Istituto Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

"S. Savioli" - Riccione

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE: 5KB

Percorso ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Anno scolastico 2024/2025

Coordinatore: Prof. Angelo Bonfiglio

INDICE

PARTE I 5

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo 5

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO con altre informazioni 5

VALORI E FINALITA' 5

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE 6

PIANO ORARIO 13

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA 14

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO ANNO: 14

PROFILO DELLA CLASSE 15

Composizione 15

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo. 15

Osservazioni sul percorso formativo. 16

Metodo di studio e livelli generali raggiunti. 16

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe 16

Metodi: 16

Strumenti: 18

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio: 18

Interventi di recupero: 19

ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA 20

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI 21

PARTE II 22

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI 22

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 23

Relazione sulla classe: 23

Programma svolto: 24

DISCIPLINA: STORIA 26

Programma svolto 26

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE 29

Relazione sulla classe: 29

Programma svolto: 30

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE 32

Relazione sulla classe: 32

Programma svolto: 32
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA 35
Relazione sulla classe: 35
Programma svolto: 35
DISCIPLINA: MATEMATICA 37
Relazione sulla classe: 37
Programma svolto: 39
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI 43
Relazione sulla classe: 43
Programma svolto: 44
DISCIPLINA: CUCINA 50
Relazione sulla classe: 50
Programma svolto: 51
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 57
Relazione sulla classe: 57
Programma svolto: 58
DISCIPLINA: RELIGIONE 62
Relazione sulla classe: 62
Programma svolto: 63
DISCIPLINA: D.T.A. 67
Relazione sulla classe: 67
Programma svolto: 68
DISCIPLINA: ED.CIVICA. 70
Programma svolto: 70
PARTE III 72
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 72
Verifica e Valutazione: 73
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione 73
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione: 74
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio: 75
Crediti Scolastici 77
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO: 78
SIMULAZIONE PRIMA PROVA (15/04/2025) 80
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO 2025 86
DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO 2025 95

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (03/04/2025) 104
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO 2025 107
DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO 2025 109
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE 111
CONSIGLIO DI CLASSE VKB: 112

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

VALORI E FINALITA'

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

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore e **costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale,** dotata di una propria identità culturale**,** metodologica e organizzativa. L'offerta formativa degli istituti

professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

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

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

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

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

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

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni dei suoi

problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico- professionale correlate ai settori di riferimento;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

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

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali**,** sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti

deontologici del servizio;

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

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

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

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

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un

servizio il più possibile personalizzato

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

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

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

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

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

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	**Classe III**	**Classe IV**	**Classe V**	
Diritto e tecnica amministrativa	3	4	4	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	4	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina*	5	5	6	Scritto/Orale/Pratico
Totale	17	17	17	

Dall'anno scolastico 2019/2020 si sono aggiunte, per il triennio conclusivo, almeno 33 ore all'anno di Educazione Civica ripartite nello svolgimento tra i docenti di Italiano/Storia – Lingua Inglese – Diritto e Tecnica Amministrativa in un'ottica di interdisciplinarità, individuando come referente l'insegnante di DTA.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Basta Gianmarco
Inglese	Amarù Anna Rita
Francese	Belligotti Francesco
Tedesco	Francioni Matteo
Matematica/Informatica	Ramunno Antonella
Scienze degli Alimenti	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. settore Cucina	Corvino Massimo
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Fraternali Elena
Scienze Motorie e Sportive	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Balboni Luca
Sostegno	Corvaglia Massimo

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Galati Sara Ersilia	Galati Sara Ersilia	Basta Gianmarco
Inglese	Amarù Anna Rita	Amarù Anna Rita	Amarù Anna Rita
Francese	Cecchetti Barbara	Cecchetti Barbara	Belligotti Francesco
Tedesco	Pasqualini Loretta	Pasqualini Loretta	Francioni Matteo
Matem./Inform.	Scaringi Barbara	Scaringi Barbara	Ramunno Antonella
Sc. degli Alimenti	Caravello Valeria	Bonfiglio Angelo	Bonfiglio Angelo
Lab. Enog. Cucina	Corvino Massimo	Corvino Massimo	Corvino Massimo
Dir. Amm. Strut. Ric	Nespoli Giorgina	Nespoli Giorgina	Fraternali Elena
Religione	Stocchi Tommaso	Stocchi Tommaso	Bastianelli Luca
Scienze Mot. e Sport.	Molino Eugenio	Molino Eugenio	Molino Eugenio
Sostegno	Balboni Luca	Balboni Luca	Balboni Luca
Sostegno	Sensoli Cristina	Panzera Salvatore	Corvaglia Massimo

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione KB ad indirizzo CUCINA si compone di 15 alunni, 11 maschi e 4 femmine, quasi tutti provenienti dalla classe IV KB mentre un solo studente è ripetente proveniente dalla V KC a.s. 2023/2024.

Nella classe sono presenti tre studenti con DSA e uno con disabilità certe, per il quale si rimanda al fascicolo personale riservato.

La frequenza da parte di 1 alunno è stata nulla, non formalizzando una rinuncia agli studi. Qualche alunno ha riportato numerose assenze anche a seguito di problemi di salute, condizione che ha influito sul raggiungimento delle competenze designate dal curricolo.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Per quanto riguarda la seconda lingua solamente tre studenti hanno studiato tedesco, tutti gli altri francese.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

La classe, composta prevalentemente da studenti di sesso maschile dimostra provenire da contesti familiari sani e improntati a solidi principi educativi. Le dinamiche relazionali tra pari si sono mantenute generalmente positive, favorendo un clima di collaborazione e serenità. Tuttavia, nel corso del triennio non sono mancati alcuni episodi di mancato rispetto del regolamento scolastico, nonché momenti di calo nella motivazione allo studio. In diverse occasioni, l'interesse verso attività extrascolastiche — quali sport, hobby personali e, in alcuni casi, esperienze lavorative con contratti a chiamata — ha inciso sulla continuità dell'impegno scolastico, distraendo gli studenti dal raggiungimento degli obiettivi didattici e personali prefissati. Nonostante queste criticità molti di loro sono riusciti a recuperare consapevolezza e concentrazione, valorizzando le proprie potenzialità in vista del futuro.

Nel corso del triennio, la classe ha dimostrato un atteggiamento costantemente collaborativo e solidale, in particolare nei confronti del compagno con disabilità. Gli studenti si sono distinti per un sincero senso di responsabilità, attenzione e rispetto verso le fragilità, contribuendo a creare un contesto sereno, accogliente e profondamente inclusivo.

La presenza del compagno con bisogni educativi speciali è stata vissuta non come un ostacolo, ma come un'opportunità di crescita umana e relazionale per l'intero gruppo. I compagni hanno

saputo integrare in modo naturale e affettuoso il ragazzo all'interno delle dinamiche di classe, favorendo la partecipazione attiva alle attività scolastiche e ai momenti di socialità. In più occasioni, si è potuto osservare un autentico spirito di cura, che ha superato il semplice dovere, configurandosi come espressione di maturità emotiva e sensibilità.

La relazione tra studenti e docenti è stata quasi sempre proficua, caratterizzata da una percezione tangibile di stima e affetto da parte dei discenti. Questo clima di fiducia reciproca ha favorito quasi sempre l'apprendimento e la partecipazione attiva, consolidando il ruolo del docente non solo come trasmettitore di contenuti, ma anche come guida e riferimento emotivo.

A penalizzare tale armonia, tuttavia, è stato il frequente e, soprattutto nell'ultimo anno scolastico, profondo rinnovamento del consiglio di classe. Il susseguirsi di nuovi docenti e il conseguente riorientamento delle strategie didattiche e organizzative hanno temporaneamente indebolito la continuità relazionale, richiedendo un periodo di riadattamento da parte degli studenti.

Osservazioni sul percorso formativo.

Nel corso di questo anno, gli studenti hanno manifestato un interesse piuttosto selettivo e saltuario verso le proposte didattiche, mostrando coinvolgimento soprattutto nelle attività strettamente collegate al percorso curricolare. Nonostante i molteplici stimoli offerti dall'istituto - seminari, laboratori e progetti extracurriculari - la partecipazione alle iniziative al di fuori del piano di studi è risultata complessivamente molto debole.

Il livello di attenzione e di motivazione in classe si è rivelato altalenante: l'alternanza di fasi di impegno concentrato e momenti di disattenzione ha reso discontinua la qualità dell'apprendimento. A tale variabilità si accompagna un fenomeno di assenze considerate "strategiche" da parte di alcuni studenti, spesso giustificate con la dichiarazione di una preparazione ritenuta non adeguata per affrontare le attività didattiche pianificate. A fronte di queste criticità si è reso necessario rafforzare le strategie di coinvolgimento e di supporto individuale, al fine di favorire una partecipazione più costante e di prevenire il ricorso a giustificazioni legate a lacune di studio. Nello specifico, sono stati incentivati i momenti di orientamento e tutoring mirato (grazie alle attività legate al PNRR) i quali hanno contribuito a ridurre il ricorso alle assenze strategiche e a mantenere un livello di motivazione più stabile e duraturo.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione per qualcuno è stata aggravata da una frequenza saltuaria, da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento apatico nei momenti di verifica. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti.

