Istituto Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

"S. Savioli" - Riccione

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE: 5 SANPATRIGNANO

Percorso ENOGASTRONOMIA - CUCINA - SERVIZI DI SALA E VENDITA

Anno scolastico 2024/2025

Coordinatore: Prof. Sa Vania Zavatta

INDICE

PARTE I 3
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo 3
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO 4
VALORI E FINALITA' 4
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE 4
PIANO ORARIO 11
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI 12
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 12
DAL TERZO AL QUINTO ANNO 12
PROFILO DELLA CLASSE 13
Composizione 14
Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo 14
Osservazioni sul percorso formativo 15
Metodo di studio e livelli generali raggiunti 16
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe 17
Metodi 17
Strumenti 17
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio 17
Interventi di recupero 18
Percorsi formativo post diploma 18
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI 19
PARTE II 20
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI 20
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 21
Relazione sulla classe 21
Programma svolto 22
DISCIPLINA: STORIA 26
Programma svolto 26
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE 29
Relazione sulla classe 29
Programma svolto 31
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE 32
Relazione sulla classe 32
Programma svolto 33
DISCIPLINA: MATEMATICA 35
Relazione sulla classe 35
Programma svolto 36
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI 37
Relazione sulla classe 37
Programma svolto 38
DISCIPLINA: SALA E VENDITA 43

Relazione sulla classe 43
Programma svolto 44
DISCIPLINA: CUCINA 50
Relazione sulla classe 50
Programma svolto 51
DISCIPLINA: D.T.A 55
Relazione sulla classe 55
Programma svolto 56
DISCIPLINA: ED.CIVICA 58
Programma svolto 58
PARTE III 59
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 59
Verifica e Valutazione 60
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione 60
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione 61
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio 62
Crediti Scolastici 64
SIMULAZIONE PRIMA PROVA (03/04/2025) 65
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 72
SIMULAZIONE SECONDA PROVA (11/04/2025) 78
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 86
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE 87

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 considerando i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore.

La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali.

Le sue finalità sono:

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	**Classe III-IV**	**Classe V**	
Diritto e tecnica amministrativa	3	2	Scritto/orale
2° Lingua straniera	2	2	Scritto/orale
Scienze degli Alimenti	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina-Sala/Vend.	5	7	Orale/pratico
Totale	13	14	

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, Scienze degli Alimenti, 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	Benedettini Lorenzo
Inglese	Fuster Lopez Maria Isabel
Francese	Ippolito Francesco
Matematica/Informatica	Pedrelli Nico Stefano Migliozzi
Scienze degli Alimenti	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Silvori Tiziano Pepe Michele
Lab. Enog. settore Cucina	Sagliano Vincenzo
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Aloia Luigi

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3°/4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Matteini Nicola	Benedettini Lorenzo
Inglese	Cicconetti Carla	Fuster Lopez Maria Isabel
Francese	Penisola Katiuscia	Ippolito Francesco
Matem./Inform.	Stanca Mariangela	Pedrelli Nico Migliozzi Stefano
Sc. degli Alimenti	Anzalone Angela	Zavatta Vania
Lab. Enog.Sala/Vend	Silvori Tiziano	Silvori Tiziano Pepe Michele
Lab. Enog. Cucina	Sagliano Vincenzo	Sagliano Vincenzo
Dir. Amm. Strut. Ric	Cimarosti Giulia	Aloia Luigi

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5° San Patrignano a indirizzo articolato di "Servizi Enogastronomici Settore Sala-Vendita e Servizi Enogastronomici Settore Cucina", è attualmente composta da 7 alunni (3 per il percorso Sala e Vendita, 4 per il percorso Cucina), 4 maschi e 3 femmine eterogenei per età, preparazione di base e capacità di apprendimento.

Due alunni hanno interrotto la frequenza durante l'anno scolastico: l'alunno G.D. in data 29/10/2024 e l'alunna U.K.G.. in data 09/01/2025. L'alunno P.M. ha ritirato l'iscrizione in data 6/09/2025.

Una delle alunne è stata assente per un periodo a cavallo tra il primo e secondo quadrimestre, come da documento allegato al fascicolo personale.

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

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

Il percorso di studi attuato all'interno della comunità di San Patrignano prevede l'attivazione del secondo periodo dei corsi di secondo livello (ex classi 3° e 4°) da fruire in un anno scolastico e di un terzo periodo corrispondente alla classe quinta. Tale impostazione è regolamentata dagli accordi tra la comunità e l'USR dell'Emilia –Romagna, ed è finalizzata ad offrire ai ragazzi che si sono impegnati per ricostruire il proprio percorso di vita, la possibilità di un reinserimento, nella società, meno difficoltoso anche grazie alla spendibilità di un titolo di studio ad alto profilo professionale. In quanto ospiti di una comunità di recupero, è stato predisposto, per ogni studente, un piano didattico personalizzato per BES, dove sono previste misure compensative e dispensative, in modo tale da agevolare il raggiungimento dei loro obiettivi personali. In questo contesto, gli alunni della classe hanno mostrato per l'intero anno scolastico impegno e tenacia nel voler perseguire l'intento di concludere efficacemente il percorso di studi che, per la maggior parte di loro, coinciderà con il momento stabilito per lasciare definitivamente la Comunità. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, per alcuni allievi vi sono stati, durante l'anno, momenti di destabilizzazione e quindi conseguente calo soprattutto per quanto riguarda l'attenzione, ma sempre rientrati nella norma. Anche i rientri dai periodi di verifica, quelli durante i quali i ragazzi possono tornare a casa per alcuni giorni, sono stati, per qualcuno di loro, destabilizzanti, richiedendo

poi qualche giorno per riacquistare il ritmo e la concentrazione necessarie. Il comportamento del gruppo classe si è sempre dimostrato molto rispettoso dell'ambiente scolastico e costruttivo per l'apprendimento.

