**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: 5SB

Percorso ENOGASTRONOMIA-SALA BAR

**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: 17

Strumenti: 17

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio: 18

Interventi di recupero: 18

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: 23

DISCIPLINA: STORIA 25

Programma svolto 25

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE 28

Relazione sulla classe: 28

Programma svolto: 29

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE 33

Relazione sulla classe: 33

Programma svolto: 33
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA 36
Relazione sulla classe: 36
Programma svolto: 37
DISCIPLINA: MATEMATICA 38
Relazione sulla classe: 38
Programma svolto: 38
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI 42
Relazione sulla classe: 42
Programma svolto: 43
DISCIPLINA: SALA-BAR E VENDITA 49
Relazione sulla classe: 49
Programma svolto: 50
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 55
Relazione sulla classe: 55
Programma svolto: 56
DISCIPLINA: RELIGIONE 60
Relazione sulla classe: 60
Programma svolto: 61
DISCIPLINA: D.T.A. 62
Relazione sulla classe: 62
Programma svolto: 63
DISCIPLINA: ED.CIVICA. 66
Programma svolto: 66
PARTE III 68
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 69
Verifica e Valutazione: 69
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione 69
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione: 69
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio: 71
Crediti Scolastici 73
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO: 74
SIMULAZIONE PRIMA PROVA (15/04/2025) 76
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO 2025 82
DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO 2025 91

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (03/04/2025) 100
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 VSB: 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 **sala-bar e vendita** 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 coordinamento con i colleghi;

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

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

## PIANO ORARIO

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

| **Area comune** | **Classe III** | **Classe IV** | **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 | 3 | 4 | Scritto/orale |
| 2° Lingua straniera | 3 | 3 | 3 | Scritto/orale |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | 4 | 4 | 5 | Scritto/orale |
| Laboratorio Enog. Sala/vend | 7 | 7 | 7 | 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 | Cadelo Maria |
| Inglese | Ferretti Miriam |
| Francese | Belligotti Francesco |
| Tedesco | Francioni Matteo |
| Matematica/Informatica | Galli Marco |
| Scienze degli Alimenti | Bonfiglio Angelo |
| Lab. Enog. settore Sala-bar e vendita | Tordi Nicola |
| Dir. Amm. Strut. Ricettive | Tomasucci Matteo |
| Scienze Motorie e Sportive | Molino Eugenio |
| Religione | Tentoni Luca |

## VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

## DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

| Discipline | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|---|---|---|---|
| Italiano/Storia | Serafini Enrica | Cadelo Maria | Cadelo Maria |
| Inglese | Zappatore Francesca | Ferretti Miriam | Ferretti Miriam |
| Francese | Cecchetti Barbara | Cecchetti Barbara | Belligotti Francesco |
| Tedesco | Pasqualini Loretta | Pasqualini Loretta | Francioni Matteo |
| Matem./Inform. | Galli Marco | Galli Marco | Galli Marco |
| Sc. degli Alimenti | Bonfiglio Angelo | Bonfiglio Angelo | Bonfiglio Angelo |
| Lab. Enog. Sala-bar e vendita | Parma Claudio | Tordi Nicola | Tordi Nicola |
| Dir. Amm. Strut. Ric | Conti Cinzia | Conti Cinzia | Tomasucci Matteo |
| Religione | Stocchi Tommaso | Stocchi Tommaso | Tentoni Luca |
| Scienze Mot. e Sport. | Molino Eugenio | Molino Eugenio | Molino Eugenio |

# PROFILO DELLA CLASSE

## Composizione

La classe 5SB è composta da 12 studenti, di cui 7 femmine e 5 maschi. Nel gruppo classe sono presenti 4 studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), che seguono un percorso didattico personalizzato secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dai rispettivi PDP. La classe si è mostrata, nel tempo, collaborativa e rispettosa delle esigenze individuali, favorendo un clima inclusivo.

La composizione della classe è rimasta stabile nel corso dell'intero triennio, fatta eccezione per l'ingresso, avvenuto lo scorso anno scolastico, di una studentessa ripetente.

Dal punto di vista della provenienza geografica, gli studenti provengono tutti dal bacino territoriale riminese, ad eccezione di una studentessa residente nella Repubblica di San Marino. Questo ha permesso al gruppo di mantenere una certa omogeneità socio-culturale, facilitando il percorso educativo e le dinamiche relazionali interne alla classe.

Nel complesso, la 5SB si configura come una classe abbastanza coesa, con buone capacità di collaborazione e con una discreta partecipazione alle attività didattiche, pur con le differenze individuali che caratterizzano ogni percorso formativo.

## Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

Dal punto di vista comportamentale, la classe 5SB si è sempre distinta per correttezza, rispetto delle regole e senso di responsabilità. Non si sono mai verificati gravi episodi di mancato rispetto delle norme scolastiche, né situazioni che abbiano richiesto interventi disciplinari rilevanti.

Il gruppo classe si presenta coeso e collaborativo, mostrando spesso atteggiamenti di mutuo aiuto e solidarietà, specialmente nei confronti dei compagni in difficoltà, sia dal punto di vista scolastico sia personale. Questo clima positivo ha favorito un ambiente sereno e rispettoso, contribuendo al benessere relazionale e all'efficacia dell'azione didattica.

In tutte le occasioni in cui la classe ha rappresentato l'Istituto, comprese le uscite didattiche e i viaggi di istruzione, gli studenti hanno sempre dimostrato educazione, maturità e spirito di gruppo, comportandosi in modo esemplare e confermando il senso di appartenenza alla scuola.

Nel complesso, il comportamento della classe può essere definito molto positivo, frutto di un

percorso condiviso di crescita personale e collettiva.

## Osservazioni sul percorso formativo.

Il percorso formativo della classe 5SB si è sviluppato in modo nel complesso positivo lungo il triennio, con un coinvolgimento attivo della maggior parte degli studenti nelle attività proposte. Tuttavia, nell'ultimo anno scolastico si è rilevato, in alcuni casi, un lieve calo di rendimento, dovuto anche a una certa tendenza da parte di alcuni studenti ad accontentarsi di risultati discreti, rinunciando a puntare all'eccellenza. Questi studenti, pur avendo dimostrato nel tempo buone capacità e competenze, non hanno sempre saputo valorizzare appieno il proprio potenziale, adottando talvolta un atteggiamento meno propositivo e meno determinato nel consolidare e approfondire le conoscenze acquisite.

Dal punto di vista della frequenza, alcuni studenti hanno presentato una presenza scolastica discontinua, legata a motivazioni di tipo salutistico. In alcuni casi la situazione è risultata piuttosto critica, con inevitabili ripercussioni sull'apprendimento e sulla continuità del percorso didattico. Nonostante ciò, la classe ha mantenuto un buon livello di partecipazione e ha cercato, per quanto possibile, di recuperare eventuali lacune attraverso l'impegno personale e la disponibilità dei docenti.

Nel complesso, la classe ha mostrato serietà e consapevolezza del proprio percorso, anche se non tutti hanno espresso al massimo le proprie capacità in questo anno conclusivo.

## Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

Nel complesso, i livelli di apprendimento raggiunti dalla classe 5SB possono essere considerati buoni, con alcuni studenti che hanno mostrato un particolare interesse e partecipazione attiva in specifiche discipline, dove il rendimento è stato più solido e costante. Tuttavia, si rileva che i casi di eccellenza sono stati pochi, mentre la maggior parte degli alunni presenta un profilo scolastico complessivamente sufficiente, con prestazioni regolari, ma non sempre al massimo delle potenzialità espresse.

I metodi di studio adottati dagli studenti risultano nella media, adeguati al raggiungimento degli obiettivi minimi previsti, ma in diversi casi privi di quella profondità e autonomia che avrebbero potuto valorizzare ulteriormente le capacità individuali. In alcuni soggetti si è riscontrata una tendenza alla preparazione per il breve termine, spesso funzionale alla verifica, ma meno orientata alla costruzione di un sapere duraturo e interdisciplinare.