Riguardante gli studenti con DSA è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per l'alunno con disabilità certe si è fatto riferimento al PEI.

Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire, comunque, a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc.), operando in un'ottica inclusiva.

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune manifestate. Un ristretto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno mediamente costante per tutto l'anno scolastico.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

La programmazione disciplinare è stata rigorosamente svolta in linea con la scansione cronologica stabilita dal Consiglio di Classe, rispettando tempi, unità didattiche e tappe previste dal Piano di Studi. Gli argomenti sono stati introdotti e sviluppati secondo il calendario condiviso, garantendo la copertura completa dei contenuti essenziali.

Tuttavia, a fronte delle difficoltà rilevate nel gruppo classe, in alcuni moduli non è stato possibile assicurare il livello di approfondimento desiderato. Le fasi di consolidamento e applicazione pratica hanno subito rallentamenti, riducendo la possibilità di esplorare con maggiore dettaglio alcuni nuclei tematici complessi.

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

di ogni singola disciplina.

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

In alcune materie sono state proposte discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Strumenti:

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

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

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

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica dal 03/02/2024 al 16/02/2024 per un totale di 64 ore.

ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

TITOLO	OBIETTIVO ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SICUREZZA	• HACCP • FORMAZIONE D.LGS 81/2008 • FORMAZIONE ANTINCENDIO • DIRITTO DEL LAVORO • BLSD
PARTECIPAZIONE	• ASSEMBLEE DI CLASSE • CONSULTA DEGLI STUDENTI • CONSIGLIO D'ISTITUTO • ORGANO DI GARANZIA • QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	• GIORNATA DELLA MEMORIA
INTEGRAZIONE	• ERASMUS • CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE • STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	• REGOLAMENTO DI ISTITUTO • REGOLAMENTO ASSENZE
INCLUSIONE	• IMPRESA DIDATTICA • PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO.
DIRITTO ALLA SALUTE	• PROGETTI PEER TO PEER
DIRITTO COSTITUZIONALE	• STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA • PRINCIPI FONDAMENTALI

Area di professionalizzazione: percorsi in alternanza per le competenze traversali nel triennio Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il PCTO, che si è progettato di sviluppare nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni).

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

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

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

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza.
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza.
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Basta Gianmarco

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe è stato partecipe e collaborativo e la maggior parte degli alunni ha dimostrato un buon interesse per la disciplina. Il livello della classe è diversificato: gli studenti hanno ritmi di apprendimento diversi, ma chi necessita di tempi più lunghi ha generalmente dimostrato di impegnarsi.

Un gruppo di alunni, con buone capacità di intuizione e approfondimento, ha raggiunto ottimi risultati, dovuti non solo a doti personali, ma anche ad uno studio puntuale e proficuo e ad una partecipazione interessata. Un altro gruppo si è impegnato con coscienza, ma necessita talvolta di interventi orientativi. Un terzo gruppo possiede competenze meno sicure dovute principalmente ad una scarsa attitudine per la disciplina scolastica.

Il livello medio della classe è più che sufficiente, buoni i risultati raggiunti dal gruppo impegnato sia in termini di contenuti, sia riguardo l'autonomia nel lavoro. Le competenze acquisite dall'intera classe si evidenziano comunque meglio nei singoli elaborati, in primis i temi.

Gli obiettivi generali del corso di Lingua e letteratura italiana e Storia sono stati rivolti principalmente alla valorizzazione dell'aspetto formativo legato al desiderio di conoscere e aumentare il proprio orizzonte culturale con nuovi autori e nuove letture. Il livello raggiunto rispetto ai criteri prefissati è buono. L'uso del linguaggio italiano standard è adeguato, nonostante rimanga la necessità di sottolineare la non correttezza del linguaggio neostandard, gergale e l'uso dei dialettismi all'interno di un elaborato scritto. Per la maggior parte degli allievi rimane ancora difficile integrare informazioni trasmesse da linguaggi diversi, anche se gli alunni utilizzano in modo consapevole gli strumenti informatici e multimediali.

L'insegnamento è stato svolto alternando letture e analisi delle stesse mediante una prima fase di spiegazione degli argomenti oggetto dell'unità didattica ed una seconda fase di verifica del raggiungimento dei singoli obiettivi. Ciò è avvenuto mediante il coinvolgimento e la partecipazione attiva degli allievi. Sulla base delle lezioni svolte in classe sono state assegnate letture da svolgere a casa come consolidamento delle competenze acquisite.

Programma svolto:

L'Età del Positivismo, Naturalismo, Verismo.

- Giovanni Verga. Biografia, principali opere, poetica. Estratti dal romanzo "I malavoglia" e la novella "Rosso Malpelo"

Simbolismo, Estetismo, Decadentismo.

- Charles Baudelaire. Poesia "Spleen" (dalla raccolta "I fiori del male"). Arthur Rimbaud. Poesia "Le vocali".

- Giovanni Pascoli. Biografia, principali opere, poetica. Poesie: "Il gelsomino notturno", "X agosto", "Nebbia", "Cavalla storna" (dalla raccolta "I canti di Castelvecchio"). La poetica del fanciullino.

Le avanguardie storiche: estratti da "Il primo manifesto del Futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti

- Giuseppe Ungaretti. Biografia, principali opere, poetica. Poesie: "Veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "San Martino del Carso", "Mattina", "Soldati" (dalla raccolta "Allegria di naufragi")

- Gabriele D'Annunzio. Biografia, principali opere, poetica. Estratti dal romanzo "Il piacere". Poesie: "La pioggia nel pineto", "Qui giacciono i miei cani"

- Luigi Pirandello. Biografia, principali opere, poetica. Estratti dal romanzo "Il Fu Mattia Pascal". La novella "La patente" (da "Novelle per un anno"). Estratti dalla drammaturgia teatrale "Enrico IV".

- Italo Svevo. Biografia, principali opere, poetica. Estratti dal romanzo "La coscienza di Zeno"

- Eugenio Montale. Biografia, principali opere, poetica. Poesie: "I limoni", "Meriggiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato" (dalla raccolta "Ossi di seppia")

- Umberto Saba. Biografia, principali opere, poetica. Poesie: “A mia moglie”, “Trieste” (dalla raccolta “Canzoniere”)

- Primo Levi. Biografia, principali opere, poetica. Estratti dal romanzo “Se questo è un uomo”

- Italo Calvino. Biografia, principali opere, poetica. Estratti dal romanzo “Il sentiero dei nidi di ragno” e da “Le città invisibili”

- Pier Paolo Pasolini. Biografia, principali opere, poetica. Estratti dal romanzo “Ragazzi di vita”. Poesia “Supplica a mio madre”. Un articolo inerente “La dittatura del consumismo” e “Io so i nomi”

Educazione civica: Educazione al volontariato. Una realtà concreta e attiva sul territorio: Le cucine popolari di Roberto Morgantini.

Testo in adozione: M. Carlà, A. Sgroi, Letteratura e intrecci, vol. 3, Palumbo Editore.

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

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

Prof. Basta Gianmarco

Programma svolto

L'alba del mondo contemporaneo

- La seconda rivoluzione industriale
- Crescita economica e società di massa
- La Belle Èpoque, tra innovazione e contraddizioni

Lo scenario mondiale a cavallo tra Ottocento e Novecento

- L'Italia post-unitaria: la Destra e la Sinistra storica

L'età giolittiana in Italia

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico
- La politica interna tra socialisti e cattolici
- La guerra di Libia e la caduta di Giolitti

La prima guerra mondiale

- Le origini della guerra
- 1914: Il fallimento della guerra-lampo
- L'Italia dalla neutralità alla guerra; lo scontro tra neutralisti e interventisti
- 1915-1916: la guerra di posizione
- Il fronte interno e l'economia di guerra
- La fase finale della guerra (1917-1918)
- La questione di Fiume e il ruolo politico di D'Annunzio
- La società delle Nazioni e i trattati di pace: i motivi del fallimento

La Russia dalla rivoluzione alla dittatura

- Le rivoluzioni del 1917

- Dallo Stato sovietico all'Urss
- Da Lenin alla costruzione dello Stato totalitario di Stalin

Il primo dopoguerra tra sviluppo e crisi

- Crisi e ricostruzione economica: la difficile situazione della Germania
- Trasformazioni sociali e ideologie; la nascita della Repubblica di Weimar
- Lo sviluppo economico degli USA, la crisi del '29 e il New Deal

L'Italia dal dopoguerra al fascismo

- La crisi dello Stato liberale
- L'ascesa del fascismo
- La costruzione dello Stato fascista
- La politica sociale ed economica
- La politica estera e le leggi razziali

La Germania dalla repubblica di Weimar al Terzo Reich

- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- La costruzione dello Stato totalitario
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo
- L'aggressiva politica estera di Hitler

La seconda guerra mondiale

- 1939-1940: la guerra-lampo
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata (1942-1943)
- La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia
- La vittoria degli Alleati
- Lo sterminio degli ebrei
- La guerra dei civili

Il secondo dopoguerra

- La ricostruzione postbellica e il boom economico
- La nuova società dei consumi
- La contestazione giovanile

Cenni della guerra fredda

Educazione civica: Educazione al volontariato. Una realtà concreta e attiva sul territorio:
Le cucine popolari di Roberto Morgantini.