Osservazioni sul percorso formativo.

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

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

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

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata seguita secondo programma; per quanto riguarda la componente docenti si segnalano le lunghe assenze, per malattia, nella disciplina di Matematica avvenute dall'inizio della scuola fino al 24/10 e poi nuovamente da metà Febbraio a metà Aprile (dal 12/2 al 16/4). Nel secondo periodo, il docente supplente si è anch'esso assentato per malattia.

Gli studenti, durante il periodo di permanenza, hanno effettuato percorsi di formazione presso strutture e settori che si trovano all'interno della comunità stessa (Spaccio, Vite, Forno, Cucina centralizzata) e hanno partecipato in almeno un paio di occasioni, ad eventi che si sono tenuti presso la sede del Savioli.

Hanno inoltre partecipato, per ampliare le competenze tecnico scientifiche, ad un corso teorico sulla Celiachia, il 18/10/2024, presso la sede centrale del Savioli, tenuto da una nutrizionista e da una dietista dell'Asl Rimini, con attestato finale di partecipazione.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

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

Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina. La classe ha raggiunto gli obiettivi generali prefissati nelle materie di studio e ha

acquisito le competenze riguardanti i contenuti trattati differenziandosi prevalentemente in tre livelli: Avanzato (3 alunni) con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze; Intermedio (3 alunni) con discreto raggiungimento di obiettivi e competenze; Base (1 alunno) con il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe.

Metodi:

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

Altre metodologie utilizzate sono state le lezioni interattive per favorire la partecipazione dell'intera classe; esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; lavori di gruppo per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente. Nelle materie di cucina - sala e vendita si è dato ampio spazio a lezioni pratiche atte ad approfondire alcuni campi del settore. In un paio di occasioni la classe ha organizzato, coadiuvati dagli insegnanti tecnico pratici, un buffet a cui sono stati invitati i docenti del cdc, in occasione del Natale e a completamento dell'Uda interdisciplinare "Magna e tasi".

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, visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni digitali, dizionari, riassunti, schemi mappe mentali e concettuali, appunti integrativi e di sintesi forniti dai docenti.

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

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

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre, il periodo dedicato alla pausa didattica è coinciso, in massima parte, con le ore dedicate all'orientamento.

PERCORSO FORMATIVO POST-DIPLOMA

Nell'ambito delle 30 ore di orientamento post-diploma e di orientamento al lavoro la classe ha seguito una serie di incontri in presenza tenuti dal prof. Stefano Antonio Bolato dell'Università di Bologna e da esperti dell'Agenzia del lavoro della regione Emilia-Romagna.

- Possibilità formative post-diploma
- Riflessioni sui propri interessi e individuazione dell'ambito di interesse
- Competenze trasversali
- Rappresentazioni, stereotipi e metodo di studio
- Transizioni nel mondo del lavoro
- TOLC + Questionario e bilancio finale dell'esperienza

- Orientamento al lavoro: i Servizi per la ricerca del lavoro e le caratteristiche del Mondo del Lavoro Simulazioni e prove pratiche
- Tecniche di ricerca occupazionale: Stesura del curriculum e della Lettera di presentazione Simulazioni e prove pratiche
- Tecniche di ricerca occupazionale: i Canali per la ricerca del lavoro e Il Colloquio di lavoro.
- Simulazioni e prove pratiche.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

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

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

Presso la sede del Savioli gli studenti hanno inoltre partecipato al pranzo dell'8 Novembre 2024, organizzato in occasione della visita del ministro Valditara, e alla cena storica, nell'ambito dell'evento Archeologia del gusto, in collaborazione con il museo della città di Riccione, dedicata all'Uzbekistan.

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 VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Lorenzo Benedettini

Relazione sulla classe:

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

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

In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale è stato interrotto alcuni anni fa e si era perduta la consuetudine allo studio, con lacune pregresse solo parzialmente recuperate; altri invece hanno mostrato un approccio sin da subito proficuo che è migliorato nel corso dell'anno. Si rileva, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro, a impegni di vario genere o al personale stato psico-fisico. Ciò nonostante, l'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe sono stati apprezzabili o addirittura buoni; anche la partecipazione e l'interesse per i programmi e gli argomenti proposti sono stati buoni, con una reciproca collaborazione e una costanza ammirevole in entrambi i periodi dell'anno scolastico.

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

Il **programma di Italiano** è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso appunti e consegna di fotocopie, seguendo il libro di testo adottato e l'uso dello schermo digitale disponibile in aula.
Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, visione di qualche film, video e documentari relativi agli argomenti trattati e pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto della situazione

generale e del contesto lavorativo particolare, la produzione scritta è stata rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle diverse tipologie testuali, in vista dell'esame di Stato (anche con una simulazione della prima prova). In alcuni casi le difficoltà, per quanto riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di non essere abituati ad organizzare il testo e sviluppare il periodo in maniera chiara e metodica, con un lessico limitato e una sintassi vicina al parlato.
E' stata somministrata una simulazione della prima prova scritta d'esame nel mese di Aprile.

