sup> su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>22</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>23</sup>. Una smania mala<sup>24</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>25</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*<sup>26</sup>: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva

<sup>21</sup> *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

<sup>22</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>23</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>24</sup> *smania mala*: malvagia inquietezza.

<sup>25</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>26</sup> *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

### **Interpretazione**

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### *ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO*

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il “fare” nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. “Pensato in Italia” È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere “sì, esistono altre condizioni”. Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*



## **Comprensione e analisi**

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

## **Produzione**

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Da un articolo di **Guido Castellano** e **Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa

eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose:* qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

## Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

**Paolo Rumiz**<sup>27</sup>, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigginà. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"<sup>28</sup> l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa

<sup>27</sup> P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

<sup>28</sup> "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.



"sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

## Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Modiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

## Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?**

**DOCUMENTO n.1**

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie

e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

### **Guadagnare salute**

#### **Alimentazione**

*23 aprile 2018* - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

## I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: [www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/](http://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/))

## DOCUMENTO N.2

### MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

#### Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;

- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in:  
[www.istruzione.it/.../MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_l%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pd...?](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una *“dieta varia ed equilibrata”*. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per *“dieta varia ed equilibrata”*.
  - Nel documento n.1 si fa voce dei *“benefici di una sana alimentazione”*: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
  - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare *“l'adozione di sani comportamenti alimentari”*. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.

# Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca

Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.

Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.

- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

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

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA-VENDITA e CUCINA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI e SCIENZA E CULTURA  
DELL’ALIMENTAZIONE

### **DOCUMENTO n.1**

Secondo l’ultima rilevazione del 2016 del Sistema di Sorveglianza OKkio alla Salute promosso dal Ministero della Salute, in Italia l’8% dei bambini salta la prima colazione e il 33% fa una colazione inadeguata, cioè sbilanciata in termini di carboidrati e proteine, condizionando negativamente l’equilibrio calorico del resto dei pasti. Infatti, il 53% consuma a metà mattina una merenda troppo abbondante, mentre a tavola, secondo i genitori intervistati, il 20% dei figli non consuma quotidianamente frutta e verdura.

Nonostante la diminuzione in questi ultimi 10 anni dei bambini in sovrappeso o obesi nell'età compresa tra i 6 e i 10 anni, i numeri continuano ad essere elevati, e preoccupanti: il 21,3% dei bambini è in sovrappeso e il 9,3% è obeso. Un numero sempre crescente di studi scientifici ha confermato che una delle cause dell'aumento indesiderato di peso, a tutte le età, è rappresentato dalla mancata assunzione della prima colazione.

Non solo i bambini commettono errori nei confronti di questa buona e soprattutto salutare abitudine; secondo un'indagine realizzata dalla Doxa, negli ultimi 10 anni è diminuito anche il numero degli adulti che fanno colazione...

L'esempio dei genitori in questa scelta resta decisivo... Eppure le linee guida della sana e corretta alimentazione, nazionali ed internazionali, raccomandano di consumare 3 pasti al giorno e 2 spuntini.

Il primo dei pasti è quindi la colazione, nel rispetto delle abitudini e dei gusti personali: deve comprendere tutti i nutrienti necessari per iniziare al meglio con alimenti ricchi di carboidrati, prima di tutto, ma anche lipidi, proteine e micronutrienti.

E deve essere anche vario, piacevole, appetitoso ed equilibrato come gli altri pasti della giornata.

Abituarsi ad assumere una buona e sana colazione secondo i nutrizionisti e gli scienziati aiuta tutti a cominciare al meglio la giornata. E quindi, perché rinunciarvi?

## **DOCUMENTO n.2**

Per essere corretta, la nostra alimentazione deve essere moderata, bilanciata e completa; ma oltre a cosa e quanto mangiare è importante anche quando farlo.

# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Le nostre attività e l'alternarsi del giorno e della notte influenzano il sistema nervoso, quello immunitario, la produzione di ormoni ed il metabolismo, per cui gli orari dei pasti possono avere un ruolo importante nel controllo di questi meccanismi.

Dopo il digiuno notturno la prima colazione è un ottimo modo per iniziare la giornata con vigore fisico e lucidità mentale. Diversi studi hanno trovato una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti. Inoltre

dati diversi indicano che il consumo regolare della prima colazione favorisce un miglior equilibrio nutrizionale generale, un miglior controllo glicemico (zuccheri nel sangue), una minor insorgenza di sovrappeso e obesità e un minor rischio cardiovascolare.

Come per la dieta mediterranea, anche per la sana colazione possiamo riferirci a una piramide che indica per le varie tipologie alimentari, le modalità di consumo raccomandate.

La frutta è la vera protagonista della colazione salutare insieme ai cereali integrali. Le bevande possono essere assunte a piacere ricordando che tè e caffè contengono sostanze stimolanti; spremute e centrifughe possono saltuariamente sostituire la frutta, che è preferibile consumare intera; il latte è un alimento vero e proprio ricco di proteine e fonte di grassi; se lo consumiamo, ne va tenuto conto nel bilancio alimentare di tutta la giornata.



Fonti: ELENA DOGLIOTTI

Biologa Nutrizionista e Divulgatrice Fondazione Umberto Veronesi

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Quale ripartizione energetica, in termini di numero e frequenza dei pasti, è consigliata dai LARN nell'arco della giornata;
  - Ogni pasto della giornata quale suddivisione in macro e micronutrienti deve seguire;
  - Illustri brevemente la patologia dell'obesità, indicandone i rischi correlati, la differenza tra obesità giovanile e adulta nonché le indicazioni terapeutiche da adottare;
  
- Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, si è trovata *una correlazione tra il fare colazione e una migliore efficienza nelle funzioni cerebrali, in particolar modo in bambini e adolescenti*, argomenti questa affermazione trattando eventuali altri benefici;
  
- Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente “caso”:

il candidato supponga di avere il compito, all'interno di un grande albergo, di organizzare, in accordo con la cucina, il buffet per la prima colazione. La clientela dell'albergo è molto varia: è frequentato da famiglie con bambini e da turisti; spesso si organizzano convegni i cui partecipanti provengono da ogni parte del mondo e durante i quali viene richiesta l'organizzazione di un coffee break.

  - a) Il candidato proponga un menù per la colazione alla carta e per una colazione a buffet, motivando le scelte degli alimenti proposti e sottolineando quali, tra i prodotti, appartengono alla categoria dei “Nuovi prodotti alimentari”;
  - b) Il candidato proponga ricette con frutta e verdura fresche;
  - c) Il candidato concluda suggerendo una proposta alternativa, destinata a ospiti:
    - ⇒ Intolleranti al glutine;
    - ⇒ Intolleranti al lattosio;
    - ⇒ Allergici alla frutta secca.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



5 BK Il Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Migani Michela
Inglese	Furfaro Giovannini Rosa
Francese	Barazzoni Stefania
Alimentazione	Di Lallo Giuditta
Sostegno	Di Stefano Isabel
Sostegno	Felisatti Stefania
Sostegno	Mazza Gianluca
Matematica	Mastandrea Anna
Dir. Amm. Strut. Ric.	Concordia Ornella
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Corvaglia Cosimo Damiano
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Cuomo Gianluca
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele
Religione	Tiselli Dario

Riccione 15 maggio 2019

Il Coordinatore  
Prof.ssa Migani Michela

---