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Amarù Anna Rita

Relazione sulla classe:

Conosco la classe da tre anni. La continuità didattica ha prodotto, in alcuni casi, risultati positivi.

Nel corso del triennio il gruppo classe ha risposto al dialogo educativo in modo disomogeneo:alcuni alunni sono stati attivi e propositivi, altri hanno avuto un atteggiamento meno partecipe .Il raggiungimento degli obiettivi non è ovviamente uniforme a causa di differenti attitudini e del diverso impegno: risultati buoni e a volta più che buoni sono stati ottenuti da studenti con valide conoscenze di base accompagnate da uno studio serio, costante ed interessato ad affinare la propria competenza linguistica. Tra questi c'è anche uno studente che ha le competenze e capacità per superare l'esame B2 Cambridge for school. Altri alunni si sono attestati su livelli sufficienti o non pienamente sufficienti per studio poco costante, per la modesta attitudine verso la disciplina, e diffuse lacune di base mai completamente colmate.

Chi ha riscontrato più difficoltà si è spesso affidato ad uno studio mnemonico per ovviare ad una produzione orale e scritta compromessa da interferenze con la lingua italiana. In generale tutti gli alunni hanno compiuto progressi tenendo conto dei livelli di partenza di ciascuno, ogni allievo è più consapevole del proprio processo di apprendimento e anche quelli con una preparazione solida (pochi) sono in grado di orientarsi quando opportunamente guidati dal docente.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

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

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

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

Tipologia verifiche scritte e orali: risposte aperte; dialoghi, esposizione di contenuti e argomenti settoriali; reading and comprehensions.

Programma svolto:

Types of restaurant: where to eat

Food: nutrition and diet. A healthy diet. The Mediterranean diet. Other types of diet: Japanese,Nordic,Westy African, French.

Alternative diets, religious diets: Hindus, Buddhists, Halal, Sikhs, Kosher, Christian.

Teens and sport diets. Vegetarianism, Veganism, Macrobiotic, Raw food.

Food: allergies and intolerances. Special diets for food allergies and intolerances Gluten free diet.

Eating disorders: Bulimia, anorexia, binge eating.

Restaurant menus: menus formats. A table d'hote menu, à la carte menu.

Working in a kitchen: the kitchen brigade; a chefs uniform.

A chefs job: cooking and preparation methods.

Food ingredients: cereals, fruit and vegetables, dairy products, meat and poultry, fish, pulses, fats, herbs, spices and condiments.

Beef Wellington: ingredients and procedure.

Types of bars and bar staff: bar,cafè and pub.

Table service, types of service: Russian, French, Italian.

Safety procedures: food safety and food quality. HACCP principles, food contamination, food preservation,workplace safety.

Types of restaurant in Italy: trattoria, pizzeria, agriturismo, osteria, enoteca.

Culture: A brief history of the UK.

Typical bars and restaurants in the UK: inns, alehouses, pubs, coffee houses.

From takeaways to food delivery apps.

Most famous Italian food products.

Social studies: how to write a proper C.V.

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. Belligotti Francesco

Relazione sulla classe:

La classe durante l'anno scolastico ha seguito le lezioni di francese insieme alla classe 5BS. Il programma è quindi il risultato di una mediazione tra gli argomenti presenti nel corso di sala e quello di cucina.

La programmazione è stata svolta quasi interamente rispetto a quanto preventivato a inizio anno. Nel primo quadrimestre sono state sottoposte prove scritte e orali, con prove strutturate e semi-strutturate, nonché lavori di gruppo e presentazioni in classe.

Gli studenti della classe non si sono dimostrati particolarmente coinvolti nello svolgimento delle lezioni, specialmente nei primi mesi dell'A.S., hanno avuto anche difficoltà nell'approccio più discorsivo richiesto dalla materia nella quinta annualità. La numerosa quantità di assenze di molti studenti ha reso anche difficile lo svolgimento delle varie attività didattiche in maniera uniforme

Programma svolto:

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI

Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la 4ème année	Les impressions générales et le bilan d'une expérience Lexique et contenus professionnels de la 4ème année	Primo quadrimestre

Module 2 : Les fournisseurs

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir connaître les modes d'approvisionnement Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits	Les fournisseurs Les types de fournisseur et les techniques d'achat Le stockage des aliments	Primo quadrimestre

Module 3 : Bien-être et qualité

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et les OGM	Les régimes alimentaires La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications	Secondo quadrimestre

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP	La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances alimentaires Intoxications	Primo/Secondo quadrimestre

Module 6 : À la recherche d'un emploi

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation	Les petites annonces Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche Le stage	Secondo quadrimestre

Libro di testo: Christine Duvallier " Gourmet ŒEnogastronomie" – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof. Francioni Matteo

Relazione sulla classe:

Nel corso dell'anno scolastico, la classe quinta dell'indirizzo Enogastronomico è stata composta da due alunni, il cui percorso formativo ha evidenziato esiti differenti, sia sotto il profilo didattico che comportamentale.Un'alunna si è distinta per l'impegno costante, l'assiduità nella frequenza e la partecipazione attiva alle attività didattiche, sia teoriche che pratiche. Ha mostrato interesse per le discipline d'indirizzo, affrontando con serietà e spirito collaborativo le prove e le esperienze professionalizzanti. Il suo percorso si è concluso con un risultato buono, coerente con l'impegno profuso durante l'anno e con un'evidente crescita personale e professionale. Il secondo alunno, invece, ha mostrato un impegno discontinuo, condizionato da una frequenza irregolare, in particolare nel secondo quadrimestre. Le numerose assenze hanno compromesso la possibilità di seguire con continuità il percorso didattico, rendendo più difficile il raggiungimento degli obiettivi formativi e lo sviluppo delle competenze attese. L'interazione con la classe e con i docenti è risultata limitata e poco costruttiva a causa della scarsa presenza.

Nel complesso, l'attività didattica si è svolta regolarmente, seguendo la programmazione prevista per il quinto anno e cercando di garantire, anche in presenza delle difficoltà rilevate, un adeguato supporto formativo ad entrambi gli alunni.

Programma svolto:

1. Meine Ich-Vorstellung: la presentazione personale

2. Mein Essen und Trinken: parlare dei propri gusti alimentari

3. Mein Tagesablauf: parlare della propria routine quotidiana con orari

4. Mein Urlaub: parlare della propria vacanza rispondendo alle seguenti domande:

■ Wohin fährst du?

■ Wann fährst du?

■ Wie lange fährst du?

■ Wo schläfst du?

■ Womit fährst du?

■ Mit wem fährst du?

■ Wo schläfst du?

5. Meine Orientierung in der Stadt: dare indicazioni stradali all'imperativo forma di cortesia.

6. In der Küche - Vorbereitungsmethoden, Garmethoden, Trockene Vorbereitung, Nasse Vorbereitung, Zerkleinerung, Weitere Zubereitungstätigkeiten. In cucina: metodi di preparazione, metodi di cottura, sminuzzamento, ulteriori metodi di preparazione.

7. In der Bar - Die Bar, die Bararten, das Arbeiten in der Bar, die Bargeräte, Drinks und Cocktails im Infinitiv, Imperativ und Perfekt beschreiben: Nel Bar - il bar, le tipologie di bar, il lavoro al bar, le attrezzature del bar, il servizio, descrivere drink e cocktail all'infinito, imperativo e passato prossimo.

8. Kommunikation im Frühstücksraum, Wortschatz Frühstücksbuffet: interagire in sala colazioni e il lessico del buffet colazione.