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

Programma svolto Italiano:

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

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

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

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

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Programma svolto Storia:

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

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

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

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

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

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

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

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
Anno scolastico: 2024/2025
Professoressa María Isabel Fuster López

Relazione di Classe

La classe, seguita da me quest'anno, è composta da un piccolo gruppo di 7 allievi (3 per il percorso sala e 4 per quello di cucina) con interesse per la disciplina e con un atteggiamento maturo, invece l'impegno per l'approfondimento nella materia è molto altalenante a livello individuale: con problemi di emotività e difficoltà di apprendimento, soprattutto riguardante la memoria. Nell'insieme è un gruppo che dimostra collaborazione e voglia di crescere creando sempre un ambiente rilassato e positivo.

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

Gli obiettivi programmati non sono stati raggiunti in modo omogeneo, data la diversa predisposizione allo studio, il diverso impegno individuale e la diversa volontà dimostrata in quanto si tratta di argomentare temi specifici, quando interpellati a sorpresa la reazione individuale è veramente molto diversa tra di loro.

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

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

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

Libro, strumenti e materiale utilizzato:

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

Flip book, chatgpt per ripasso grammaticale, suno per composizione di una canzone, testing competences: a speaking activity settimanale da febbraio a maggio, guided tour of San Patrignano (attività aperta alla partecipazione degli allievi di 5^SE KS) dove il gruppo si è messo veramente in gioco con una grande voglia di sperimentare e creare una esperienza da ricordare.

Video: *Safe house*, *Whistlestop Edinburgh: Scotland's beautiful capital*.

	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1: Revision Kitchen: Service:	Revision of grammar and topics presented in the 3rd. and 4th. class to consolidate the professional language.	Present simple and continuous, past simple and continuous, singular/plural, to have (got). Introducing oneself and others. Menu, catering, ingredients, cookware Types of bar, glassware, types of service
Modulo 2 Kitchen: Food Stores and suppliers Service: Beverages	Acquisition of professional language Get to know how to search and order food from suppliers and how to store food. Information about beverages	Sourcing suppliers, storing food, searching for suppliers, making, checking and cancelling orders. Wine, wine testing, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails, juices, milkshakes and frappés.
Modulo 3: Diet and Nutrition	How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets.	Nutrition and healthy eating, various selected diets: Mediterranean, Nordic, West African, French, Japanese, paleo, dissociated, fruitarian, food allergies and intolerances.
Modulo 4: Safety procedures	Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality, HACCP system and its principles, food contamination, risk prevention and food preservation, workplace safety
Modulo 5: Career paths Kitchen: Service:	Finding a job and understanding the role of specialised kitchen and restaurant staff.	Writing a CV, setting SMART goals. The chef, the pastry chef, the food and beverage manager, the catering manager The waiter, the sommelier, the bartender, the banqueting manager
Modulo 6: Grammar	Talk about past events Talk about the future	Present perfect vs. past simple, present continuous, present simple, will and 'going to'
Modulo 7: Kitchen:	Deepening the world of banqueting	Testing food safety knowledge, presenting a recipe, talking about rules and procedures

Service:		What's banqueting?, Event management, Organising an event, coming to an agreement
Modulo 8: New trends in marketing	Latest trends seeking to meet flexibility, the ability to take food to go or eat anywhere easily.	Online ordering and delivery apps, contactless payments, online table reservation systems, digital kitchen boards, chatbots.

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

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. Francesco Ippolito

La classe 5 del corso articolato di enogastronomia e sala e vendita di San Patrignano è composta da 7 studenti, di cui 3 femmine e 4 maschi. Fin dall'inizio dell'anno hanno dimostrato, e continuano a farlo, serietà ed interesse nei confronti della materia, pur considerando gli alti e bassi che il loro percorso formativo personale in comunità gli riserva. La loro grande curiosità e i diversi interessi attuali, ma anche gli obiettivi futuri, permettono di instaurare una lezione attiva e multidisciplinare con scambio di informazioni da entrambe le parti e ben lontana dalla semplice lezione frontale unilaterale insegnante vs studente.
Il gruppo risulta coeso e collaborativo, sia nelle attività di gruppo che in quelle individuali proposte dall'insegnante; sanno organizzare il proprio lavoro o pianificare in vista di verifiche future. La classe dimostra, infine, di aver preso il percorso scolastico con serietà soprattutto per quel che riguarda l'orientamento verso l'ambito professionale occupazionale, gli studi futuri e gli interessi personali.

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

Le monde de la pâtisserie	Savoir parler d'un dessert et le présenter; décrire une recette pas à pas; exprimer les poids	les ustensiles;
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les aliments et les fournisseurs	Contacter un fournisseur et se présenter; décrire des services et passer une commande; exprimer les poids et les quantités	Les fournisseur; les types de fournisseur; tendance hyper-locale; stockage des aliments; la traçabilité et les étiquettes; les labels
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Santé et sécurité alimentaire La conservation des aliments	Parler des problèmes liés à l'alimentation; connaître la méthode HACCP Demander et indiquer la durée d'un aliment conservé ou à conserver	Infections et intoxications; risques et mesures préventives; HACCP Les méthodes physiques, chimiques et physico-chimiques et biologiques de conservation
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Approfondimento di cultura: Les régions françaises.	Situer, présenter et parler de l'histoire et des productions locales de ces régions; présenter une recette typique ou une boisson	Provence-Alpes Côtes d'Azur; le Grand-Est; la Bourgogne-Franche Comté; la Bretagne; Auvergne-Rhône-Alpes; La Nouvelle-Aquitaine
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Régime et nutrition	Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés; connaître les produits bio et OGM	Les régimes alimentaires; les OGM; le régime méditerranéen; allergies et intolérances; la maladie coeliaque; différents types d'alimentation

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Metodologia comunicativa fondata su un approccio funzionale e cognitivo della disciplina;	Libro di testo, strumenti multimediali e risorse in rete, fotocopie, film e documentari in lingua.	Prove di tipo oggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di	Il docente ha scelto la modalità di valutazione in base ai risultati ottenuti ed al coinvolgimento degli studenti.

lezione frontale con utilizzo di metodologie di tipo induttivo; lavori a coppie e di gruppo.		vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.	