Il ricambio parziale di alcuni docenti nel Consiglio di Classe ha richiesto una fase di riassestamento in rapporto alle modalità didattiche e valutative.

Ad oggi, il Consiglio di Classe segnala alcune situazioni critiche sotto il profilo didattico, relative a studenti che non hanno ancora raggiunto pienamente gli obiettivi minimi previsti nonostante gli interventi di recupero e attività di mentoring (come da PNRR).

In sintesi, pur in presenza di differenze nei livelli di rendimento e nell'efficacia dei metodi di studio, la classe ha nel complesso raggiunto un livello formativo adeguato, mostrando una buona capacità di adattamento e impegno, anche se non sempre continuo o omogeneo.

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. Riguardo gli studenti con DSA è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP.

## Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

### Metodi:

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di Classe ha fatto ricorso a una varietà di metodi e strumenti didattici, selezionati e modulati in base alle caratteristiche del gruppo classe, agli obiettivi didattici previsti e alle esigenze educative individuali degli studenti. Le scelte metodologiche sono state orientate alla costruzione di un ambiente di apprendimento inclusivo, stimolante e flessibile, capace di valorizzare le potenzialità di ciascun alunno.

La lezione frontale ha mantenuto un ruolo importante, soprattutto per l'introduzione e la sistematizzazione dei contenuti teorici. Tuttavia, essa è stata integrata da approcci più attivi e partecipativi. In particolare, sono stati valorizzati i momenti di didattica laboratoriale, che hanno permesso agli studenti di apprendere attraverso l'esperienza diretta e la sperimentazione pratica, soprattutto nelle discipline scientifiche, artistiche e tecnologiche.

La didattica cooperativa è stata utilizzata per favorire il lavoro in gruppo, la condivisione di idee e lo sviluppo di competenze sociali, così come il problem solving e i compiti di realtà hanno contribuito a stimolare la riflessione autonoma e il collegamento tra i saperi scolastici e la vita quotidiana.

In alcuni casi, si è sperimentata la metodologia della classe capovolta (flipped classroom), con risultati positivi in termini di coinvolgimento degli studenti e responsabilizzazione nel processo

di apprendimento. Sono state inoltre attivate, dove necessario, forme di tutoring e peer education, particolarmente efficaci nel rafforzare l'autonomia e la collaborazione tra pari.

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 di alcune 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.

## 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 gli studenti con DSA sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione: 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<br>• FORMAZIONE D.LGS 81/2008<br>• FORMAZIONE ANTINCENDIO<br>• DIRITTO DEL LAVORO<br>• BLSD |
| PARTECIPAZIONE | • ASSEMBLEE DI CLASSE<br>• CONSULTA DEGLI STUDENTI<br>• CONSIGLIO D'ISTITUTO<br>• ORGANO DI GARANZIA<br>• QUOTIDIANO IN CLASSE |
| MEMORIA | • GIORNATA DELLA MEMORIA |
| INTEGRAZIONE | • ERASMUS<br>• CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE<br>• STUDIO LINGUE COMUNITARIE |
| RISPETTO DELLE REGOLE | • REGOLAMENTO DI ISTITUTO<br>• REGOLAMENTO ASSENZE |
| INCLUSIONE | • IMPRESA DIDATTICA<br>• PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO. |
| DIRITTO ALLA SALUTE | • PROGETTI PEER TO PEER |
| DIRITTO COSTITUZIONALE | • STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA<br>• 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 Sommelier |
| Corso Bartender |
| Corso di formazione abbinamento cibo-vino. |
| Manifestazioni ed eventi a scuola |
| Manifestazione SIGEP |
| Incontro AVIS |

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 VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Cadelo Maria

## Relazione sulla classe:

La classe si presenta eterogenea sotto il profilo degli apprendimenti e delle competenze raggiunte: una parte ha conseguito competenze discrete di scrittura, di analisi testuale e di esposizione orale, nella restante parte permangono profonde lacune e grandi fragilità. In quest'ultimo caso sono presenti difficoltà nella comprensione del testo, nella produzione scritta e in quella orale. Sono state messe in atto, fin dal precedente anno, strategie di recupero che non sempre hanno sortito gli effetti sperati. Lo studio domestico rimane inadeguato e incostante, nella maggior parte dei casi.

Si sottolinea, tuttavia, l'atteggiamento rispettoso ed educato degli alunni, sia nei confronti dei docenti che nei confronti del gruppo dei pari. Le dinamiche relazionali interne alla classe sono adeguate e la partecipazione, benché in alcuni casi sia selettiva, è migliorata nel passaggio dal quarto al quinto anno.

## Programma svolto:

**Giovanni Verga**:

- profilo biografico e contesto storico in cui ha vissuto
- la poetica e la tecnica narrativa
- la visione della realtà e la concezione della letteratura
- il ciclo dei vinti: i Malavoglia, Mastro-Don Gesualdo ( trama e caratteristiche stilistiche
- dell'opera).
- Testi: La Lupa (Classroom), Prefazione al Ciclo dei Vinti (p.117), Rosso Malpelo (p. 140-151).

**Giovanni Pascoli**:

- Il profilo biografico e il contesto storico in cui ha vissuto
- la poetica del fanciullino
- caratteristiche stilistiche, il fonosimbolismo.
- La raccolta di *Myricae.*
- Testi: *Temporale* (p.248), *Tuono* (p.252), *Lavandare* (p.252) *X Agosto* (p. 254), *Gelsomino Notturno* ( p.263);

**Gabriele D'Annunzio:**

- profilo biografico e contesto storico in cui ha vissuto
- La vita come un'opera d'arte ( *Il Piacere*)
- Gli stili di d'annunzio
- Testi: *La pioggia nel pineto* (p.302)

**Italo Svevo:**

- Il profilo biografico: Trieste città di incontri
- l'influenza di Freud sul romanzo *La coscienza di Zeno*
- Le novità del romanzo
- Testi: Prefazione al romanzo (p. 618), il fumo (p.626), Augusta (p.631), La catastrofe finale.

**Luigi Pirandello:**

- profilo biografico biografico
- Il pensiero e la poetica
- le tecniche espressive
- le novità teatrali.
- Testi: *Il treno ha fischiato (p.568).*

**Giuseppe Ungaretti:**

- Il profilo biografico e il contesto storico in cui ha vissuto
- L'esperienza della guerra ( si è cercato di creare un collegamento forte con storia);
- La poetica e la funzione del poeta
- Testi: *San Martino del Carso* ( p.444), *Veglia* (p. 446), *Fratelli* ( p.449), *Soldati* ( p. 450) *In memoria* (p.452), *I fiumi* ( p.454), (p.703),

**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 VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: STORIA

Prof.ssa Cadelo Maria

## Relazione sulla classe

La classe ha manifestato un interesse crescente nei confronti della disciplina. Lo studio di una parte cospicua degli alunni è tuttavia quasi esclusivamente mnemonico, permane una grande difficoltà nel porre in relazione gli avvenimenti storici e nel costruire una visione globale degli eventi. Si è cercato di proporre una visione non puramente evenemenziale, ma che, attraverso l'esame delle fonti, fornisse spunti di riflessione sulle condizioni di vita di una determinata epoca e sull'immaginario collettivo. Si sono favoriti collegamenti tra le diverse discipline nell'ottica di costruire una visione il più possibile organica e unitaria dei saperi. La classe ha partecipato alle lezioni, conseguendo risultati discreti.

## Programma svolto

**L'Italia dopo l'Unità**

Tempi: primo quadrimestre
Obiettivi: valutare i livelli di partenza della classe tramite domande
Contenuti:
- Destra e Sinistra storiche
- la Questione meridionale
- Il Brigantaggio ( collegamento alla questione della Mafia oggi)Lo sviluppo del Nord Italia.