9. Kommunikation im Restaurant und an der Hotelrezeption: interagire al ristorante e alla reception.

10. Il CV e la lettera di presentazione: der Lebenslauf und der Bewerbungsbrief.

Libro in Adozione: Claudio Brigliano, Fiorenza Doni, Daniela Strano, Giuseppina Venturini, *Paprika Neu – Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal*, Hoepli

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Ramunno Antonella

Relazione sulla classe:

La classe V B indirizzo Cucina è formata da 15 studenti, 4 femmine e 11 maschi, di cui uno non frequentante da inizio anno scolastico. Sono presenti tre studenti DSA e uno studente con certificazione L.104/92. Ho accompagnato gli alunni della classe VKB nello studio della Matematica solo per questo anno scolastico. L'assenza di continuità per il triennio ha da subito fatto emergere le criticità della classe in termini di conoscenze e competenze pregresse e necessarie ai fini dell'apprendimento dei contenuti previsti dal programma. Da subito infatti sono emerse le difficoltà nell'acquisizione dei contenuti fondamentali a causa della mancanza di una base di conoscenze strutturata. Per questa ragione ho ritenuto necessario riprendere i contenuti della programmazione classe quarta per agevolare l'apprendimento dei nuclei fondanti della disciplina. Il percorso non è stato lineare; si è reso necessario affrontare i contenuti proposti in una chiave semplice e comprensibile per tutti, considerando il livello di partenza della classe. Il rapporto che si è instaurato nel corso dell'anno mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali piuttosto buone con la classe. L'impegno nelle attività proposte non è stato lo stesso per tutti i discenti: in pochi hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento ed eseguendo con costanza il lavoro domestico; la maggior parte degli studenti ha dimostrato debolezze e scarso interesse verso i contenuti proposti nel corso dell'anno e ha raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

La totale assenza d'impegno domestico non ha consentito di consolidare le conoscenze acquisite in classe. Ciò ha reso necessario ripetere gli argomenti trattati anche più volte, utilizzando strategie diverse per facilitare l'apprendimento e rallentando così la programmazione. In generale si riscontra una mediocre conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere anche semplici definizioni: per questo si è preferito

basare il percorso disciplinare 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. Le lezioni sono sempre state dialogate e partecipative con esercitazioni alla lavagna ed interventi individuali. In particolare si sono susseguite esercitazioni alla lavagna sulla lettura dei grafici e sullo studio analitico di una funzione algebrica. A supporto dei contenuti affrontati in classe, sono stati condivisi schemi, appunti ed esercizi svolti sulla piattaforma Classroom.

La valutazione è stata effettuata attraverso prove scritte e orali, con l'obiettivo di monitorare il progresso individuale e collettivo. Gli studenti con difficoltà hanno mostrato miglioramenti significativi in alcune aree, pur mantenendo lacune in altre. È stato fondamentale un approccio individualizzato per favorire il loro sviluppo.

A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica durante la quale 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.

Durante il secondo quadrimestre è stato inoltre attuato un percorso STEM, della durata di 10 ore, per potenziare le competenze in Matematica, che ha previsto una compresenza con un altro insegnante della disciplina. Tale compresenza ha permesso di porre in essere una sinergia per poter andare incontro alle difficoltà degli studenti, con particolare attenzione per quelli più fragili.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, una parte degli allievi si attesta su un livello di sufficienza, per un'altra parte, seppur minoritaria della classe, permangono difficoltà nel conseguimento degli obiettivi minimi della disciplina.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) sono stati seguiti percorsi concordati con il Consiglio di Classe, come riportato dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.D.P)

Programma svolto:

I tempi sono stati calcolati su un monte ore di 33 settimane per 3 ore settimanali, per un totale di 99 ore curricolari. I contenuti sono organizzati come dalle seguenti tabelle.

MODULO 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati) **TEMPI: 20 ore**	
Conoscenze	**Abilità**
Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.	Riconoscere il grafico di una funzione. Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. Studiare il segno di una funzione razionale.

MODULO 2: LIMITI E ASINTOTI **TEMPI: 30 ore**	
Conoscenze	**Abilità**
Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. Funzioni continue e algebra dei limiti. Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0. Punti di discontinuità (solo dal grafico) Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.	Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. Eliminare le forme di indecisione +infinito-infinito, infinito/infinito, 0/0. Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali. Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti relativamente a limiti e asintoti.

MODULO 3: DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE **TEMPI: 49 ore**	
Conoscenze	**Abilità**

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

COMPETENZA DI RIFERIMENTO
Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Matematico	Analizzare situazioni reali utilizzando ambienti multimediali	Internet e applicativi grafici

COMPETENZA DI RIFERIMENTO
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Matematico	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione

Alcuni argomenti sono stati anche presentati con diagrammi di flusso, in particolare la classificazione degli asintoti, e delle forme indeterminate nel calcolo dei limiti.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Matematico	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia	Variabili e funzioni Elementi di matematica finanziaria

Il lavoro è stato svolto rafforzando il concetto generale di funzione introdotto nelle classi precedenti collegandolo alla lettura ed interpretazione di grafici (compito di realtà) e a problemi di massimo e di minimo. In coordinamento con la disciplina DTA sono state dedicate alcune lezioni alla funzione dei costi e ricavi, al break even point e alla loro interpretazione grafica.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Matematico	Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Valutare l'ordine di grandezza dei numeri. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni algebriche. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.	Equazioni e disequazioni Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Sistemi di equazioni e disequazioni. Funzioni algebriche: caratteristiche e parametri significativi. Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica). Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni.

	Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello algebrico. Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.	

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. Bonfiglio Angelo

Relazione sulla classe:

La classe 5KB è composta da 15 studenti, di cui 11 maschi e 4 femmine. All'interno del gruppo classe sono presenti tre studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e uno studente con disabilità certificata, per il quale è stato predisposto un percorso didattico individualizzato e differenziato.

Il sottoscritto docente segue la classe dall'anno scolastico 2023/2024 e ha potuto osservare una positiva evoluzione del clima relazionale e dell'atteggiamento degli studenti nei confronti dell'attività didattica. L'andamento disciplinare è stato complessivamente buono: il comportamento degli alunni è risultato quasi sempre corretto e rispettoso delle regole scolastiche, nonché della figura del docente.

Si segnalano, tuttavia, alcune assenze strategiche da parte di alcuni studenti, fenomeno che si è intensificato in modo più marcato nel secondo quadrimestre, con ripercussioni in particolare sul rendimento scolastico di alcuni.

Dal punto di vista didattico, il livello generale della classe può considerarsi buono. Diversi studenti hanno dimostrato un notevole interesse per la disciplina, partecipando attivamente alle lezioni e raggiungendo risultati più che soddisfacenti. Alcuni di loro hanno espresso la volontà di proseguire il proprio percorso formativo in ambito universitario nello stesso settore, a testimonianza di un'autentica motivazione e orientamento.

Accanto a questi, è presente un gruppo di studenti che, pur mostrando un impegno limitato, ha comunque raggiunto una preparazione sufficiente. Desta invece particolare preoccupazione un

numero ristretto di alunni che, a causa di un impegno discontinuo e di frequenti assenze, non ha ancora raggiunto le competenze previste dal percorso curricolare.

Il rapporto interpersonale con la classe è stato sempre ottimo: gli studenti hanno mostrato per l'intero anno scolastico una buona maturità sul piano emotivo e sociale, contribuendo a mantenere un ambiente sereno e collaborativo. La classe, in particolare, si è sempre contraddistinta per il forte legame affettivo e per le relazioni inclusive e rispettose rivolte al compagno con disabilità, dimostrando sensibilità, solidarietà e attenzione autentica alla dimensione umana.

Programma svolto

Libro di testo: Rodato S., *Alimentazione oggi: Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita,* volume B, CLITT

NUCLEO TEMATICO	QUADRO DELLE CRAGUARDI INTERMEDI	ABILITA'	CONOSCENZE	MODALITA' DI VERIFICA
Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione -Contaminazioni e malattie trasmesse dagli alimenti -Igiene nella ristorazione e sistema HACCP -Sicurezza sul lavoro	**Traguardi intermedi:** **Competenza in uscita n.2:** Suppportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **Competenza in uscita n.3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. -Controllare le corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	-Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. -Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Verifiche orali o scritte in modalità Esame di Stato, anche a carattere interdisciplinare. Lettura di grafici e tabelle, lettura e comprensione di articoli scientifici o di semplici articoli di giornale e riviste scientifiche di settore

		-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.		
Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti -Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile -Filiera agroalimentare e impronta ecologica -Evoluzione dei consumi alimentari -Nuovi prodotti alimentari -Qualità degli alimenti, marchi e certificazioni di qualità, tutela e	**<u>Traguardi intermedi:</u>** **Competenza in uscita n.1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **Competenza in uscita n.4:** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la	-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a	-Tecniche di gestione dell'intero ciclo produzione/conservazione/ prese ntazione dei prodotti alimentari. -Strategie di comunicazione del prodotto -Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela -Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio -Concetti di sostenibilità e certificazione -Tecnologie innovative di produzione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità -Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita	Verifiche orali o scritte in modalità Esame di Stato, anche a carattere interdisciplinare. Lettura di grafici e tabelle, lettura e comprensione di articoli scientifici o di semplici articoli di giornale e riviste scientifiche di settore

valorizzazione del Made in Italy.	diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. **Competenza in uscita n.7:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. -Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela. -Attuare l'informazione e la promozione di un evento, turistico culturale in funzione del target di	-Tutela e valorizzazione dei prodotti del territorio e del Made in Italy -Tecniche e metodi per l'organizzazione di catering/eventi.	

		riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.		