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Stefano Migliozzi

Relazione sulla classe:

La classe si caratterizza per una ottima capacità di collaborazione tra gli alunni, grande capacità di superare le difficoltà e una fortissima motivazione nel raggiungimento degli obiettivi, in tutti gli elementi che compongono la classe.
Il rispetto nei confronti degli insegnanti e la volontà di proporsi ogni giorno per fare esercizi alla lavagna e per chiarire con il docente i loro dubbi ha fatto si che il profitto sia stato ben più che soddisfacente.
Vi sono alcuni tra gli alunni dotati di eccellenti capacità matematiche, che hanno anche approfondito per loro interessi personali e didattici argomenti successivi a quelli svolti nel programma.
Nonostante l'assenza forzata del docente per un lungo periodo del secondo quadrimestre, la classe non ne ha risentito in modo significativo, ed è riuscita comunque a svolgere la maggior parte del programma previsto.
Programma svolto:
Testo in adozione: "I colori della matematica", ed. Bianca, di L. Sasso-I. Fragni, DeA-scuola
Classificazione di funzioni (algebriche razionali e irrazionali).
Limiti di funzioni razionali, (incluse le forme indeterminate + ∞−∞, ∞/∞);
La derivata prima di funzioni razionali intere e fratte (applicando le regole diderivazione);
Di una funzione algebrica razionale intera o fratta, saper studiare:

- dominio
- simmetria f(-x)
- intersezioni con gli assi (x=0; y=0) segno f(x)>0
- limiti negli estremi del dominio e nei punti di interruzione del dominio asintoti orizzontali e verticali
- parte del piano in cui la funzione è crescente o decrescente
- determinazione delle coordinate dei punti di Max e Min
- Lettura del grafico di una funzione: dominio, codominio, intersezioni con gli assi,segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, monotonia, punti di massimo e di minimo relativi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

Sviluppare le capacità logiche e le abilità risolutive
Saper effettuare collegamenti interdisciplinari e saper risolvere problemi di realtà.

Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.

Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.

Partecipazione attiva e impegno.

Puntualità nella consegna dei lavori assegnati e nell'esecuzione degli esercizi per casa.

Capacità di sapersi destreggiare con le abilità e tecnologie richieste.

Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica.

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. Sa Vania Zavatta

Relazione sulla classe:

Seguo la classe solo dall'inizio di quest'anno scolastico e il primo approccio è stato senz'altro positivo. Il livello di partenza era abbastanza disomogeneo anche se complessivamente sufficiente per poter affrontare gli argomenti del quinto anno. La classe, inizialmente formata da 9 alunni, poi scesi a 7, ha risposto in maniera idonea, stimolante e positiva, agli interventi formativi nonostante la scarsa autonomia didattica di alcuni di loro, frutto di lacune pregresse e di una frequentazione scolastica interrottasi anni addietro. Questo ha reso chiaramente il loro percorso più difficile ma ancora più apprezzabili i risultati raggiunti. Qualche alunno si è distinto, in particolare, per gli ottimi risultati raggiunti. Da segnalare il clima di grande collaborazione tra gli studenti che ha permesso loro di supplire, in parte, alla mancanza di tempo a disposizione per lo studio, visto che all'interno della comunità, oltre che per la frequentazione delle attività didattiche, non è permesso loro assentarsi dai reparti di appartenenza dove svolgono diverse mansioni. Per certificare queste difficoltà in ambito apprenditivo è stato predisposto, per ciascuno di loro, un PdP come Bes, cercando di individualizzare e personalizzare, per quanto possibile, il loro percorso scolastico, facendo emergere i loro talenti e le loro attitudini.
Alcuni di loro stanno ritardando l'uscita dalla comunità per portare a termine l'anno scolastico, perché questo percorso rappresenta un punto importante del loro cammino di crescita e di riabilitazione che li proietterà verso la loro vita al di fuori della comunità.

.

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

completamento di ciascun modulo. E' stata somministrata una simulazione della seconda prova scritta nel mese di Aprile.

Programma svolto:

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

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.	**Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.** **Filiera agroalimentare e impronta ecologica** **Nuovi prodotti alimentari.** Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati. **Qualità degli alimenti** Qualità alimentare, Certificazioni e Marchi legati alla qualità di origine; Marchi legati alla tecnica produttiva; le frodi alimentari. Etichettatura degli alimenti

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

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

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

Prof. Tiziano Silvori

Relazione sulla classe:

