IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0004787 del 15/05/2026
IV (Uscita)

Istituto Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

"S. SAVIOLI" - RICCIONE

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 17, co. 1, del d.lgs. 62/2017 e dell'art. 10, dell'Ordinanza Ministeriale n.54 del 26 marzo 2026)

CLASSE: 5^AK

Percorso ENOGASTRONOMIA
CUCINA

Anno scolastico 2025/2026

Coordinatore: Prof.ssa Lisa Torelli

INDICE

PARTE I 3
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo 3
STORIA E PROFILO DELL'ISTITUTO 3
VALORI E FINALITÀ 3
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE 4
PIANO ORARIO 9
CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA 10
CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E VARIAZIONI 12
PROFILO DELLA CLASSE 12
Descrizione del consiglio di classe 14
Metodi e Strumenti didattici utilizzati 14
Raggiungimento degli obiettivi 14
Strategie per il recupero 15
VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO 15
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO 16
ELENCO ATTIVITÀ DI FORMAZIONE 17
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO FORMATIVO 18
PARTE II 19
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI 19
- Lingua e Letteratura Italiana 20
- Storia 28
- Lingua Inglese 31
- Lingua Francese 33
- Matematica 36
- Scienze degli Alimenti 40
- Laboratorio Settore Cucina 44
- Scienze Motorie 48
- Religione 52
- D.T.A. 55
- Educazione Civica 59

PARTE III 50
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 61
Verifica e Valutazione 62
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione 63
Crediti Scolastici 64
SIMULAZIONE PRIMA PROVA (14/04/2026) 65
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 72
SIMULAZIONE SECONDA PROVA (30/04/2026) 80
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 87
Allegato A GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE 92

PARTE I

Descrizione del contesto generale
Informazione sul Curriculo

STORIA E 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 FINALITÀ

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.

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.

Le declinazioni "Servizi di sala e di vendita" e "Cucina" concorrono 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;
- 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 la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Area comune	**Classe III**	**Classe IV**	**Classe V**	
Italiano	4	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	2	Orale
Matematica	3	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	3+1*	Scritto/orale
Totale	12	12	12	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	**Classe III**	**Classe IV**	**Classe V**	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienze degli Alimenti	3 + 1*	2 +1*	3 + 1*	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Set. Cucina - Sala e Vend.	7 +1*	8 +1*	6 + 2*	Orale/pratico
Totale	17	17	17	

*Ora svolta in compresenza, quindi non modifica il totale orario

CURRICULUM DI EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale, individuati dalle Linee Guida pubblicate in data 9.9.24. L'insegnamento di questa disciplina ruota quindi intorno a tre nuclei tematici principali:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, alla salute, tutela del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE

I docenti delle materie giuridiche ed economiche dell'IPSSEOA Severo Savioli, alla luce della legge 92/19, hanno elaborato il curricolo verticale di Educazione Civica in sintonia con l'obiettivo n.4 dell' Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile al fine di fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva per la costruzione di una consapevole cittadinanza globale e per fornire ai giovani cittadini strumenti che li rendano in grado di agire nella società del futuro

Si evidenzia l'aspetto trasversale dell'insegnamento di questa disciplina, che coinvolge i comportamenti quotidiani delle persone in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente.

RIPARTIZIONE ORARIA E REFERENTI

Scansione oraria prevista: 16 ore nel primo quadrimestre e di 17 ore nel successivo (33 in totale), **Docente referente all'interno del Consiglio di classe (riferito alle classi del Triennio):** Docente di Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

Ripartizione oraria riferita alla classe quinta:

6/7 ore DTA + 6 ore italiano+ 2 ore storia + 2 ore prima lingua straniera.