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche -Dieta equilibrata, LARN e Linee guida alimentari -Stili e modelli alimentari. Dieta Mediterranea. Diete vegetariane. -Dieta nelle varie fasce d'età, in diverse condizioni fisiologiche, nello sport. -Alimentazione nelle grandi religioni (cenni e in accordo con docenti di religione)	**<u>Traguardi intermedi:</u>** **Competenza in uscita n.1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **Competenza in uscita n.4:** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e	-Alimentazione e nutrizione umana -Strategie di comunicazione del prodotto -Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela -Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio -Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per esigenze specifiche della clientela	Verifiche orali o scritte in modalità Esame di Stato, anche a carattere interdisciplinare . Lettura di grafici e tabelle, lettura e comprensione di articoli scientifici o di semplici articoli di giornale e riviste scientifiche di settore

Dieta in particolari condizioni patologiche -Obesità, Malattie cardiovascolari e Diabete -Alimentazione e tumori -Allergie e intolleranze alimentari -Disturbi del comportamento alimentare		sostenibile dal punto di vista ambientale -Predisporre e servire prodotti in base a specifiche esigenze dietologiche. -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. -Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.		

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
- Dibattiti - Lezioni frontali - Discussione guidata -Cooperative learning	- Libro di testo "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A. Machado Ed.Mondadori-Poseidonia scuola -Dispense e schemi -Mappe concettuali	PROVE SCRITTE -temi PROVE ORALI - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari-	-Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti -Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico -Padronanza del linguaggio specifico -Esposizione corretta

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. Corvino Massimo

Relazione sulla classe:

La classe mi è stata assegnata già dal terzo anno di corso. Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento estremamente scorretto, ma si è reso necessario un continuo controllo ed un'attività di guida costante al fine di mantenere sempre un livello di attenzione e partecipazione adeguati. Medesima attenzione è stata necessaria nel far rispettare il regolamento di Istituto.

Buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: impegno costante e partecipazione attiva da parte dell'intera classe. L'applicazione agli studi e l'interesse sono stati adeguati: la maggior parte degli allievi si sono mostrati abbastanza inclini ad uno studio approfondito e responsabile e anche l'interesse per la disciplina è risultato buono e per alcuni di essi modesto.

Il livello di preparazione in generale risulta essere buono e solo per alcuni fragile e a tratti essenziale a causa delle numerose assenze. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno positivo. La programmazione didattica si è svolta regolarmente senza rallentamenti.

Programma svolto:

Modulo 1	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il mercato Eno-gastronomico	- Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative. -Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda. -Conoscere il servizio di Banqueting, la definizione e l'organizzazione di un evento. -Conoscere il servizio di catering e delivery.	- Le aziende ristorative. -Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale - Catering, Banqueting e Delivery. -La figura del Banqueting-Manager e la brigata Banqueting. -Organizzazione di un evento Banqueting: aspetto gestionale/operativo
Modulo 2	**Obiettivi**	**Contenuti**
I diversi "modi di fare Cucina". Le differenti proposte in base alla tipologia ed esigenze dell'utenza La ristorazione a basso impatto ambientale	-Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna. Essere in grado di indicare proposte gastronomiche per ciascun tipo di "cucina" e in base alle esigenze dell'utenza. -Conoscere i principi di una "cucina a basso impatto ambientale ed essere in grado di suggerire menù inerenti al tema di eco-sostenibilità.	-I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti di ciascuna (classica, regionale e locale, alternativa, innovativa, creativa e rivisitata, salutare, dedicata). -Le differenti proposte gastronomiche. -Cucina e religione (cenni). -Ecosostenibilità nel settore cucina.

Modulo 3	**Obiettivi**	**Contenuti**
La materia prima del "settore cucina"	-Saper definire, riconoscere e classificare un alimento. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. -Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti. -Definire la qualità totale degli alimenti. -Conoscere il "Made in Italy"	-Gli alimenti. -I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. -I prodotti Biologici ed Equo-solidali. -I prodotti a marchio Slow Food, Fair Trade. I prodotti "a km.0". -La "qualità totale "degli alimenti". -I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari. -Eco-sostenibilità nel settore cucina (cucina circolare e cucina del ri-uso). -I prodotti alimentari e i Packaging.
Modulo 4	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il Menù "Menù, Carte e Liste vivande di diversa tipologia" I Menù complementari	-Il menù: saperne dare la definizione e conoscerne le funzioni. -Conoscere la classificazione e le caratteristiche di ciascun menù o carta. -Criteri tecnici e gestionali nella compilazione di menù e carte. -Gli obblighi di legge del menù.	-I menù, lista vivande e carte. -La pianificazione della lista vivande e dei piatti. -Compilazione di liste vivande e carte. -Tipologie differenti di "lista vivande".

Modulo 5	**Obiettivi**	**Contenuti**
Progettazione e organizzazione della produzione.	-L'Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi. -Conoscere i sistemi di "legame", le caratteristiche generali e l'applicazione. -Conoscere le principali attrezzatura da cucina. -Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi. Le moderne tecnologie in cucina.	- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione. -Il sistema di Legame Differito: "Legame a caldo", "Legame a freddo", e " Legame misto". -Il sottovuoto e la CBT. -La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all'utilizzo delle varie strumentazioni e loro applicazione.
Modulo 6	**Obiettivi**	**Contenuti**
Allergie e intolleranze (Cenni).	-Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza. -Conoscere la corretta prassi in ambito operativo. -Conoscere il libro degli allergeni.	-Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali). -Le corrette procedure operative in caso di intolleranze e allergie alimentari. -Il libro degli allergeni: conoscenza e compilazione. -La celiachia (cenni).

Modulo 7	**Obiettivi**	**Contenuti**
Igiene e sicurezza.	-Comprendere l'importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione. -Conoscere i principali pericoli e rischi. - Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti. -Conoscere e applicare il sistema HACCP. -Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.	-Igiene e sistema HACCP. -Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande. -Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione. -Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche. -Il diagramma di flusso. -La scheda tecnica di una ricetta. -Il TUSL : nozioni generali (cenni).
Modulo 8	**Obiettivi**	**Contenuti**
Cucina Salutare Cucina Salutistica	-Conoscere i fondamenti per un'alimentazione salutare ed essere in grado di suggerire proposte gastronomiche adeguate. -Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica (cenni).	-La dieta Mediterranea. -La cucina salutare. -Nozioni fondamentali per la costruzione di una proposta gastronomica adeguata al tema Cucina Healty/Piatto Wellness -Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).

Modulo 9	**Obiettivi**	**Contenuti**
Attività pratiche di laboratorio.	-Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa,	-Le tecniche di preparazione e cottura delle vivande. - Realizzazioni di cucina e pasticceria (di vario tipo). -Presentazione e servizio dei piatti realizzati (preparazione delle diverse portate di un menù).

	senso estetico nella presentazione delle vivande. -Saper preparare e presentare proposte gastronomiche di cucina e pasticceria. - Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza. -Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.	-Prodotti e piatti della cucina del territorio. -Realizzazione di ricette della cucina Italiana e della cucina classica. -La rivisitazione di alcune ricette. - Lezioni a tema -Servizi di diversa tipologia. -I diversi tipi di cucina: cucina macrobiotica, vegetariana, vegana. Cucina salutare e dieta mediterranea. -Cucina e religione: la cucina Kosher. -Cucina dedicata. - La cucina e gli allergeni. -La cucina senza glutine (cenni).

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Molino Eugenio

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 10 maschi e 4 femmine, di cui 3 con DSA e 2 con BES. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, alcuni argomenti sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

Il gruppo ha una buona preparazione fisica, si muove bene nella parte pratica salvo qualche eccezione; non è particolarmente brillante invece il rendimento nella parte teorica, mostrando capacità di attenzione ridotte. Gli argomenti sono stati quindi semplificati schematizzati e presentati attraverso una dispensa riassuntiva e mappe concettuali, fornite a tutti gli alunni della classe tramite Google Classroom. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare, sufficientemente adeguato all'età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto.

A livello didattico-disciplinare, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello medio-alto, mentre una piccola parte di alunni si distribuisce sul livello medio-basso, mostrando una non sempre regolare partecipazione e a volte sporadica attenzione per l'attività proposta.

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

RISULTATI FINALI

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

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

Programma svolto:

Moduli E tempi	**Obiettivi**	**Contenuti disciplinari**
Modulo N:1 ***Test motori*** Periodo: Settembre/Ottobre	• Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento • Prove d'ingresso	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, TEST EUROFIT-LEGER-BIP TEST Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione
Modulo N.2 ***Potenziamento fisiologico*** Periodo: Novenbre/Dicembre e per Tutto l'anno scolastico A.s.	• Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale • Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.	- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle…) - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti -Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate)
Modulo N.3	• Rielaborazione degli schemi motori di base.	Miglioramento degli schemi motori - Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità,

Padronanza degli schemi motori Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'A.s.	● Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria	destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi - esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo) Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.
Modulo N.4 ***Pratica sportiva e preparazione fisica-atletica*** Periodo: Marzo/Aprile e per tutto l'A.s.	● Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra ● Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra	Di *squadra*: Pallavolo, Pallacanestro, Calcio, Calcio a 5 e giochi sportivi aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. Storia della Pallavolo, del Calcio e della pallacanestro. *Individuali*: Ginnastica Artistica,Attrezzistica, Atletica Leggera, Squash, Tennis eTennis Tavolo. Progetti: Parco avventura di Riccione: arrampicata Difesa personale: nozioni di difesa in caso di aggressione su strda Con la *racchetta*: Squash presso centro FIGS di Riccione, tennis presso il centro FIT di Riccione e Badminton
Modulo N.5 ***Teoria Ed. fisica*** Periodo: Dicembre/Maggio	● Le capacità motorie ● Conoscere: alcuni apparati. ● Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione.	Le capacità condizionali e le capacità coordinative. Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano. La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico Nozioni di Alimentazione: Metabolismo ecalcolo del fabbisogno energetico, la dieta dello sportivo I disturbi alimentari: Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).