La classe 5°SP è attualmente composta da 2 maschi e 1 femmina, di età comprese tra i 22 e i 36 anni ed ognuno di loro svolge le proprie esperienze di lavoro quotidiano , in settori diversi.
Ciò significa che, a parte i rapporti scolastici, generalmente non si frequentano fra di loro.
Il gruppo classe in generale si presenta abbastanza omogeneo in termini di affiatamento e spirito di collaborazione, l'interesse alle attività pratiche si è sempre dimostrato attivo; più difficoltà invece si sono riscontrate,per alcuni, a causa soprattutto di lacune pregresse e conseguente possesso di un corretto metodo di studio, nelle attività teoriche , in termini di rielaborazione dei contenuti e nelle esposizioni verbali.
Proprio per questo motivo, durante l'anno scolastico, allo scopo anche di valorizzare il loro percorso rieducativo all'interno della Comunità stessa, particolare attenzione è stata dedicata proprio all'accettazione delle regole comportamentali, dal punto di vista sia sociale che aziendale (rispetto delle consegne e nei rapporti interpersonali– igiene personale – autostima -valorizzazione del Sè)
Il livello del profitto pratico-professionale e degli obiettivi raggiunti è, da parte dei due ragazzi ottimo; per la ragazza, occorre sottolineare, che sebbene sia dovuta stare assente per problemi personali, ha comunque dimostrato la sua maturità, nel cercare comunque di provare , a se stessa in primis, le proprie capacità professionali; il risultato raggiunto è discreto
<u>Teoria:</u>
Per quanto riguarda l'insegnamento teorico, la classe ha mostrato un comportamento mediamente adeguato, anche se a tratti, alcuni hanno manifestato difficoltà a rimanere attenti e concentrati per periodi prolungati.
L'attività didattica è stata svolta con discreta regolarità, anche se parte del programma ,in particolare nel corso del 1° quadrimestre, è stato dedicato a cercare di colmare lacune di base .
Durante le lezioni infatti si è sempre cercato di stimolare individualmente il gruppo classe a cercare di dimostrare, verbalmente , l'acquisizione di un linguaggio tecnico di settore sufficientemente idoneo, al fine di migliorare il livello personale di autostima.
Sono state proposte verifiche scritte sull'acquisizione dei contenuti proposti previsti dal programma con test di vario tipo (a risposte multiple,a risposte aperte ecc.) lezioni di approfondimento e lezioni di ripasso.
Il programma, rispetto al piano annuale presentato all'inizio dell'anno scolastico, si è svolto in modo quasi regolare ad eccezione della parte riguardante l'enologia e le caratteristiche delle bevande

alcoliche e superalcoliche,(al fine anche di evitare situazioni di eventuale contrasto con il loro percorso rieducativo) preferendo approfondire argomenti riguardanti le caratteristiche gastronomiche dei piatti regionali e nazionali , in termini anche di prodotti a marchio e definizioni di ingredienti allergizzanti,ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita e utili alla formazione professionale degli alunni. Difficoltà riscontrata sulla mancanza di poter utilizzare, come supporto alle lezioni, strumenti digitali, attrezzature professionali adeguate e piattaforme didattiche (Classroom)

Pratica:

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

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

Ottima esperienza è stata sia dal punto collaborativo , progettuale ed organizzativo, la realizzazione Pratica di un evento a tema Il cibo di strada,

"Magna e Tase" Tradizione, Innovazione e Sostenibilità.

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

stili di servizio complementari (ripasso)

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

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

tecniche di trancio e altre tecniche di servizio (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
➢saper presentare al cliente il cibo che ha ordinato rispettando i valori estetici ➢rispetto dei tempi di servizio	➢l'arte della sfilettatura dei pesci in sala	➢tecniche di trancio ➢taglio e presentazione della frutta in sala ➢la sfilettatura dei pesci ➢preparazione e servizio di snack e finger-food per aperitivo ➢preparazione di salse davanti al cliente ➢servizio dei formaggi e dei dolci

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

cucina di sala (ripasso)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
➢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

• Lezione 1 – tecnica del flambage

UDA 15: I principali Mocktails

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

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

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

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

• Lezione 1 – La cucina regionale e nazionale

BAR
I principali cocktail analcolici

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

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

gli snacks

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

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
• Lezione frontale • Lezione d'interazione • Discussione guidata • Esercitazioni sistematiche • Esposizione orale	• Appunti • Fotocopie integrative • Test	• Quesiti a risposta multipla e/o aperta • Colloquio classico • Esercizi scritti • Prove strutturate e semi-strutturate • Prove orali • Lavoro di gruppo .	• Conoscenza argomenti studiati • Comprensione di concetti e procedimenti • Capacità di analisi e sintesi • Livello di partenza • Proprietà di linguaggio tecnico • In itinere con un pensiero riflessivo sull'alunno

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. Vincenzo Sagliano

Relazione sulla classe:

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 7 alunni: 4 maschi e 3 femmine. La docenza della classe è stata assegnata a settembre 2025. La classe è composta da studenti di età differenti tuttavia presenta tra i membri un clima relazionale abbastanza costruttivo e un'interazione positiva nel dialogo con il docente.
Fin dall'inizio dell'anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate in laboratorio con lezioni tecnico-pratiche, di gruppo e individuali, alternate a lezioni teoriche in classe, in compresenza con il docente di sala e vendita, con argomenti collegati tra le due discipline.
La classe in generale ha sempre mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole scolastiche, senza nessun atteggiamento di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, e la maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse e impegno per la materia in questione. Il livello di preparazione risulta in generale buono.
Dal punto di vista metodologico si è lavorato personalizzando la didattica e semplificando le attività di studio, per rendere più semplice l'approccio con la disciplina, soprattutto per alcuni studenti più in difficoltà, ponendo come obiettivo quello di motivarli attraverso le metodologie più utili per i loro apprendimenti.
In generale sin dall'inizio dell'anno scolastico l'interesse degli studenti è stato costante, anche sotto il punto di vista dell'impegno e della partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche.
Ad oggi gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati con un buon livello di apprendimento delle competenze sia pratiche che teoriche.