Questa parte era stata svolta al termine del precedente anno, si è fatto un ripasso di questi argomenti.

**Imperialismo e Nascita della società di massa**

Tempi: primo quadrimestre
Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare sulle fonti iconografiche, di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.
Contenuti:

-La crisi economica di fine XIX secol
- Il colonialismo come risposta alla crisi
- La spartizione dell'Africa
- Nuovo sviluppo economico e tecnologico all'inizio del '900
- La riorganizzazione della fabbrica (*Scientific Management*)
- Il cambiamento del sistema di voto
- La questione del diritto di voto alle donne

**L'Età giolittiana**

Tempi: primo quadrimestre
Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare sulle fonti iconografiche, di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.
Contenuti:
- la crisi economica di fine XIX secolo in Italia
- il riformismo giolittiano
- la politica estera
- La questione del diritto di voto alle donne

**La Grande Guerra**

Tempi: secondo quadrimestre
Obiettivi:valutare la capacità degli alunni di ragionare sulle fonti iconografiche, di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.
Contenuti:
- la geopolitica dell'inizio secolo
- le cause dello scoppio della guerra
- la guerra di trincea: si è fatto ricorso a fonti letterarie, fotografiche (Emilio Lussu, *Un anno sull'Altipiano*)
- effetti psicologici della guerra al fronte ( i manicomi psichiatrici)
- l'andamento della guerra e le battaglie principali
- la conclusione e i trattati di pace

**L'età dei totalitarismi: in Russia, in Italia, in Germania**

Tempi: tra primo e secondo quadrimestre

Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.

**Dalla rivoluzione russa a Stalin**

-le condizioni della Russia di fine '800
-il malcontento generale
-le prime manifestazioni e la rivoluzione vera e propria
-la figura di Lenin
-Stalin al potere
-le scelte economiche del regime, la propaganda e le persecuzioni

**Il regime fascista**

- la situazione italiana nel dopoguerra
- la nascita del movimento fascista e l'acquisizione di poter
- la marcia su Roma
- la funzione della donna nel fascismo e la perdita de diritti
- Il delitto Matteotti

- la politica economica ( Battaglia del grano, autarchia, provvedimenti economici)
- la propaganda fascista ( l'uso dei mezzi di propaganda e l'educazione dei giovani).

**Hitler e il Nazionalsocialismo**

- la situazione della Germania dopo la guerra
- Il fallimento della Repubblica di Weimar
- la figura di Hitler e la sua ascesa al potere
- la costruzione del regime
- campi di concentramento.

**La crisi del'29 e la potenza americana**

Tempi: Primo quadrimestre
Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.
Contenuti:
- lo sviluppo americano
- il crollo della borsa di Wall Street
- il New Deal di Roosvelt.

**La Seconda guerra mondiale**

Tempi: secondo quadrimestre
Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.
Contenuti:
-cause
- i principali avvenimenti di guerra
- le conclusioni.

**La spartizione del mondo in due blocchi**

Tempi: secondo quadrimestre
Obiettivi: valutare la capacità degli alunni di ragionare di cogliere i nessi logici tra gli eventi storici e i collegamenti con il presente.
Contenuti:
- cenni generali alla situazione successiva alla guerra
- le origini della polarizzazione
-la guerra fredda
- fase della coesistenza pacifica
- la rivoluzione cubana
- l'assassinio Kennedy
- la fine della cortina di ferro, la caduta del muro di Berlino.

**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 VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Ferretti Miriam

## Relazione sulla classe:

Seguo la classe 5SB dallo scorso anno scolastico e ho potuto constatare quest'anno un miglioramento nell'impegno da parte di alcuni alunni, soprattutto per quanto riguarda il lavoro a casa. Nel complesso, la classe ha mostrato maggiore collaborazione sia durante le lezioni che nel corso del viaggio d'istruzione a Budapest. Dal punto di vista didattico, ho avuto modo di svolgere la programmazione in maniera tranquilla e lineare; alcuni ragazzi hanno riscontrato qualche difficoltà ad affrontare e assimilare gli argomenti, ma in generale le valutazioni risultano mediamente positive, con alcune punte di eccellenza. Le difficoltà maggiori sono emerse nell'elaborazione scritta, che talvolta è stata meno fluida, ma queste sono state successivamente compensate con una sufficiente preparazione nell'esposizione orale degli argomenti, ripetuti con un lessico corretto seppur con uno studio principalmente mnemonico. Sul piano comportamentale, alcuni studenti mostrano ancora una leggera immaturità, ma questo non ha in alcun modo compromesso il sereno svolgimento delle lezioni, né la creazione di un rapporto di collaborazione positivo con la classe.

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

**CONOSCENZE**

In generale gli studenti hanno acquisito il lessico specifico dell'ambito relativo alle tematiche trattate e sono in grado di presentarle in modo sufficientemente comprensibile seppur spesso mnemonico. Le conoscenze relative alle funzioni comunicative si attestano su un livello sufficiente. Sono state dedicate due ore a quadrimestre nella presentazione di argomenti riferiti all'acquisizione di cittadinanza europea (Gender identity and roles: women nel 1 quadrimestre

e Religious Diets nel II quadrimestre) e al bisogno sono stati affrontati argomenti di grammatica.

**ABILITÁ**

Gli studenti espongono il materiale studiato in modo sintetico e talvolta necessitano la guida dell'insegnante.

**COMPETENZE**

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

- Cogliere il significato dei brani trattati;
- Produrre brevi testi scritti e orali su un contenuto studiato;
- Riconoscere e utilizzare il lessico specifico;
- Utilizzare le funzioni comunicative e le strutture affrontate.

**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: esercizi a scelta multipla; cloze tests; matching; risposte aperte; esposizione di contenuti e argomenti settoriali.

## Programma svolto:

# Module 1 : Revision

| OBIETTIVI COMPETENZE | CONTENUTI | TEMPI |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Revision of the topics discussed in the 4th year. | Marketing and Promotion (28-41); At the bar (290-304) ; Flambé and flamed dishes, filleting and carving (258-259) ; Serving wine, pairing food and wine (260-261) ; Talking about menus (150-153) | Primo quadrimestre |

## Module 2 : Wine

| OBIETTIVI COMPETENZE | CONTENUTI | TEMPI |
|---|---|---|
| Getting to know information about wine; acquiring techniques to describe it. | Types of wine; Wine tasting; Wine appellation; Labelling wine (306-309). | Primo quadrimestre |

## Module 3 : Enogastronomic tour of Italy

| OBIETTIVI COMPETENZE | CONTENUTI | TEMPI |
|---|---|---|
| Getting to know information about food and wine in the Italian regions; acquiring the appropriate skills to relate about these topics. | Food and wine in north-west Italy ; Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy ; Food and wine in Central Italy ; Food and wine in Southern Italy and the islands (378-385) | Primo quadrimestre |

## Module 4 : Banqueting and feasts

| OBIETTIVI COMPETENZE | CONTENUTI | TEMPI |
|---|---|---|
| Understanding and getting the appropriate sector language as concerns event management. | What's banqueting;<br>How to organize a banquet;<br>The banqueting manager;<br>Event management (278-283). | Primo quadrimestre |

## Module 5 : Beverages

| OBIETTIVI COMPETENZE | CONTENUTI | TEMPI |
|---|---|---|
| Getting to know information about beverages ; acquiring techniques to describe them. | Beer;<br>Spirits and liqueurs;<br>Cocktails; Mocktails;<br>Juices, milkshakes and frappés; Hot drinks (310-317). | Secondo quadrimestre |

## Module 6 : Diet and Nutrition

| OBIETTIVI COMPETENZE | CONTENUTI | TEMPI |
|---|---|---|
| How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets. | Nutrition and healthy eating;<br>The Mediterranean diet;<br>Other types of diet;<br>Alternative diets;<br>Religious dietary choices;<br>Food allergies and intolerances<br>(156-164) | Secondo quadrimestre |

# Module 7 : Safety procedures

| OBIETTIVI COMPETENZE | CONTENUTI | TEMPI |
|---|---|---|
| Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality. | Food safety and food quality; HACCP system and its principles; Food contamination, risk, prevention and preservation; Safety on the workplace (172-181) | Secondo quadrimestre |

**TIPOLOGIE DI VERIFICA**

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

**Testo in adozione:** 'Mastering Cooking and Service' di Elen Morris e Alison Smith, Eli Publishing

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. Belligotti Francesco

## Relazione sulla classe:

La classe durante l'anno scolastico ha seguito le lezioni di francese insieme alla classe 5BK. 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 hanno avuto anche difficoltà nell'approccio più discorsivo richiesto dalla materia nella quinta annualità, tuttavia nel corso dell'A.S. si sono dimostrati in grado di adattarsi e hanno recuperato gran parte delle insufficienze riscontrate al termine del primo quadrimestre.