	● Nozioni di primo soccorso. ● Nozioni di storia dello sport	Il colesterolo I benefici indotti dall'attività fisica Traumatologia sportiva; Tecniche di Primo Soccorso e di rianimazione cardiopolmonare BLSD Progetto in (PCTO): BLSD e disostruzione in collaborazione con la Croce Rossa di Riccione La storia delle Olimpiadi antiche e moderne Il Fair Play
Modulo N. 6 ***Atletica Leggera*** Periodo: Aprile/Maggio	● Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline. ● Principi dell'Allenamento	Salto in lungo: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti presso Stadio Comunale di Riccione Salto in alto: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti tecnica Fosbury e ventrale Corsa veloce: Partenza da i blocchi e distribuzione dello sforzo presso stadio Comunale di Riccione Getto del peso: caricamento, traslocazione e lancio Attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola: Orienteering, freesby, bocce ecc.

METODI DI LAVORO	**MEZZI E STRUMENTI**	**VERIFICHE EFFETTUATE**	**MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE**
● Metodologia globale ● Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici ● Risoluzione di problemi (Problem Solving).	Oggettivi: ● La palestra, ● le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi. ● Le dotazioni e gli attrezzi presenti.	● Misurazioni oggettive, valutazioni osservative ● Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso	● E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF. ● Livello di partenza e i

● Cooperative Learning, scoperta guidata ● Lezioni pratiche, spiegazioni frontali ● Interventipersonalizzati di Recupero	● Spazi extrascolastici come Campo Sportivo e strutture della FIGS di Riccione. Formativi ● Tabelle ● Libro di testo dispense e schede d'approfondimento. ● Videoproiettore ● Classroom	compagni, docenti e regole. ● Valutazioni scritte e pratiche ● Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate.	miglioramenti ottenuti ● Valutazioni e misurazioni pratiche ● Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Bastianelli Luca

Relazione sulla classe:

La classe si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto senza subire modifiche o rallentamenti.

Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una maggiore e approfondita conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; l'acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell'esperienza religiosa in genere, nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità; l'abilità di raffrontarsi con l'insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo.

Il giudizio complessivo sulla classe è molto positivo: sia per le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico, sia per la proficua collaborazione e l'ottimo rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l'insegnante.

Programma svolto:

Modulo	Obiettivi	Contenuti
1) I grandi interrogativi dell'uomo.	1. Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza. 2. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.	L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa. I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi: aborto il valore della vita, ecc.

2) Progettare la propria vita con responsabilità.	1. Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.	La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona. L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.

3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli. Qual è la risposta della religione cristiana?	1. Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali. 2. Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche. 3. Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.	Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà. L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona. L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.

4) Problematiche giovanili: relazione di coppia, sessualità, matrimonio, ecc.	1. Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme.	La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
● Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati. ● Discussione guidata e conversazioni. ● Lezione frontale ● Esercitazioni scritte: risposta a questionari, elaborazione di brevi testi personali. ● Esposizione orale delle tematiche affrontate.	● Fotocopie. ● Articoli di giornale. ● Strumenti audio-visivi e digitali. ● Utilizzo dell'applicazione G-Siute for Education (Classroom-Gmai)	● Questionari a risposta aperta. ● Lettura di un brano con relative attività di comprensione. ● Colloquio tradizionale.	● Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni. ●Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. ● Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. ssa Fraternali Elena

Relazione sulla classe:

La classe 5KB si è dimostrata nel corso dell'anno un gruppo eterogeneo per livelli di partenza.
La partecipazione alle lezioni è stata variabile: alcuni studenti si sono dimostrati attivi e interessati, contribuendo in modo corretto e costruttivo alle discussioni e alle attività didattiche; altri hanno mantenuto un atteggiamento più passivo caratterizzato da scarso impegno in classe e a casa
Una parte della classe ha presentato un profilo caratterizzato da una partecipazione spesso limitata e discontinua alle attività didattiche proposte, con una tendenza di alcuni studenti a rimanere passivi durante le lezioni e a mostrare scarso interesse verso gli argomenti trattati.
L'impegno nello studio individuale è stato discontinuo, con alcuni studenti che hanno lavorato con costanza e metodo, mentre altri hanno mostrato una preparazione più superficiale.
La frequenza è stata piuttosto irregolare, con un discreto numero di assenze ad ogni lezione.
Pertanto, un elemento significativo che ha influenzato negativamente l'andamento didattico è stato l'elevato numero di assenze, sia sporadiche che prolungate, da parte di diversi studenti. Questa situazione ha reso difficoltoso garantire una progressione omogenea nell'apprendimento e ha spesso richiesto attività di recupero individualizzate.
In relazione ai livelli di apprendimento, capacità e competenze, una buona parte degli alunni della classe ha evidenziato collaborazione e diligenza, ottenendo un profitto più che sufficiente o buono; la restante parte ha manifestato lacune diffuse, a causa di criticità nella preparazione di base, delle numerose assenze, di un metodo di studio non consolidato e organizzato e di un'applicazione domestica scarsa e discontinua.

Le metodologie didattiche utilizzate sono state variegate, al fine di favorire diversi stili di apprendimento e mantenere alta la motivazione.
Principalmente è stata applicata la metodologia didattica della lezione partecipata mediante anche l'utilizzo di supporti informatici.
Durante le lezioni sono stati spesso forniti esempi esplicativi del contesto territoriale scolastico per poter dar loro un'idea della concretezza effettiva della materia studiata.
Accanto alle lezioni frontali sono state effettuate discussioni collettive e tratte dalla realtà operativa delle aziende.
La valutazione è stata intesa come processo formativo e sommativo, attraverso l'utilizzo di diversi strumenti: verifiche scritte, orali e osservazione in classe.
Le verifiche sono state calibrate sul livello della classe e hanno mirato ad accertare non solo la conoscenza dei contenuti, ma anche la capacità di applicare le competenze acquisite.
La valutazione degli alunni con DSA e BES è stata effettuata in riferimento ai rispettivi piani didattici personalizzati. Le misure dispensative e gli strumenti compensativi si sono rilevati adeguati ed efficaci in quanto quasi tutti gli studenti hanno ottenuto un profitto soddisfacente.

Programma svolto:

MODULO B: Il marketing:

- Il marketing: aspetti generali;
- Il marketing strategico;
- Il marketing operativo;
- Il web marketing;
- Il marketing plan.

MODULO C: Pianificazione e programmazione:

- La pianificazione e la programmazione;
- Il budget;
- Il business plan.

MODULO D: La normativa del settore turistico-ristorativo:

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro;
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali;
- I contratti delle imprese ristorative.

MODULO E: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:

- Le abitudini alimentari;
- I marchi di qualità alimentare.

MODULO C (libro quarto anno). L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative:

- La classificazione dei costi;
- I metodi di calcolo dei costi: Direct Costing e Full costing;
- Il diagramma di redditività;
- Il food and beverage cost;
- La fissazione del prezzo di vendita.

Libro di Testo: Gestire le imprese ricettive UP, S. Rascioni, F. Ferriello, Rizzoli EDUCATION, Vol. 3, TRAMONTANA.

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VKB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED. CIVICA

Referente: Prof.ssa Fraternali Elena

Discipline Coinvolte: Italiano, Storia, Inglese, DTA.

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Educazione al volontariato e cucine popolari di Roberto Morgantini	Educazione al volontariato e cucine popolari di Roberto Morgantini
STORIA	Educazione al volontariato. Una realtà concreta e attiva sul territorio: Le cucine popolari di Roberto Morgantini.	Educazione al volontariato. Una realtà concreta e attiva sul territorio: Le cucine popolari di Roberto Morgantini.
INGLESE	How to write a proper CV.	A brief history of the English language.
D.T.A.	Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e le fonti normative interne; Le nuove tendenze del	Il mercato turistico: Il mercato turistico internazionale; Gli organi e le fonti normative internazionali;

	turismo.	

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 Maggio 2025), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;

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

Crediti Scolastici

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Nella definizione del credito scolastico si tiene conto anche della partecipazione ai Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PTCO).

MONTE ORE DI PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO

Nella tabella seguente si riporta il monte ore di PCTO totale svolte da ciascun studente della classe.