PROGRAMMA SVOLTO

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

PARTE TEORICA

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il mercato enogastronomico: -il catering industriale -la ristorazione commerciale -la neo-ristorazione -street food italiano	-comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela -leggere ,riconoscere e interpretare le esigenze del mercato enogastronomico -distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere -cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale tradizionale e neo-ristorazione	-tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi -il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti -le principali tendenze del mercato ristorativo italiano
Modulo 2	**Obiettivi**	**Contenuti**
La conservazione degli alimenti -Metodi di conservazione a caldo -metodi di conservazione a freddo -Le nuove tecniche di conservazione(sottovuoto)	-conoscere i metodi di conservazione e applicarli in ambito lavorativo -applicare metodi di conservazione nelle preparazioni e nelle manipolazioni di alimenti	-differenza tra pastorizzazione e sterilizzazione -i prodotti surgelati e congelati
Modulo 3	**Obiettivi**	**Contenuti**
La cucina e gli stili alimentari -la cucina di ricerca -la cucina rivisitata -la cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze -gli allergeni	-riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative -riconoscere gli stili di cucina attuali -essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta	-la cucina tra tradizione e innovazione -vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti -i principi della cucina salutistica con riferimento alla celiachia e intolleranza al lattosio
Modulo 4	**Obiettivi**	**Contenuti**
Consumo consapevole nella scelta dei prodotti alimentari -I prodotti stagionali e a km 0 -i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici -le frodi alimentari	-scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi -distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti -utilizzare prodotti stagionali -scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi -stoccare correttamente le merci -riconoscere un prodotto contraffatto, adulterato o alterato	-la classificazione dei prodotti alimentari -marchi di qualità DOP ,IGP, STG. PAT, BIO, certificazioni e tutela dei prodotti tipici -il significato di prodotto biologico -le tecniche di gestioni delle merci -la contraffazione, adulterazione, sofisticazione ,alterazione -agropirateria e italian sounding
Modulo 5	**Obiettivi**	**Contenuti**
I metodi di cottura -i metodi classici di cottura -la cucina sottovuoto -cottura a bassa temperatura -l'utilizzo di attrezzature	-organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti ,mezzi e spazi -saper collocare la cucina	-i modelli tradizionali e innovativi dell'impianto di cucina -le tecniche di legame differito -principi ,tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook &chill,

innovative	sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione -saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami differiti nelle diverse situazioni ristorative	della cucina sottovuoto -l'evoluzione delle attrezzature innovative
Modulo 6	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il menu -le funzioni del menu -la pianificazione del menu e dei piatti conoscendo gli ingredienti -le tipologie di menu -la grafica del menu	-costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela -progettare un catalogo di menu rispettando la stagionalità dei prodotti , del territorio e le regole gastronomiche -progettare graficamente menu semplici -utilizzare menu come strumento di vendita	-le funzioni e i tipi di menu e carta -le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti -criteri di personalizzazione di menu e carta -i menu nella ristorazione sociale
Modulo 7	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il banqueting -la definizione di banqueting -il banqueting manager -l'organizzazione operativa della cucina nel servizio di banqueting	-comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting -redigere un contratto di banqueting -simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi -adeguare il servizio in funzione della domanda	-le caratteristiche del banqueting -la gestione operativa, organizzativa del banqueting manager -la comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio
Modulo 8	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il sistema HACCP -Igiene e malattie a trasmissione alimentare -Igiene dell'operatore alimentare e divisa di cucina -L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni -L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente **L'igiene professionale e sicurezza sul lavoro** La sicurezza sul lavoro: -La normativa sulla sicurezza -Le misure di prevenzione e di protezione nelle aziende enogastronomiche	-comprendere l'importanza della prevenzione sulla sicurezza -comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza -saper gestire le situazioni critiche che si presentano durante la manipolazione degli alimenti applicando sistemi di correzione come da normativa alimentare	-la nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro -gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore -i principali pericoli dell'ambiente di lavoro -contaminazione chimica, fisica e biologica -igiene del personale e degli ambienti di lavoro -pulizia e sanificazione con metodo HACCP

PARTE PRATICA

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

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof.re Luigi Aloia

Relazione sulla classe:

L'analisi che emerge del gruppo classe di 7 studenti è estremamente positiva e promettente. Fin dal principio, si sono distinte collaborazioni e una spiccata volontà di crescita.

Questa dinamica si è concretizzata in un atteggiamento proattivo e collaborativo costante nel tempo.

Punti di Forza Evidenziati:

● Collaborazione: La capacità di lavorare insieme, manifestata fin dai primi momenti, è stato un elemento fondamentale per un apprendimento efficace e per la creazione di un ambiente di classe positivo.

● Voglia di Crescere: Questa motivazione intrinseca all'apprendimento è stato un motore potente. Ha indicato una mentalità aperta all'acquisizione di nuove conoscenze e competenze, un desiderio di miglioramento continuo e una potenziale resilienza di fronte alle sfide.

● Disponibilità a Mettersi in Gioco: L'attitudine a "mettersi in gioco" è stato cruciale per l'apprendimento attivo. Volontà di affrontare nuove attività, di uscire dalla propria zona di comfort, di sperimentare e di accettare la possibilità di commettere errori come parte del processo di apprendimento.

● Collaboratività Costante: Il mantenimento di un atteggiamento collaborativo nel tempo ha suggerito che questa non è stata una reazione iniziale, ma una caratteristica consolidata del gruppo.

Ciò ha facilitato la realizzazione di attività di gruppo, la discussione e il supporto tra pari.