CRITERI DI VALUTAZIONE (PARTECIPAZIONE CRITERIO BASE)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti
ACQUISIZIONE E COMPRENSIONE DEI CONTENUTI	I	Non ha acquisito i contenuti, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1 – 2
	II	Ha acquisito i contenuti in modo parziale e incompleto	3 – 5
	III	Ha acquisito e compreso i contenuti in modo corretto e appropriato.	6 – 7
	IV	Ha acquisito e compreso i contenuti in maniera completa	8 – 9
	V	Ha acquisito e compreso i contenuti in maniera completa e approfondita	10
CAPACITÀ DI COLLEGARE I CONTENUTI AL PROPRIO VISSUTO FAMILIARE SCOLASTICO E SOCIALE.	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 – 2
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 – 5
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in modo adeguato con i vari ambiti del proprio vissuto	6 – 7
	IV	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in modo autonomo con i vari ambiti del proprio vissuto	8 – 9
	V	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in modo autonomo e critico con i vari ambiti del proprio vissuto	10
CAPACITÀ DI ANALISI DELLA REALTÀ 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	1 – 2
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	3 – 5
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	6 – 7
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	8 – 9
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	10
CAPACITÀ, DI ESPRIMERE IL PROPRIO GIUDIZIO, DI ARGOMENTARE IN MANIERA CRITICA E PERSONALE	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1 – 2
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3 – 5
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6 – 7
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti e partecipando in maniera vivace e produttiva ai dibattiti in classe. Partecipa attivamente.	8 – 9
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10
CAPACITA' DI ADOTTARE COMPORTAMENTI RISPETTOSI E ADEGUATI AL CONTESTO, DI OPERARE SCELTE CONSAPEVOLI DI PARTECIPAZIONE E DI CITTADINANZA ATTIVA ACQUISIZIONE DELLA CONSAPEVOLEZZA DEL VALORE DEL RISPARMIO E DELLA PREVIDENZA NELLA VITA DI OGNI INDIVIDUO	I	Non è in grado di adottare comportamenti rispettosi e adeguati al contesto	1 – 2
	II	Non sempre adotta comportamenti rispettosi e adeguati al contesto	
	III	Adotta comportamenti rispettosi e adeguati al contesto	6- 7
	IV	Partecipa in modo attivo alla vita scolastica collabora con i docenti e con i compagni per il buon funzionamento dell'attività didattica curriculare ed extracurriculare	8 – 9
	V	Partecipa in modo attivo alla vita scolastica collabora con i docenti e con i compagni aderendo in modo attivo e responsabile ad iniziative e a progetti proposti dall'istituzione scolastica o da associazioni e/o soggetti esterni	10

CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E VARIAZIONI[7]

DISCIPLINA	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e lett. italiana	Pratelli Silvia	Pratelli Silvia	Pratelli Silvia
Matematica/Informatica	Calafiore Paola	Calafiore Paola	Patricelli Simona
Lingua Inglese	Torelli Lisa*	Torelli Lisa*	Torelli Lisa*
Lingua Francese	Lepri Susanna	Lepri Susanna	Penisola Katiuscia
Lab. Enog. Sett. Cucina	Gallina Umberto	Gallina Umberto	Gallina Umberto
DTA	Conti Cinzia	Tomasucci Matteo	Tomasucci Matteo
Sc. e cult. degli alimenti	Ciranna Toni Massimiliano	Bonfiglio Angelo	Caroni Nicola
Sc. Motorie e Sportive	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele
Religione	Luca Tentoni	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca
Doc. Sostegno	Carassiti Rita	Carassiti Rita	Carassiti Rita
Doc. Sostegno	De Paulis Valeria	De Paulis Valeria	De Paulis Valeria

* Docente Coordinatore della classe

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5AK ad indirizzo Enogastronomia è attualmente composta da quattordici alunni frequentanti. Si segnala che un alunno, sebbene inserito negli elenchi ufficiali, non ha mai frequentato non formalizzando una rinuncia agli studi, mentre un altro studente ha ottenuto il passaggio al corso serale durante il mese di settembre e termina la frequenza nel medesimo. Gli alunni provengono da diverse aree del territorio, alcuni residenti in comuni della provincia di Rimini, alcuni provenienti dalla Repubblica di San Marino. La classe si presenta piuttosto omogenea in termini di background culturale, sociale e personale, e dimostra provenire da contesti familiari sani e improntati a solidi principi educativi. La classe si è altresì dimostrata eterogenea per quanto concerne interessi e motivazione. La composizione della classe ha subìto modifiche impattanti nel corso del triennio; durante il terzo anno infatti,

la classe si presentava piuttosto divisa tra elementi motivati ed educati che si contrapponevano ad alcuni studenti più turbolenti ed irrequieti. Questi ultimi non hanno proseguito il percorso con il resto della classe, la quale si è ritrovata al quarto anno in un ambiente più pacato ed equilibrato. Questo, sebbene abbia permesso un regolare svolgimento dei percorsi educativi, ha però evidenziato un diffuso atteggiamento passivo che si è accentuato nel corso del quinto anno. L'ingresso di tre nuovi alunni ripetenti, provenienti dalla classe 5AK e 5BK del precedente anno scolastico, ha parzialmente modificato gli equilibri della classe ravvivando il clima delle lezioni, tuttavia generando nuove dinamiche interne spesso causa di distrazioni e insofferenze. Gli studenti hanno manifestato nel corso del presente anno scolastico una progressiva riduzione dell'attenzione e della partecipazione, che ha comportato un calo del rendimento. Lo scarso entusiasmo ha impedito ad un gruppo classe, che aveva i presupposti caratteriali e comportamentali per emergere, di raggiungere risultati brillanti. Pertanto, gli esiti del percorso rimangono modesti per la maggior parte di loro. La classe ha manifestato un atteggiamento generalmente appropriato, nonostante le assenze, spesso in occasione di momenti di verifica e interrogazioni, e le ricorrenti uscite dall'aula e ritardi all'ingresso. Un piccolo gruppo ha dimostrato impegno costante che ha portato a risultati eccellenti, in particolare uno studente il quale, durante tutto il percorso scolastico, si è contraddistinto per l'impegno costante e assiduo, la partecipazione alle attività curricolari ed extracurricolari come i concorsi, ed un comportamento adeguato e rispettoso dell'ambiente scolastico e delle sue regole.