Studente	ore PCTO
1	328
2	328
3	328
4	288
5	358
6	328
7	456
8	352
9	448
10	348
11 (mai frequentato)	288
12	328
13 (L.104/92)	8
14	454
15	358

RELAZIONE FINALE PTCO

Tutor scolastico Prof. Corvino Massimo

La classe 5KB è composta da 14 alunni, uno dei quali ha un programma differenziato, gli studenti hanno effettuato lo stage in 2 periodi, dal 08/03/2022 al 05/04/2022 e dal 09/10/2023 al 04/11/2023.

L'attività di formazione professionalizzante è stata svolta da tutti gli alunni della classe.
In qualità di tutor scolastico, ho individuato le aziende appropriate per ciascuno degli alunni in relazione ad una serie di parametri quali: le capacità professionali di partenza, il percorso scolastico, i bisogni educativi speciali, e non meno importante, in funzione della loro area di residenza.

Durante il periodo di formazione ho avuto contatti, in presenza e/o telefonici, con i tutor aziendali al fine di ricevere un feedback relativo all'esperienza e sincerarmi sulla crescita professionale ed educativa dei singoli alunni.
In seguito, si riportano le peculiarità dei singoli alunni emerse sia dai contatti con i tutor aziendali che dalla modulistica di restituzione presente al termine dell'attività.

Nel complesso, le aziende si sono dimostrate collaborative nella gestione della comunicazione predisposta dall'Istituto ed efficienti nella formazione professionale, contribuendo al consolidamento dell'identità dell'alunno, del futuro lavoratore/imprenditore nel corso della propria vita.

Dopo il periodo di formazione gli studenti al rientro a scuola hanno espresso giudizi positivi in merito all'esperienza fatta nelle varie strutture, sottolineando che il trattamento ricevuto e stato buono e soprattutto, a molti di loro è stata data la possibilità di iniziare un periodo lavorativo, entrando a far parte del dello staff dell'azienda.

Riccione, 15/05/2025

Il tutor scolastico
Prof. Corvino Massimo

SIMULAZIONE PRIMA PROVA (15/04/2025)

Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Primo Levi, *La bambina di Pompei,* in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le afflizioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza '*Se questo è un uomo*' la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della '*bambina di Pompei*' e quelle della '*fanciulla d'Olanda*' e della '*scolara di Hiroshima*'?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.

COPIA CONFORME ATTI MIM

Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. […] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. […]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani […] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione
Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

COPIA CORSI SIDE ITALIA

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile,* in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.
Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. […]
Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.
Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.
Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. […] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

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

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare'* della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo'* viene definito *'un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

COPIA DI PROVA

Produzione
Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone,* La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. […]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. […]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti[1].»

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine *'liturgia'*.

[1] Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.

COPIA NON VENDIBILE

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi […] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta,** *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018 https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.
Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni […].
Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.
Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

COPIA CAMPIONE MIUR

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità,* in *Il 75° anniversario della Costituzione,* "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne […]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale […] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.
Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

COPIA CONFORME ATTI SIDA

Durata massima della prova: 6 ore.
È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

		L2 (4-5)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (6)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (7-8)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

Parte specifica				**max 40 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	L1 (1-3)	Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna.	… /10
		L2 (4-5)	Rispetto di una minima parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L3 (6)	Sufficiente rispetto dei vincoli posti nella consegna.	
		L4 (7-8)	Rispetto della maggior parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L5 (9-10)	Rispetto di tutti i vincoli dati, esatta lettura e interpretazione della consegna	
2	• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	L1 (1-3)	Mancata comprensione del testo, senza l'individuazione di alcuna informazione essenziale e conseguente interpretazione errata.	… /10
		L2 (4-5)	Comprensione parziale o inesatta del testo, mancata o incompleta individuazione dei concetti chiave e delle informazioni essenziali e/o interpretazione non del tutto corretta.	
		L3 (6)	Comprensione del testo e della maggior parte delle informazioni essenziali; qualche errore nell'interpretazione.	
		L4 (7-8)	Comprensione del testo adeguata, individuazione ed interpretazione corretta dei concetti chiave e delle informazioni essenziali.	
		L5 (9-10)	Comprensione completa dei concetti chiave, delle informazioni essenziali e delle relazioni tra queste.	
3	• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	L1 (1-3)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo del tutto errata.	… /10

		L2 (4-5)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo gravemente o parzialmente errata.	
		L3 (6)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo essenziale.	
		L4 (7-8)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo completa ed adeguata.	
		L5 (9-10)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo ricca e pertinente, appropriata ed approfondita.	
4	• Interpretazione corretta e articolata del testo.	L1 (1-3)	Trattazione scadente e nessuna considerazione personale.	… /10
		L2 (4-5)	Trattazione limitata e scarse considerazioni personali.	
		L3 (6)	Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali.	
		L4 (7-8)	Trattazione completa con diverse considerazioni personali.	
		L5 (9-10)	Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				… / 40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				… / 100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**… / 20**

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

		L3 (6)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (7-8)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

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

PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI	…/100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5	**…/20**

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

		L3 (6)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (7-8)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

Parte specifica				**Max 40 punti**
	INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	L1 (1-4)	Nessun rispetto della traccia ed assenza di titolo e dell'eventuale paragrafazione.	… /15
		L2 (5-8)	Parziale rispetto della traccia; mancata coerenza nella formulazione di titolo e di eventuale paragrafazione.	
		L3 (9-11)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione nel complesso sufficienti.	
		L4 (12-13)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione pertinenti.	
		L5 (14-15)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione coerenti ed efficaci.	
2	• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	L1 (1-4)	Esposizione completamente disorganica e confusa.	… /15
		L2 (5-8)	Esposizione parzialmente disorganica e/o confusa.	
		L3 (9-11)	Esposizione sufficientemente lineare e ordinata	
		L4 (12-13)	Esposizione lineare e organica.	
		L5 (14-15)	Esposizione pienamente lineare, scorrevole e articolata.	
3	• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti cultural	L1 (1-3)	Nessuna articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	… /10
		L2 (4-5)	Scadente articolazione delle conoscenze e/o scorretti riferimenti culturali.	
		L3 (6)	Conoscenze nel complesso corrette e sufficiente articolazione dei riferimenti culturali.	

		L4 (7-8)	Conoscenze discrete ed adeguata articolazione dei riferimenti culturali.	
		L5 (9-10)	Conoscenze corrette e complete ed articolazione precisa dei riferimenti culturali.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				… / 40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				… / 100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**… / 20**

DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A con descrittori DSA				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /5
		L2 (2)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (3)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (4)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (5)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /5
		L2 (2)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (3)	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (4)	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (5)	L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	

3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-4)	Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (9-11)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (12-13)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (14-15)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-4)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (9-11)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (12-13)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (14-15)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

Parte specifica				**max 40 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	L1 (1-3)	Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna.	… /10
		L2 (4-5)	Rispetto di una minima parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L3 (6)	Sufficiente rispetto dei vincoli posti nella consegna.	
		L4 (7-8)	Rispetto della maggior parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L5 (9-10)	Rispetto di tutti i vincoli dati, esatta lettura e interpretazione della consegna	
2	• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	L1 (1-3)	Mancata comprensione del testo, senza l'individuazione di alcuna informazione essenziale e conseguente interpretazione errata.	… /10
		L2 (4-5)	Comprensione parziale o inesatta del testo, mancata o incompleta individuazione dei concetti chiave e delle informazioni essenziali e/o interpretazione non del tutto corretta.	
		L3 (6)	Comprensione del testo e della maggior parte delle informazioni essenziali; qualche errore nell'interpretazione.	
		L4 (7-8)	Comprensione del testo adeguata, individuazione ed interpretazione corretta dei concetti chiave e delle informazioni essenziali.	
		L5 (9-10)	Comprensione completa dei concetti chiave, delle informazioni essenziali e delle relazioni tra queste.	

3	• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	L1 (1-3)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo del tutto errata.	… /10
		L2 (4-5)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo gravemente o parzialmente errata.	
		L3 (6)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo essenziale.	
		L4 (7-8)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo completa ed adeguata.	
		L5 (9-10)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo ricca e pertinente, appropriata ed approfondita.	
4	• Interpretazione corretta e articolata del testo.	L1 (1-3)	Trattazione scadente e nessuna considerazione personale.	… /10
		L2 (4-5)	Trattazione limitata e scarse considerazioni personali.	
		L3 (6)	Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali.	
		L4 (7-8)	Trattazione completa con diverse considerazioni personali.	
		L5 (9-10)	Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				… / 40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				… / 100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**… / 20**

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B con descrittori DSA				
Parte generale				**max 60 punti**
	INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l’uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /5
		L2 (2)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (3)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (4)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (5)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /5
		L2 (2)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (3)	L’ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (4)	L’ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (5)	L’ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-4)	Nessuna conoscenza dell’argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa conoscenza dell’argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (9-11)	Conoscenze sufficienti dell’argomento e qualche riferimento culturale.	