Programma svolto:

Testo in adozione: **"Gestire le imprese ricettive"**, S. Rascioni- F. Feriello; ed. Tramontana Ed.3

Moduli

Modulo A:

IL MERCATO TURISTICO

Argomenti trattati

Modulo 1 Il mercato Turistico Internazionale

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

Competenze Fondamentali

- **Conoscenza del Turismo:** Comprendere natura e caratteristiche distintive.
- **Analisi Microambientale:** Valutare fattori economici, politici, sociali, tecnologici, ambientali e legali che influenzano il turismo internazionale.
- **Dinamiche Turistiche:** Analizzare flussi turistici globali e nazionali, identificando trend.
- **Analisi Mercato Interno:** Utilizzare strumenti specifici per il mercato turistico nazionale.
- **Contesto Italiano:** Comprendere specificità e dinamiche del turismo in Italia.

Modulo B:

IL MARKETING STRATEGICO

Argomenti trattati

Modulo 1 Il Marketing aspetti generali

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

Modulo 2 Il Marketing Strategico

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

Modulo 3 Il Marketing Operativo

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

Modulo 4 Il Marketing Plan

- Che cos'è il Marketing Plan?

- Com’è composto un Marketing Plan?

Competenze Fondamentali

- **Concetti Base del Marketing:** Definizione, evoluzione e principi fondamentali.
- **Marketing Strategico vs. Operativo:** Differenze in obiettivi, tempi e attività.
- **Marketing Turistico:** Specificità, sfide e opportunità nel settore turistico

Modulo C:

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

Argomenti trattati

- Modulo 1 La Pianificazione e Programmazione
- Che cosa sono la Vision e la Mission di un'impresa?
- Qual È il rapporto tra pianificazione e programmazione?
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?
- Modulo 2 Il Business Plan
- Che cos’è un Business Plan?
- Qual è il contenuto di un Business Plan?
- Il Piano degli Investimenti, Economico e Finanziario
- Modulo 3 Il Budget
- Che cos’è il Budget?
- Qual’è la differenza tra budget e Bilancio d’esercizio
- Come viene redatto un Budget Economico di un albergo

Competenze Fondamentali

- **Vision e Mission:** Definizione, distinzione e importanza come guida strategica (aspirazione a lungo termine vs. scopo e valori attuali).
- **Pianificazione e Programmazione:** Analisi della relazione tra definizione obiettivi/strategie a lungo termine e definizione attività/risorse/tempi operativi.
- **Business Plan:** Definizione, utilità (avvio, finanziamenti, pianificazione) e destinatari.
- **Contenuto Business Plan:** Identificazione e comprensione delle sezioni (azienda, mercato, marketing, operativo, finanziario).
- **Piani Investimenti, Economico e Finanziario:** Riconoscimento elementi chiave del piano finanziario nel Business Plan (investimenti, conto economico, previsioni finanziarie).
- **Budget:** Definizione, funzione (pianificazione e controllo a breve termine) e tipologie (vendite, produzione, costi).
- **Budget vs. Bilancio d'Esercizio:** Differenze tra previsione futura e rendicontazione passata.
- **Redazione Budget Economico Albergo:** Comprensione specificità settore e identificazione principali voci di ricavo (tariffe, ristorazione) e costo (personale, forniture, utenze)

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED.CIVICA

Referente: Prof. Luigi Aloia

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

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Hikikomori e la "generazione ansiosa": il benessere psicologico degli studenti nell'era dei social.	Alimentazione e comunicazione non verbale
STORIA	Il patrimonio culturale della gastronomia italiana: breve storia della pizza dall'Italia al mondo.	La Costituzione Italiana: caratteristiche strutturali e principi fondamentali
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Igiene e Haccp	Principi di una sana e corretta alimentazione
INGLESE	The Agenda 2030 and the 17 SDGs	Digital citizenship
D.T.A.	Focus sulla Sostenibilità e l'Agenda 2030	Alla Scoperta della Costituzione Italiana

Programma svolto:

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 – Allegato A D.Lgs. 62/2017

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

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

N.	ALUNNI	CREDITI 3^-4^ a.s. 2022/2023
1	A.M.	22
3	C.S.	20
4	L.M.	24
7	M.A.C.	20
8	P.G.	22
9	Z.J.C.	24
10	Z.K.	22

SIMULAZIONE PRIMA PROVA (3/04/2025)

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio[2]
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano[3]
quasi ombra d'ago in tacito quadrante[4].

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

NON CONFORME AI TIMM

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

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

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

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

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

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

Dottor S.

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

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

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

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero

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

Comprensione e analisi

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

Sintetizza il contenuto del brano.

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

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

atomiche e per il disarmo'?

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

Comprensione e analisi

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

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

[1] *pretermesso*: omesso, tralasciato.

COPIA CONFORME ART. 16 BIS

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

COPIA CONFORME ORIGINALE

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

PROPOSTA C1

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

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

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.
Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maurizio Caminito**, *Profili, selfie e blog,* in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

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

COPIA CONFORME ATTIVA

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subìto la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

CONFORME ATTI MIM

GRIGLIE DI VALUTAZIONE 1^ PROVA

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

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

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

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

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (11/04/2025)

Tema di: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Si riportano anche alcuni passi della:

"Dichiarazione di Roma sulla nutrizione"

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

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

[….]

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

[….]

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

[….]

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

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

[….]