## Programma svolto:

## Module 1 : Révision

| ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique<br>Savoir parler des thèmes de la 4ème année | Révision des connaissances grammaticales de base<br>Lexique professionnel spécifique<br>Les dialogues au restaurant de la réservation à l'addition. | Primo quadrimestre |

## Module 2 : Régimes et nutrition

| ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|---|---|---|
| Savoir répondre aux questions à caractère professionnel<br>Savoir évaluer l'alimentation et opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés<br>Connaître les différents types de régimes alimentaires | Alimentation équilibrée : comment manger sainement<br>Les groupes alimentaires<br>La pyramide alimentaire<br>Les régimes | Primo quadrimestre |

## Module 3 : Santé et sécurité

| ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|---|---|---|
| Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation<br>Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments<br>Savoir connaître la méthode HACCP.<br>Savoir parler des produits bio et OGM. | Allergies et intolérances alimentaires<br>Intoxications<br>La conservation des aliments<br>La méthode HACCP<br>Bio et OGM | Primo e secondo quadrimestre |

## Module 4 : Les boissons

| ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|---|---|---|
| Savoir parler des boissons<br>Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service)<br>Répondre aux questions à caractère professionnel<br>Prendre la commande des boissons et du petit déjeuner<br>Savoir présenter le barman | Les boissons alcoolisées et non<br>Les boissons chaudes<br>les cocktails<br>La bière entre tradition et mode | Secondo quadrimestre |

## Module 5 : Travailler dans le monde de la restauration

| ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|---|---|---|
| Savoir présenter ses compétences professionnelles<br>Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation | Le CV<br>La lettre de motivation<br>L'entretien d'embauche | Secondo quadrimestre |

**Libro in Adozione**: Christine Duvallier "Sublime service" – 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 VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof. Francioni Matteo

## Relazione sulla classe:

L'anno scolastico si è svolto in modo regolare, nel rispetto del calendario e delle attività previste dalla programmazione didattica dell'indirizzo *Sala e Bar*. La classe quinta è risultata composta da cinque alunne, con un andamento generale positivo ma caratterizzato da differenze significative nei percorsi individuali.

Alcune alunne si sono distinte per la costanza nella frequenza, l'impegno nelle attività didattiche e la partecipazione attiva sia alle lezioni teoriche che alle esercitazioni pratiche. Hanno mostrato serietà, interesse per la disciplina e disponibilità alla collaborazione, raggiungendo risultati complessivamente discreti e, in alcuni casi, buoni. Il loro percorso è stato coerente con gli obiettivi formativi dell'indirizzo, evidenziando crescita personale e sviluppo delle competenze professionali.

Altre alunne, invece, hanno evidenziato un andamento scolastico disomogeneo, dovuto principalmente a un numero elevato di assenze, soprattutto nel secondo quadrimestre. La frequenza sporadica ha influito sull'impegno e sulla possibilità di seguire con continuità il percorso didattico, ripercuotendosi su partecipazione attiva e sviluppo pieno delle competenze richieste dal corso.

Nonostante le difficoltà rilevate, l'attività didattica è stata portata avanti con l'obiettivo di valorizzare le potenzialità di ciascuna alunna, promuovendo il consolidamento delle competenze tecniche e relazionali proprie del settore *Sala e Bar*, in vista dell'Esame di Stato e di un successivo inserimento nel mondo del lavoro o della formazione superiore.

## 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 di testo**: 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 VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Galli Marco

## Relazione sulla classe:

La classe ha partecipato in modo non continuativo alle lezioni, a causa di numerose assenze da parte di quasi tutti i componenti della classe, che hanno scelto consapevolmente una frequenza discontinua, con assenze programmate e non dovute a motivi di salute.

Il clima in classe è sempre stato molto buono e collaborativo, ma è mancato, da parte di alcuni, il fondamentale impegno in autonomia al di fuori delle lezioni.
Alcuni alunni hanno mostrato un profitto molto buono, che però avrebbe potuto essere ancora migliore con un maggiore impegno, fatto estendibile a tutti gli studenti.

## 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)**<br><br>**TEMPI: 20 ore** | |
|---|---|
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.<br>Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.<br>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.<br>Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.<br>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.<br>Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.<br>Studiare il segno di una funzione razionale. |

| | |
|---|---|
| | |

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

| **MODULO 3: DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE**<br><br>**TEMPI: 49 ore** | |
|---|---|
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.<br>Regole per il calcolo delle derivate.<br>Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.<br>Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.<br>Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno)<br>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione.<br>Lettura del grafico di una funzione. | Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.<br>Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.<br>Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto.<br>Determinare le coordinate dei punti stazionari.<br>Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente-<br>Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale).<br>Rappresentare graficamente la funzione studiata.<br>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<br><br>Saper costruire semplici modelli matematici in economia | Variabili e funzioni<br><br>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<br><br>Valutare l’ordine di grandezza dei numeri.<br><br>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. | Equazioni e disequazioni<br><br>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).<br><br>Sistemi di equazioni e disequazioni.<br><br>Funzioni algebriche: caratteristiche e parametri significativi. |

| | | |
|---|---|---|
| | Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.<br><br>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni algebriche.<br><br>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.<br><br>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.<br><br>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.<br><br>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello algebrico.<br><br>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici. | Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica).<br><br>Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni. |

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. Bonfiglio Angelo

## Relazione sulla classe:

La classe 5SB è composta da 12 studenti, di cui 7 femmine e 5 maschi. All'interno del gruppo classe sono presenti 4 alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), regolarmente seguiti attraverso l'applicazione di misure dispensative e strumenti compensativi previsti dalla normativa vigente.

Durante l'anno scolastico, la classe si è sempre mostrata attenta, partecipe e interessata alla disciplina. L'atteggiamento positivo e il coinvolgimento attivo durante le lezioni hanno fatto inizialmente presagire il raggiungimento di un buon livello di competenze. Tuttavia, tali aspettative non sono state pienamente confermate, a causa di uno studio spesso concentrato nei periodi immediatamente precedenti alle verifiche e di un impegno domestico non sempre costante e adeguato.

Nonostante ciò, alcuni studenti si sono distinti per una notevole capacità di collegare in modo efficace i contenuti dei vari moduli interdisciplinari, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato e dimostrando un buon senso critico. Questi alunni hanno mostrato un percorso di crescita consapevole e coerente con gli obiettivi formativi previsti.

Si evidenziano tuttavia anche delle criticità: una parte degli studenti presenta un livello di competenze appena sufficiente, se non carente, e manifesta difficoltà nell'esprimere anche concetti semplici utilizzando un linguaggio scientifico adeguato. Queste lacune suggeriscono una preparazione non sempre approfondita e una scarsa padronanza degli strumenti comunicativi specifici della disciplina.