		L4 (12-13)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (14-15)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-4)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (9-11)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (12-13)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (14-15)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

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

	…/100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5	**…/20**

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C con descrittori DSA				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l’uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /5
		L2 (2)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (3)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (4)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (5)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /5
		L2 (2)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (3)	L’ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (4)	L’ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (5)	L’ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-4)	Nessuna conoscenza dell’argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa conoscenza dell’argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (9-11)	Conoscenze sufficienti dell’argomento e qualche riferimento culturale.	

		L4 (12-13)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (14-15)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-4)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (9-11)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (12-13)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (14-15)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

Parte specifica				**Max 40 punti**
	INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	L1 (1-4)	Nessun rispetto della traccia ed assenza di titolo e di eventuale paragrafazione.	… /15
		L2 (5-8)	Parziale rispetto della traccia; mancata coerenza nella formulazione di titolo e di eventuale paragrafazione.	
		L3 (9-11)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione nel complesso sufficienti.	
		L4 (12-13)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione pertinenti.	
		L5 (14-15)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione coerenti ed efficaci.	
2	• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	L1 (1-4)	Esposizione completamente disorganica e confusa.	… /15
		L2 (5-8)	Esposizione parzialmente disorganica e/o confusa.	
		L3 (9-11)	Esposizione sufficientemente lineare e ordinata	
		L4 (12-13)	Esposizione lineare e organica.	
		L5 (14-15)	Esposizione pienamente lineare, scorrevole e articolata.	
3	• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti cultural	L1 (1-3)	Nessuna articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	… /10
		L2 (4-5)	Scadente articolazione delle conoscenze e/o scorretti riferimenti culturali.	
		L3 (6)	Conoscenze nel complesso corrette e sufficiente articolazione dei riferimenti culturali.	
		L4 (7-8)	Conoscenze discrete ed adeguata articolazione dei riferimenti culturali.	

		L5 (9-10)	Conoscenze corrette e complete ed articolazione precisa dei riferimenti culturali.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				… / 40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				… / 100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**… / 20**

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (03/04/2025)

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Elaborato di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LAB. PROFESSIONALIZZANTE

TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

NUCLEO TEMATICO 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

Varia la tua alimentazione – Come e perché

(Fonte: Linee guida 2018)

Gli alimenti devono assicurarci sia la giusta quantità di energia, sia nutrienti indispensabili all'organismo.
È bene ricordare che non esiste un alimento "completo", cioè che contenga tutte le sostanze necessarie e nella giusta quantità, in grado quindi di soddisfare da solo le nostre esigenze nutritive; per tale motivo per realizzare un'alimentazione adeguata e bilanciata è indispensabile la combinazione di differenti alimenti, ciascuno con distinte caratteristiche nutrizionali, che assicuri tutti gli elementi nutritivi necessari, all'interno di un apporto energetico adeguato.
Variare l'alimentazione significa fare scelte che permettano di costruire uno stile alimentare completo ed equilibrato, in grado di portare benefici psico-fisici in generale, diversificando i sapori, evitando la monotonia e al tempo stesso prevenendo squilibri nutrizionali.
Variare il più possibile le fonti di nutrienti e quindi le proprie scelte a tavola è essenziale, ma altrettanto essenziale è farlo in maniera corretta.
La strategia di aumentare la varietà nelle scelte alimentari e magari aumentare la quantità di consumo di alcuni alimenti è sicuramente un comportamento da incoraggiare.
Scelte alimentari monotone, invece, possono comportare il rischio di ingerire alcune sostanze potenzialmente dannose, naturalmente presenti o aggiunte, contenute negli alimenti consumati, o di favorire l'insorgenza di allergie o intolleranze.
Su come convenga ripartire l'energia nell'alimentazione giornaliera c'è ancora poca chiarezza. Il modello consueto, derivato dal mondo contadino del secolo scorso e ristrutturato ormai sul ritmo degli impegni e degli orari della vita quotidiana, distribuisce l'energia giornaliera in tre pasti principali e uno o due spuntini.
Esistono evidenze che sembrano suggerire che il frazionamento del fabbisogno giornaliero in 3- 5 occasioni si associ, a parità di apporto energetico ad una maggiore stabilità del peso corporeo.
Importantissimo è il primo pasto della giornata: la colazione. Gli spuntini di metà mattina e di metà pomeriggio sono utili se sono di modesta quantità, tali da non appesantire la giornata alimentare, ma capaci di controllare l'appetito, evitando così un pasto successivo troppo abbondante.
Nel caso in cui si scelga di consumare pasti fuori casa, una buona opzione può essere quella di scegliere di consumare una sola pietanza (un primo o un secondo piatto) con aggiunta di un contorno di verdure e un frutto, adeguando la grandezza delle porzioni alle proprie esigenze nutrizionali e non eccedendo con il consumo di pane o suoi sostituti

(grissini, cracker, focaccia, ecc.). Meglio preferire pietanze non troppo ricche di sale e/o grassi da condimento. In alternativa, si possono scegliere piatti unici quali le insalate "arricchite".
La classica pizza "margherita" unisce le caratteristiche nutritive del "primo" a quelle del "secondo"; l'abbinamento con una porzione di verdura e/o di frutta può rendere questa opzione nutrizionalmente adeguata.
Il panino può essere considerato un piccolo pasto abbastanza ben assortito, a patto che si preferisca pane integrale, che non si esageri con l'imbottitura, che si vari spesso la tipologia (includendo più spesso verdura), e che si consumi in associazione con un po' di frutta.

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Il candidato ipotizzi di aver ricevuto l'incarico, di realizzare una colazione di lavoro, all'interno del contesto organizzativo dell'evento fieristico "Rimini Welness", applicando le regole e i principi per una sana alimentazione.

Pertanto, predisponga il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni.

PARTE A
Con riferimento alla **comprensione del documento introduttivo**, il candidato risponda alle seguenti domande:

1) Perché non esiste un alimento completo in grado di soddisfare tutte le esigenze del consumatore?
2) Cosa si intende per "variare la propria alimentazione"?
3) Qual è il ruolo degli spuntini di metà mattino e di metà pomeriggio all'interno di una dieta equilibrata?

PARTE B
Il candidato, utilizzando le **conoscenze** acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della diffusione di una sana e corretta alimentazione, elaborando una trattazione che sviluppi i seguenti punti:

- Cosa si intende per "Dieta Equilibrata" e quali sono le tappe per costruirla, facendo riferimento a indici matematici e valutazioni antropometriche.
- Descriva i LARN, riferendoli a un individuo adulto in buono stato di salute.
- Ripartisca le calorie all'interno dei pasti principali della giornata.
- Proponga esempi di alimenti sani, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, facendo riferimento alle abitudini e alle tradizioni italiane.

PARTE C
Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle **competenze tecnico-professionali** conseguite, il candidato individui e descriva analiticamente le fasi e le modalità di realizzazione di un menu di 4 portate (antipasto, primo, secondo, dessert), che contenga:

- Preparazioni light e alleggerite, rielaborando delle ricette tradizionali della cucina regionale italiana e mediterranea declinate in chiave moderna.
- Tecniche di cottura per uno dei piatti del menu, ritenute "salutistiche".
- Motivi dettagliatamente le scelte legate ai due punti precedenti.
- Per uno di questi piatti, a scelta, predisponga la scheda tecnica dettagliata (Allegato).

Indicazioni per la prova:

Durata della prova: 4 ore

Gli allievi dovranno consegnare tutti i dispositivi collegati ad internet (cellulari, tablet, ecc..) prima dell'inizio delle prove.

Prima di 2 ore dall'inizio della prova gli alunni non potranno recarsi in bagno e prima di 3 ore non potranno consegnare l'elaborato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2025

IPSSEOA S. SAVIOLI RICCIONE
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

		coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.		
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.5 -4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	**4.5** -5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5-6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.5	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	**2**	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
	PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		……../20	

DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2025

IPSSEOA S. SAVIOLI RICCIONE
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ALUNNI CON DSA
Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

INDICATORI	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	5-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2,5-4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4,5-5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5,5-6,5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con adeguata capacità di problem-solving.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con adeguata capacità di problem-solving.	1-1.5	
	II	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	III	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5-3	
	PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		……../20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Consiglio di Classe VKB:

Il documento è stato approvato nella seduta del 15 Maggio 2025.

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Basta Gianmarco	
Inglese	Amarù Anna Rita	
Francese	Belligotti Francesco	
Tedesco	Francioni Matteo	
Matematica/Informatica	Ramunno Antonella	
Scienze degli Alimenti	Bonfiglio Angelo	
La. Enog. Settore Cucina	Corvino Massimo	
D.T.A.	Fraternali Elena	
Scienze Motorie e Sportive	Molino Eugenio	
Religione	Bastianelli Luca	
Sostegno	Balboni Luca	
Sostegno	Corvaglia Cosimo	

Riccione, 15 Maggio 2025

Il Coordinatore

Prof. Angelo Bonfiglio

_____