14. *Riconosciamo che:*

[….]

j) *per migliorare la nutrizione occorrono diete sane, equilibrate e variate, comprese, all'occorrenza, le diete tradizionali, in grado di soddisfare i requisiti relativi ai nutrienti per tutte le fasce di età e tutti i gruppi con esigenze speciali di nutrizione* [….];

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

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

[….]

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

Documento n.2

Malnutrizioni nell'anziano

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

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

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

TEMA

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

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

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

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

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

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

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

SECONDA PARTE CUCINA

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di quattro portate (un antipasto, un primo, un secondo con contorno, un dessert) e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

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

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

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

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

SECONDA PARTE SALA

Analisi di un contesto operativo.

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

Tale proposta dovrà contenere:

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

Menù

(40)

Vini

(20)

1)

2)

Cocktails

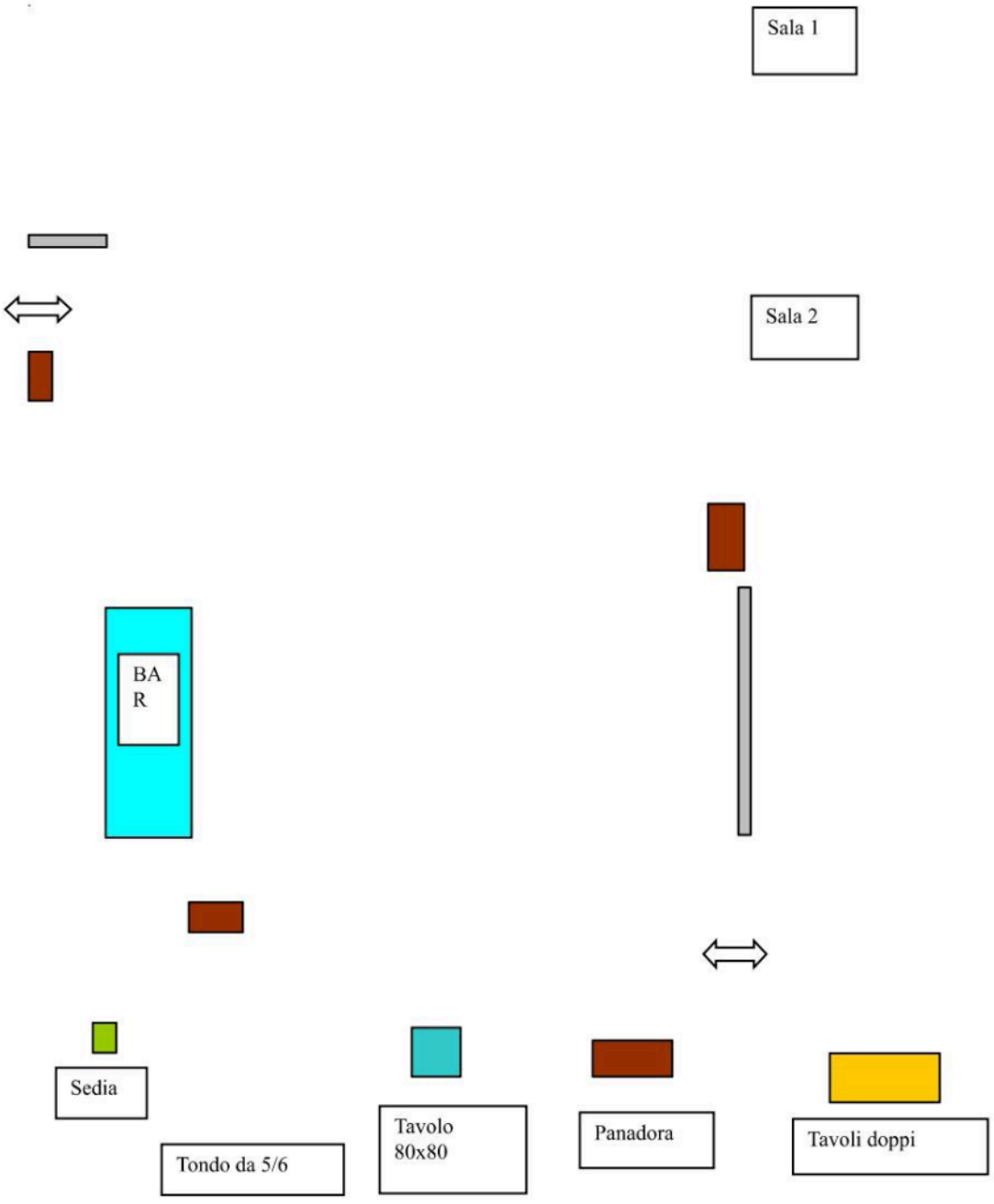
(20)

1)

2)

Coperto

(10)



SCHEMA SALA (10)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2025

Scienze degli Alimenti/ Sala/ Cucina

Candidato:	**Classe:**

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

VALUTAZIONE FINALE	_____/**20**
Conversione della valutazione ai sensi dell'All..C, OM 65 del 13/03/2022	_____/**10**

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____ _____ _____

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

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

La commissione:

Presidente						

Consiglio di Classe V SANPATRIGNANO:

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Benedettini Lorenzo	
Inglese	Isabel Maria Lopez Fuster	
Francese	Ippolito Francesco	
Matematica/Informatica	Migliozzi Stefano	
Scienze degli Alimenti	Zavatta Vania	
Lab. Enog. Settore Sala/Vendita	Silvori Tiziano	
Lab. Enog. Settore Cucina	Sagliano Vincenzo	
D.T.A.	Luigi Aloia	

Riccione, 15 Maggio 2025

Il Coordinatore

Prof. Sa Zavatta Vania