Il clima della classe è stato sempre positivo e stimolante. Gli studenti si sono dimostrati rispettosi della figura docente e delle regole scolastiche, mostrando un forte senso di appartenenza alla comunità scolastica. Questo ambiente sereno e collaborativo ha favorito il dialogo educativo e la costruzione di relazioni significative all'interno del gruppo classe.

In conclusione, pur in presenza di esiti eterogenei e di alcune difficoltà individuali, la classe 5SB ha affrontato il percorso scolastico con impegno, interesse e rispetto, elementi che rappresentano comunque una solida base per la crescita personale e culturale di ciascun alunno.

## 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 DEI TRAGUARDI INTERMEDI | ABILITA' | CONOSCENZE | MODALITA' DI VERIFICA |
|---|---|---|---|---|
| **Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione**<br>-Contaminazioni e malattie trasmesse dagli alimenti<br>-Igiene nella ristorazione e sistema HACCP<br>-Sicurezza sul lavoro | **Traguardi intermedi:**<br>**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.<br>**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.<br>-Controllare le corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.<br>-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.<br>-Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.<br>-Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. -Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.<br>-Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. | Verifiche orali o scritte in modalità Esame di Stato, anche a carattere interdisciplinare.<br><br>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.<br>-Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente. | | |
| **Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti**<br>-Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile<br>-Filiera agroalimentare e impronta ecologica<br>-Evoluzione dei consumi alimentari -Nuovi prodotti alimentari<br>-Qualità degli alimenti, marchi e certificazioni di qualità, tutela e | **<u>Traguardi intermedi:</u>**<br>**Competenza in uscita n.1**<br>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.<br>**Competenza in uscita n.4:**<br>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.<br>-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.<br>-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<br>-Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela<br>-Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio<br>-Concetti di sostenibilità e certificazione<br>-Tecnologie innovative di produzione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità<br>-Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita | Verifiche orali o scritte in modalità Esame di Stato, anche a carattere interdisciplinare.<br><br>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<br>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.<br>-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.<br>-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<br>-Tecniche e metodi per l'organizzazione di catering/eventi. | |
| | | riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.<br>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 .<br><br>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**<br>-Obesità, Malattie cardiovascolari e Diabete<br>-Alimentazione e tumori<br>-Allergie e intolleranze alimentari<br>-Disturbi del comportamento alimentare | | sostenibile dal punto di vista ambientale<br>-Predisporre e servire prodotti in base a specifiche esigenze dietologiche.<br>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.<br>-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<br><br>- Lezioni frontali<br><br>- Discussione guidata<br><br>-Cooperative learning | - Libro di testo "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A. Machado Ed.Mondadori-Poseidonia scuola<br><br>-Dispense e schemi<br><br>-Mappe concettuali | PROVE SCRITTE<br>-temi<br><br>PROVE ORALI<br><br>- Colloqui tradizionali<br><br>- Colloqui interdisciplinari- | -Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti<br><br>-Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico<br><br>-Padronanza del linguaggio specifico<br><br>-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: SALA-BAR E VENDITA

Prof. Tordi Nicola

## Relazione sulla classe:

La classe 5°BS è composta da 12 alunni, 5 maschi e 7 femmine, di cui 4 alunni DSA. La classe mi è stata attribuita al quarto anno.

**Teoria**

Per quanto riguarda l'insegnamento teorico sono stati necessari alcuni richiami. Una parte della classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, con alcuni elementi a volte distratti durante le lezioni teoriche. L'attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni discussione, riassunti, lezioni di verifica (prove scritte e orali con test di vario tipo in itinere), lezioni di approfondimento e lezioni di ripasso. Il programma, rispetto al piano annuale presentato all'inizio dell'anno scolastico, si è svolto in modo regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni. Il libro di testo è stato usato e in aggiunta sono state fornite agli allievi fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione e sintesi riassuntive degli argomenti svolti.

**Pratica**

Per quanto riguarda la pratica, alcuni alunni hanno dimostrato un forte interesse, raggiungendo un rendimento brillante. Tuttavia non sempre hanno dimostrato il giusto spirito di squadra, necessario per lavorare in una brigata. Durante l'anno scolastico la classe, ha partecipato con discreta regolarità agli eventi organizzati dalla scuola.

## Programma svolto:

**UDA 2: Lavorare in sicurezza (LABORATORIO PRATICO)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ applicare correttamente il sistema HACCP | □ applicare correttamente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari | □ la sicurezza sul lavoro<br>□ il piano di autocontrollo |

**UDA 3: La Carta delle vivande e il Menu**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela | □ predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze | □ la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni<br>□ la carta dei vini<br>□ il wine cost |

**UDA 4: La gestione degli acquisti e i sistemi di comunicazione**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ saper gestire in maniera basilare gli acquisti del proprio reparto | □ rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi | □ la gestione degli acquisti e l'economato<br>□l'approvvigionamento e i fornitori<br>□ la gestione delle scorte |

**UDA 5: Territorio, Enogastronomia e Made in Italy**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ valorizzare il patrimonio tradizionale delle regioni italiane | □ individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche | □ marchio di tutela italiani e europei<br>□ cucina regionale italiana |

**UDA 7: Banqueting e Catering**

| | | |
|---|---|---|
| □ pianificare un evento<br>□ creare un evento all'altezza delle aspettative a cui aggiungere sempre un tocco di fantasia e professionalità | □ Preparare la sala<br>□ Accogliere i clienti<br>□ Curare l'allestimento e la presentazione del buffet<br>□ Apparecchiare e sparecchiare i tavoli | □ Conosce le differenze tra catering e banqueting.<br>□ l'organizzazione dell'evento<br>□ la gestione operativa di catering e banqueting |

**UDA 9: Tecniche di trancio e altre tecniche di servizio (LABORATORIO PRATICO)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ saper presentare al cliente il cibo che ha ordinato rispettando i valori estetici<br>□ rispetto dei tempi di servizio | □ l'arte del trinciare e della sfilettatura dei pesci | □ tecniche di trancio<br>□ la sfilettatura dei pesci e il trancio delle carni<br>□ servizio degli aperitivi, caffè e digestivi<br>□ preparazione di salse davanti al cliente |

**UDA 10: Cucina di sala (LABORATORIO PRATICO)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura | □ realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente nel rispetto delle tempistiche | □ tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante |

**UDA 11: Enologia**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ utilizzare tecniche tradizionali e innovative di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze | □ individuare i prodotti di qualità dei territori conoscendone le caratteristiche peculiari | □ la vite e l'uva<br>□ la fermentazione alcolico e la vinificazione<br>□ lo spumante (metodo classico e charmat)<br>□ la classificazione dei vini<br>□ l'etichetta<br>□ enografia italiana |

**UDA 12: Degustazione e abbinamento cibo vino**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela | □ riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia | □ le regole e gli apetti teorici<br>□l'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo<br>□Abbinamento cibo-vino |

**UDA 13: La Birra**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ utilizzare tecniche tradizionali e innovative di commercializzazione dei servizi e dei prodotti | □ identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendo la qualità | □ la produzione: gli ingredienti e il maltaggio<br>□ la classificazione |

| | | |
|---|---|---|
| enogastronomici promuovendo le nuove tendenze | di filiera e promuoverne la valorizzazione | □ i principali stili di birra |

**UDA 14: Vini aromatizzati e liquorosi, acquaviti e liquori (RIPASSO)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela | □ elaborare un'offerta di prodotti, sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità | □ i principali vini liquorosi e aromatizzati con caratteristiche<br>□ la distillazione e le acquaviti<br>□ i sistemi di distillazione<br>□ i principali distillati<br>□ i liquori: tecniche di produzione e tipologie |

**UDA 15: I principali cocktail IBA**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ lo studente è in grado di conoscere le differenze fra cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi; è in grado di consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta | □ consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta | □ conosce l'origine dei cocktail e la classificazione internazionale del bere miscelato<br>□ saper ideare un cocktail a partire dagli ingredienti.<br>□ conosce le grammature, le guarnizioni e i cocktail mondiali codificati IBA<br>□ sa calcolare il drink cost e il prezzo di vendita di un cocktail<br>□ sa calcolare la quantità di alcool presente in un cocktail |

**UDA: Principali vini Europei (appunti e/o fotocopie de docente)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati | □ collocare il vino nel Paese d'origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole europee | □ conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo<br>□ conosce i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo |

**UDA: Gastronomia nel mondo (appunti e/o fotocopie de docente)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ individuare i prodotti tradizionali europei<br>□ distinguere alcune preparazioni della cucina | □ comporre un semplice menu etnico<br>□ abbinare fra loro alcuni prodotti della | □ conoscere i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina dei diversi Paesi europei<br>□ conoscere i prodotti |

| | | |
|---|---|---|
| extraeuropea. | cultura europea | tipici e i piatti delle più note cucine del mondo. |

**UDA 16: Gli Snack**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| □ cogliere le differenze tra apericena, finger food e street food<br>□ preparare un finger food seguendo la ricetta | □ creare un finger food in base ai prodotti in suo possesso<br>□ servire i finger food utilizzando contenitori specifici<br>□ creare un finger food basandosi sugli street food della tradizione locale e italiana | □ conosce l'origine del finger food.<br>□ conosce alcuni street food<br>□ conosce i contenitori per servire i finger food<br>e alcune ricette |

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Partecipare in modo costruttivo alla conoscenza degli argomenti; Essere costante nello studio; Comprendere i contenuti principali degli argomenti presi in esame; Mettere in atto in laboratorio le nozioni e tecniche apprese in classe; Saper esporre e rielaborare in modo guidato gli argomenti trattati durante le video lezioni.

**CRITERIO DI SUFFICIENZA**

L'alunno conosce i contenuti essenziali degli argomenti trattati e metterli in atto in laboratorio durante le diverse esercitazioni.

**MODALITA' DI VALUTAZIONE**

| VOTO | DESCRITTORI DEI LIVELLI DI APPRENDIMENTO |
|---|---|
| 1-2<br>Totalmente insufficiente | Non ha nessuna conoscenza dell'argomento proposto<br>Non rispetta le regole di laboratorio e la propria divisa |
| 3-4<br>Gravemente insufficiente | Non coglie il senso delle consegne in laboratorio<br>Non dà informazioni sull'argomento proposto<br>L'esposizione è nulla<br>Commette gravi e pericolosi errori durante le ore di laboratorio |
| 5<br>Lievemente insufficiente | Coglie solo la superficialità delle informazioni<br>Conosce in modo mediocre gli argomenti<br>Dimostra superficialità e apatia nei laboratori |
| 6<br>Sufficiente | Sa cogliere le informazioni essenziali<br>Espone con semplicità, sufficiente proprietà e correttezza<br>Conosce in maniera semplice le strategie di lavoro<br>Manca a volte della concentrazione adeguata in laboratorio |
| 7<br>Discreto | Individua coerentemente le informazioni<br>Sviluppa procedimenti e consegne corretti<br>Espone con chiarezza e correttezza di lessico |

| | |
|---|---|
| | Utilizza correttamente le regole professionali<br>Dimostra discrete capacità organizzative e manuali |
| 8<br>Buono | Coglie la complessità del problema<br>Sviluppa consegne corrette Espone con lessico appropriato e corretto<br>Si orienta con sicurezza all'interno dei laboratori<br>Utilizza in modo appropriato attrezzature ed utensili |
| 9-10<br>Ottimo | Definisce e discute con competenza gli argomenti<br>Padroneggia con sicurezza le attrezzature di laboratorio<br>Si gestisce con competenza e disinvoltura tra gli argomenti proposti<br>Dimostra ottime capacità organizzative in team |

**MEZZI E STRUMENTI**

Contenuti multimediali. Appunti del docente ad integrazione del libro di testo. Laboratori di sala, laboratorio di bar, lezioni in classe.

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Molino Eugenio

## Relazione sulla classe:

La classe è composta da 5 maschi e 7 femmine, di cui 4 con DSA. 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;medio 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, mostrando una non sempre regolare partecipazione e 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<br>E tempi | Obiettivi | Contenuti disciplinari |
|---|---|---|
| **Modulo N:1**<br>***Test motori***<br><br>Periodo:<br>Settembre/Ottobre | • Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento<br>• Prove d'ingresso | Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, TEST EUROFIT-LEGER-BIP TEST<br>Utilizzo delle griglie di valutazione<br>Circuiti con misurazione |
| **Modulo N.2**<br>***Potenziamento fisiologico***<br><br>Periodo:<br>Novenbre/Dicembre e per<br>Tutto l'anno scolastico A.s. | • Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale<br>• 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):<br>- corsa continua<br>- corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale<br>- esercizi a carico naturale<br>- esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi<br>- saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle…)<br>- esercizi ai grandi e piccoli attrezzi<br>- attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti<br>-Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate<br>- esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) |
| **Modulo N.3**<br>***Padronanza degli schemi motori***<br><br>Periodo:<br>Gennaio/Febbraio e per tutto l'A.s. | • Rielaborazione degli schemi motori di base.<br>• Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore | Miglioramento degli schemi motori<br>- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti.<br>- esercizi ai piccoli e grandi attrezzi<br>- esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) |

| | | |
|---|---|---|
| | sicurezza e padronanza motoria | - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi<br>- 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)<br>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana. |
| **Modulo N.4**<br>***Pratica sportiva e preparazione fisica-atletica***<br>Periodo: Marzo/Aprile e per tutto l'A.s. | ● Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra<br>● 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.<br>*Individuali*: Ginnastica Artistica,Attrezzistica, Atletica Leggera, Squash, Tennis eTennis Tavolo.<br>Progetti:<br>Parco avventura di Riccione: arrampicata<br>Difesa personale: nozioni di difesa in caso di aggressione su strda<br>Con la *racchetta*:<br>Squash presso centro FIGS di Riccione, tennis presso il centro FIT di Riccione e Badminton |
| **Modulo N.5**<br>***Teoria Ed. fisica***<br>Periodo: Dicembre/Maggio | ● Le capacità motorie<br>● Conoscere: alcuni apparati.<br>● Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione. | Le capacità condizionali e le capacità coordinative.<br>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano.<br>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico<br>Nozioni di Alimentazione: Metabolismo ecalcolo del fabbisogno energetico, la dieta dello sportivo<br>I disturbi alimentari: Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).<br>Il colesterolo<br>I benefici indotti dall'attività fisica |

| | | |
|---|---|---|
| | ● Nozioni di primo soccorso.<br><br>● Nozioni di storia dello sport | Traumatologia sportiva;<br><br>Tecniche di Primo Soccorso e di rianimazione cardiopolmonare BLSD<br><br>Progetto in (PCTO): BLSD e disostruzione in collaborazione con la Croce Rossa di Riccione<br><br>La storia delle Olimpiadi antiche e moderne<br><br>Il Fair Play |
| **Modulo N. 6**<br><br>***Atletica Leggera***<br><br>Periodo: Aprile/Maggio | ● Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline.<br><br>● Principi dell'Allenamento | Salto in lungo: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti presso Stadio Comunale di Riccione<br><br>Salto in alto: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti tecnica Fosbury e ventrale<br><br>Corsa veloce: Partenza da i blocchi e distribuzione dello sforzo presso stadio Comunale di Riccione<br><br>Getto del peso: caricamento, traslocazione e lancio<br><br>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<br>● Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici<br>● Risoluzione di problemi (Problem Solving ).<br>● Cooperative Learning, scoperta guidata<br>● Lezioni pratiche, spiegazioni frontali | Oggettivi:<br>● La palestra,<br>● le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.<br>● Le dotazioni e gli attrezzi presenti.<br>● Spazi extrascolastici come Campo Sportivo e | ● Misurazioni oggettive, valutazioni osservative<br>● Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.<br>● Valutazioni scritte e pratiche | ● E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.<br>● Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti<br>● Valutazioni e misurazioni pratiche |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ● Interventi personalizzati di Recupero | strutture della FIGS di Riccione.<br>Formativi<br>● Tabelle<br>● Libro di testo dispense e schede d'approfondimento .<br>● Videoproiettore<br>● Classroom | ● Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate. | ● 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 VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Tentoni Luca

## Relazione sulla classe:

La classe si è 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 in buona parte sviluppato e approfondito in ogni suo punto subendo qualche modifica e qualche rallentamento dovuto ad altre attività curricolari.

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

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

## Programma svolto:

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

| **MODULO 1: Visione cristiana e multiculturalità** | |
|---|---|
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. | Motivare, in un contesto multiculturale complesso, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, costruttivo e rispettoso. |

| **MODULO 2: Identità cristiana** | |
|---|---|
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù | Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero |

| **MODULO 3: Scelte di vita** | |
|---|---|
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita e di professione. Ogni religione cerca di regolamentare la sessualità, in quanto legata alla vita e al divino | Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne offre il cristianesimo. |

| **MODULO 4: Religioni e Chiese unite nel difendere l'ambiente e la pace** | |
|---|---|
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| Pace, giustizia e ambiente in campo ecumenico e interreligioso. L'impegno globale per l'ambiente. Cibo e religioni. | Essere a conoscenza di quanti beni vengo sprecati e consumati. Comprendere il dovere di corresponsabilità della creazione. In tutte le religioni il cibo non è solo un elemento naturale e materiale ma è considerato un dono divino. Conoscere le regole alimentari. |

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Tomasucci Matteo

## Relazione sulla classe:

La classe in oggetto, affidata al sottoscritto soltanto a partire dall'anno scolastico in corso, si è presentata da subito come un gruppo educato e rispettoso nei confronti del docente. Tuttavia, nonostante la correttezza nei modi, è emersa una certa immaturità generale che non si addice al livello scolastico raggiunto. Troppo spesso gli studenti mostrano un atteggiamento superficiale e poco consapevole rispetto alla classe in cui si trovano, che si prepara ad affrontare un Esame di Stato. Da un punto di vista relazionale, però, il gruppo classe risulta ben affiatato: i rapporti tra compagni sono sereni e collaborativi, elemento che rappresenta sicuramente un punto di forza. Sul piano dell'apprendimento, sono emerse significative lacune nella disciplina, probabilmente ereditate dagli anni precedenti. Nonostante il tentativo di colmare tali carenze attraverso attività di ripasso, il tempo limitato ha reso necessario un approccio più semplificato agli argomenti, pur mantenendo la coerenza con la disciplina. Il libro di testo rappresenta un punto di riferimento costante per garantire una linea guida chiara e accessibile, così da non disorientare ulteriormente gli studenti, considerando le loro difficoltà nell'assimilare concetti eccessivamente complessi.

In conclusione, pur tra alcune difficoltà, si sta cercando di fornire agli alunni gli strumenti essenziali per affrontare l'Esame di Stato con maggiore consapevolezza e sicurezza.

## Programma svolto:

| Modulo | Contenuti |
|---|---|
| **Modulo 1**<br>**La gestione aziendale e cenni di contabilità generale (ripasso)** | - La gestione aziendale: operazioni interne ed esterne, definizione di periodo amministrativo ed esercizio.<br><br>- Distinzione tra conti finanziari ed economici.<br><br>- Scritture relative alle vendite, agli acquisti, regolamento di debiti e crediti, ratei e risconti, ammortamenti,Tfr ed inserimento dei valori all'interno dei prospetti di Situazione patrimoniale ed economica. |
| **Modulo 2**<br>**Il mercato turistico** | - Evoluzione storica del fenomeno turistico (turismo delle origini, turismo moderno, turismo di massa, turismo globale).<br><br>- Fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali ed economiche.<br><br>- Strumenti di analisi del mercato turistico interno (indicatori della dimensione della domanda, dell'offerta ed economici).<br><br>- Le nuove tendenze e forme di turismo a livello mondiale e in Italia: turismo sostenibile, turismo slow, turismo culturale, turismo esperienziale e turismo enogastronomico. |
| **Modulo 3**<br>**Analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative** | - I concetti di contabilità gestionale e oggetto di calcolo.<br><br>- Criteri di classificazione dei costi (costi fissi-costi variabili, costi diretti-costi indiretti).<br><br>- Oneri figurativi: definizione e composizione.<br><br>- Le configurazioni di costo (costo primo, costo complessivo e costo economico-tecnico).<br><br>- Metodi di calcolo dei costi: full costing e direct costing.<br><br>- Break-even-analysis e costruzione diagramma di redditività.<br><br>- Food and beverage cost: determinazione scorta di sicurezza, livello di riordino e food cost medio%<br><br>- Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ricettive, |

| | |
|---|---|
| | ristorative e di viaggio (metodo del fattore, metodo del costo pieno, metodo del coefficiente variabile, metodo del ricarico). |
| **Modulo 4**<br>**Il marketing** | - Definizione e significato di marketing.<br><br>- I diversi orientamenti delle imprese rispetto al mercato: imprese orientate alla produzione, imprese orientate alle vendite e imprese orientate al mercato.<br><br>- Il marketing turistico: definizione e sue articolazioni (marketing privato, marketing pubblico e marketing integrato).<br><br>- Il marketing strategico: definizione e singole fasi (analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi esterna della domanda, segmentazione, scelta del target, posizionamento e scelta degli obiettivi).<br><br>- Il marketing operativo: definizione e descrizione componenti del marketing-mix (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione).<br><br>- Web marketing: definizione e relativi strumenti.<br><br>- Il marketing plan. |
| **Modulo 5**<br>**Pianificazione, programmazione e controllo di gestione** | - Definizioni di scelta imprenditoriale strategica e strategia.<br><br>- I fattori che influenzano la strategia di un'impresa: ambiente esterno (generale e specifico) ed interno.<br><br>- Analisi SWOT e relativa matrice.<br><br>- Vision e mission di un'impresa.<br><br>- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale.<br><br>- Il concetto di vantaggio competitivo: leadership di costo e di differenziazione.<br><br>- Controllo di gestione: definizione e modalità di svolgimento.<br><br>- Budget: definizione e tecniche di redazione (budget incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero).<br><br>- Confronto tra budget e bilancio d'esercizio.<br><br>- Predisposizione del budget degli investimenti e budget economico delle imprese ricettive e ristorative.<br><br>- Il controllo budgetario. |

| | |
|---|---|
| | - Business plan: definizione e contenuto. |

**Libro di Testo:** Gestire le imprese ricettive UP, S. Rascioni, F. Ferriello, Rizzoli EDUCATION, Vol. 2 e 3, TRAMONTANA.

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

# DISCIPLINA: ED. CIVICA

Referente: Prof. Tomasucci Matteo

**Discipline Coinvolte:** Italiano, Storia, Inglese, DTA.

## Programma svolto:

| MATERIA | PRIMO QUADRIMESTRE | SECONDO QUADRIMESTRE |
|---|---|---|
| **ITALIANO** | L'emancipazione femminile , storia della conquista del diritto di voto. Il delitto d'onore, il caso di Franca Viola. La legislazione italiana a favore della donna( divorzio, aborto) | Manicomi, Il caso " Alda merini". Racconti di migranti ( visione del film " Io Capitano". |
| **STORIA** | L'Olocausto. Lo sterminio dei disabili. Viaggio attraverso le testimonianza dei sopravvissuti ai campi ( Liliana Segre) | Cyberbullismo, sostenibilità, le mafie. |
| **INGLESE** | Gender identity and roles: women | Religious Diets |
| **D.T.A.** | Organi di governo del sistema turistico italiano ed enti ed organismi che operano nel turismo con finalità specifiche (enti di promozione, enti con compiti di rilevazione statistica e di analisi, associazioni di categoria). | Gli organismi internazionali in materia di turismo. Gli organi dell'Unione europea. Le fonti normative internazionali e comunitarie. |

| | | |
|---|---|---|
| | Le fonti normative interne (scala gerarchica delle fonti del diritto, il Codice del turismo (cenni). | |

# 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 | 324 |
| 2 | 320 |
| 3 | 334 |
| 4 | 330 |
| 5 | 328 |
| 6 | 448 |
| 7 | 340 |
| 8 | 328 |
| 9 | 448 |
| 10 | 334 |
| 11 | 334 |
| 12 | 334 |

**RELAZIONE FINALE PCTO**

Tutor scolastico Prof. Tordi Nicola

L'esperienza di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) svolta dalla classe nel settore sala-bar si è rivelata particolarmente significativa e formativa, distinguendosi per l'elevato livello di coinvolgimento e maturità dimostrati dagli studenti.

Fin dalle prime fasi del progetto, la classe ha mostrato un atteggiamento estremamente professionale, accompagnato da un forte spirito di sacrificio e da un interesse autentico verso il settore di riferimento. Gli studenti si sono calati con serietà e senso di responsabilità nei contesti lavorativi loro assegnati, integrandosi con efficacia nei team di lavoro e rispettando le dinamiche aziendali.

I feedback da parte dei tutor aziendali sono stati estremamente positivi. Le aziende hanno apprezzato, in particolare, la puntualità, la disponibilità, la capacità relazionale e l'impegno concreto dimostrato dai ragazzi nello svolgimento delle mansioni. Alcuni studenti hanno ricevuto menzioni speciali per la loro capacità di adattamento, la prontezza nell'apprendere nuove tecniche operative e l'autonomia crescente.

Per la maggior parte degli studenti, lo stage ha rappresentato non solo un'importante occasione di crescita personale e professionale, ma anche un'opportunità concreta di inserimento nel mondo del lavoro. Al termine delle attività didattiche, infatti, diversi alunni hanno ricevuto proposte di collaborazione e contratti da parte delle stesse strutture ospitanti, a conferma della validità del percorso svolto.

In conclusione, l'esperienza PCTO di questa classe ha pienamente centrato gli obiettivi previsti dal progetto, favorendo lo sviluppo di competenze tecniche e trasversali fondamentali per l'ingresso nel settore sala-bar e consolidando il legame tra scuola e mondo del lavoro.

# 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 CORSIE ETAS.COM

***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 NON VALIDA AI FINI DELLA 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 CONSENTITA MM

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 ipotizzi di dover elaborare un servizio di ristorazione con un menù a tema "sana alimentazione". Crea una proposta per l'organizzazione di un pranzo di lavoro richiesta da un'associazione sportiva per 50 addetti del settore. Gli ospiti – provenienti dall'entroterra riminese – richiedono un servizio informale, con possibilità di festeggiare il termine della stagione sportiva, in data Domenica 13 Aprile 2025 alle ore 12:30. La proposta dovrà contenere:

- La redazione di una scheda tecnica del servizio per gli ospiti, con indicazione del personale necessario e tipologia di servizio per ogni portata.
- Composizione di un menù regionale adeguato, andando ad abbinare i vini. Completa con un'analisi delle caratteristiche organolettiche di almeno un vino DOCG e un vino DOC, definendo anche i quantitativi necessari per l'espletamento del servizio.
- Disegno della mise en place del coperto, comprensiva dei bicchieri necessari.
- Compilazione dello schema grafico della sala ristorante, tenendo conto di una corretta sistemazione dei tavoli, considerando l'esigenza di un tavolo d'onore centrale da 8 persone.

Il candidato compili – in base ai dati del contesto operativo – i seguenti schemi:

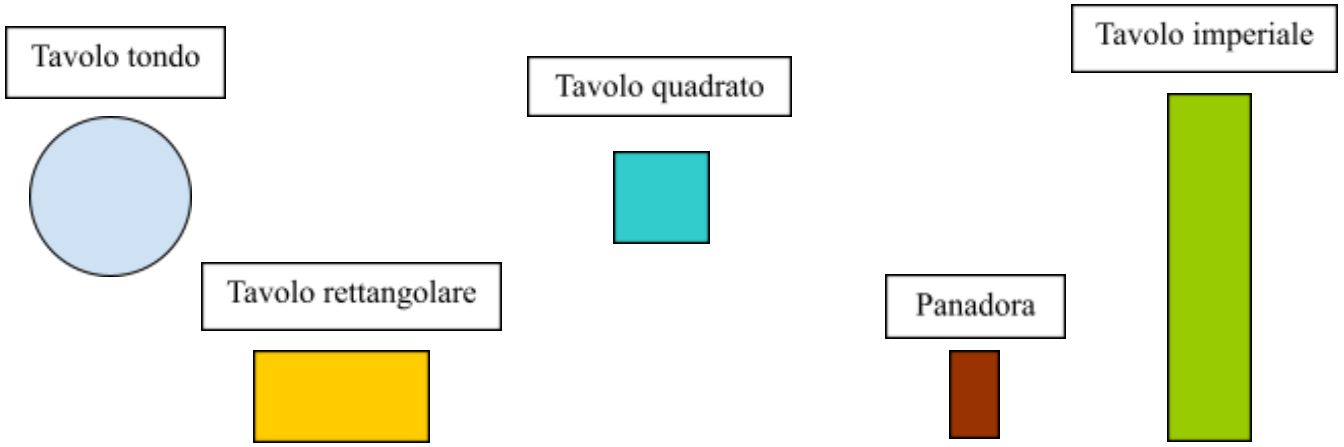
| **SCHEDA TECNICA SERVIZIO** | | | |
|---|---|---|---|
| Committente | Tipologia banchetto | | Tipologia servizio:<br>o Informale<br>o Standard<br>o Formale |
| Giorno | Orario | Numero commensali | |
| Disposizione tavoli | | | |
| Tavolo d'onore | | | |
| Decorazioni | | | |
| Altri particolari (brindisi, discorsi, balli, lotterie ecc..) | | | |

| Portate Menu + descrizione piatti | Stile di servizio | Abbinamento | Note |
|---|---|---|---|
| 1) | | | |
| 2) | | | |
| 3) | | | |
| 4) | | | |
| 5) | | | |
| 6) | | | |
| 7) | | | |

| Materiale occorrente | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Piatti | | Bicchieri | | Posate | | Altro | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Personale in servizio e mansioni | | | | | | | |

## DISEGNO DELLA MISE EN PLACE

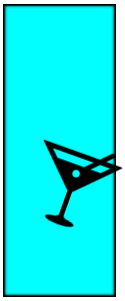
## LEGENDA SCHEMA SALA



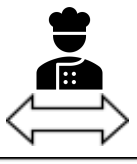
# SCHEMA SALA



Entrata ristorante



B
A
R



Ingresso cucina

Toilette



## 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.<br>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.<br>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 VSB:

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

| MATERIE | DOCENTI | Firma |
|---|---|---|
| Italiano e Storia | Cadelo Maria | |
| Inglese | Ferretti Miriam | |
| Francese | Belligotti Francesco | |
| Tedesco | Francioni Matteo | |
| Matematica/Informatica | Galli Marco | |
| Scienze degli Alimenti | Bonfiglio Angelo | |
| La. Enog. Settore Sala-Bar | Tordi Nicola | |
| D.T.A. | Tomasucci Matteo | |
| Scienze Motorie e Sportive | Molino Eugenio | |
| Religione | Tentoni Luca | |

Riccione, 15 Maggio 2025

Il Coordinatore

Prof. Angelo Bonfiglio

_____