Per quanto riguarda i candidati con disabilità, si rimanda alla documentazione contenuta nel fascicolo personale riservato, messo a disposizione della Commissione. Nel corso del triennio, la classe ha dimostrato un atteggiamento collaborativo e solidale nei confronti dei compagni con disabilità. Gli studenti si sono distinti per un sincero senso di responsabilità, attenzione e rispetto verso le fragilità, contribuendo a creare un contesto sereno, accogliente e profondamente inclusivo. Inoltre, in classe sono presenti alunni con disturbi dell'apprendimento non formalmente certificati, per i quali il Consiglio di Classe ha attivato e compilato Piani Didattici Personalizzati in quanto ritenuti alunni con Bisogni Educativi Speciali. Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire, comunque, a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc.), operando in un'ottica inclusiva.

Descrizione del consiglio di classe

Il Consiglio di Classe non ha subito forti cambiamenti nel corso del Triennio, garantendo una continuità in quasi tutte le materie, specialmente nelle tre materie Cucina, Italiano ed Inglese. Il Consiglio ha sempre operato in maniera coesa, con l'obiettivo di supportare il percorso formativo e personale degli studenti, affrontando con professionalità e collaborazione le criticità emerse. Ogni docente nel corso del triennio ha impiegato tempo e passione per suscitare l'interesse e la partecipazione degli studenti, anche coloro che avevano manifestato forte demotivazione verso il percorso. Le famiglie sono state periodicamente informate e tempestivamente contattate in caso di difficoltà.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati

Il lavoro del Consiglio di Classe si è basato sull'utilizzo di metodologie didattiche inclusive e diversificate, con l'impiego di strumenti digitali, cooperative learning e attività laboratoriali. Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni digitali, dizionari, riassunti, schemi mappe mentali e concettuali, appunti integrativi e di sintesi forniti dai docenti. Tutti i documenti sono stati condivisi sulla piattaforma Classroom per permettere sempre a tutti gli studenti, anche assenti, di disporre del materiale analizzato in classe.

Raggiungimento degli obiettivi

Gli obiettivi formativi e disciplinari del Consiglio di classe, nel complesso, sono stati conseguiti in maniera disomogenea, in particolare, facendo riferimento alla materia professionalizzante, alcuni alunni hanno mostrato nel tempo crescente interesse e dedizione nei confronti del settore enogastronomico, conseguendo risultati discreti o soddisfacenti. Altri, per contro, hanno evidenziato un progressivo disinteresse. Le numerose fragilità personali, hanno talvolta inciso negativamente sull'apprendimento e sul rendimento scolastico. Per i contenuti, le metodologie, gli strumenti e gli obiettivi relativi ai singoli insegnamenti si rimanda alle relazioni personali e agli allegati programmi.

Strategie per il recupero

L'andamento della situazione didattico-disciplinare degli allievi della classe è stato monitorato costantemente durante tutto l'anno, coinvolgendo le famiglie e mantenendo con esse un dialogo sempre aperto. I docenti hanno modulato la didattica per consentire a tutti gli alunni di raggiungere gli obiettivi o prevedendo, qualora fosse necessario, momenti specifici per consentire il recupero, oltre alle attività di mentoring e alle attività laboratoriali nell'ambito delle STEM rientranti nelle attività di PNRR. Per tutta la classe, invece si è attuato un periodo di fermo didattico di 64 ore dopo la fine del primo quadrimestre, nel periodo tra il 02 e il 13 febbraio 2026. E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune manifestate. Un ristretto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno mediamente costante per tutto l'anno scolastico

VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La valutazione degli alunni allo scrutinio finale si svolgerà secondo quanto stabilito dall'art. 1 della Legge 1 ottobre 2024 n.150 «Revisione della disciplina in materia di valutazione delle studentesse e degli studenti, di tutela dell'autorevolezza del personale scolastico nonché di indirizzi scolastici differenziati», tenendo conto del comportamento. Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.

Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

Inoltre, per quanto riguarda l'attribuzione del credito, il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

Le attività di FSL (Formazione Scuola-Lavoro), come requisito necessario all'ammissione all'Esame di Stato vengono analizzate dal CdC in sede di ammissione secondo quanto stabilito dal decreto ministeriale 12 novembre 2024, n. 226: «Criteri per il riconoscimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e delle attività assimilabili per i candidati interni ed esterni ai fini dell'ammissione agli esami di Stato per il secondo ciclo di istruzione

Relazione dei tutor FSL della classe

I percorsi di Formazione Scuola-Lavoro svolti dalla classe 5KA del settore cucina dell'Istituto Alberghiero "S.Savioli" hanno permesso agli studenti di immergersi nelle realtà lavorative del settore culinario, fornendo loro la possibilità di conoscere da vicino le caratteristiche della professione. Questa esperienza si è svolta in diverse aziende selezionate in base al profilo degli alunni, permettendo loro di acquisire competenze pratiche fondamentali. La classe durante il Terzo Anno ha effettuato percorsi di stage in azienda nel periodo intercorso dal 05/02/2024 al 02/03/2024 con un totale di ore previsto pari a 120, mentre durante il Quarto Anno dal 17/02/2025 al 16/03/25 per un totale di 160 ore. L'attività di formazione professionalizzante è stata svolta da tutti gli alunni della classe. Gli obiettivi principali dello stage erano: sviluppare competenze pratiche in cucina e nella gestione di un'attività ristorativa, favorire l'integrazione e la collaborazione tra gli studenti ed offrire un'esperienza diretta nel settore della ristorazione, preparandoli per future opportunità lavorative. Durante il mese di stage, gli studenti hanno partecipato attivamente alla preparazione di piatti tipici e innovativi, apprendendo tecniche di cucina avanzate, e collaborato con chef professionisti, ricevendo feedback e consigli utili per migliorare le proprie abilità fondamentali nel settore della ristorazione. Le competenze acquisite durante il tirocinio includono: la capacità di lavorare in team, sviluppando abilità di comunicazione e collaborazione, la gestione del tempo e delle risorse, nonché tecniche specifiche di cucina professionale. Gli studenti hanno ottenuto punteggi elevati nelle valutazioni finali, dimostrando un alto livello di professionalità e impegno. Inoltre quasi tutti gli alunni hanno ricevuto proposte di lavoro estivo da parte delle strutture in cui hanno svolto lo stage, segno della loro professionalità e delle abilità dimostrate. In conclusione, l'esperienza di FSL ha rappresentato un'importante tappa nel percorso educativo degli studenti; l'esperienza pratica ha arricchito le loro competenze

culinarie e rafforzato la loro fiducia e motivazione nel perseguire una carriera nel settore della ristorazione. Questo ha confermato l'importanza di un approccio pratico all'apprendimento e ha fornito agli studenti strumenti preziosi per il loro futuro professionale.

ELENCO ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

Visite fiere e formazione scuola lavoro al SIGEP

Visite aziendali a imprese turistiche del settore ristorativo-ricettivo e aziende agroalimentari:

- Caseificio Quattro Madonne (Parmigiano Reggiano DOP)
- Acetaia Malpighi (Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP)
- Visita Antica Corte Pallavicina museo del culatello di Zibello DOP
- Visita Cantina Ceci 1938 (degustazione Lambrusco)
- Visita alla comunità di San Patrignano e incontro con i ragazzi dell'Ass. "WeFree"
- Viaggio di istruzione a Barcellona con attività professionalizzanti quali visita alla cantina Villarnau e museo del vino "Vinseum"

Lezioni, corsi attinenti ai FSL quali lezioni di Grana Padano, Aceto Balsamico

Corso sulla Celiachia con relativo rilascio di attestato

Attività di educazione alimentare – progetto europeo "Citrus Fruits for Wellness"

Incontro a tema "Slow Food" con azienda agricola Zavoli di Saludecio, azienda agricola Valmarecchia Bio ed esperti della condotta e dei presìdi Slow Food

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

Corso sulla sicurezza: D.Lgs 81/2008

Corso BLSD e Primo Soccorso

Attività a libera fruizione per singolo alunno

Progetti in orario extracurriculare quali "cucina molecolare"

Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne in orario scolastico ed extrascolastico: fiere, eventi, open day, cena di Natale

Partecipazione a gare e concorsi professionali.

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

L'IPPSEOA Savioli ha nominato, a partire dall'anno scolastico precedente docenti tutor e un docente orientatore che hanno delineato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il lifelong learning del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla Conoscenze di sè (classe terza); sulla Costruzione del proprio progetto di vita (classe quarta); e sul Valore della scelta verso il mondo del lavoro, l'Università e (classe quinta). Tali attività sono state realizzate mediante interventi di tipo informativo e formativo, da parte di esperti esterni al contesto scolastico. Queste esperienze sono state integrate con lezione dedicate in classe proposte dai singoli docenti, le uscite professionalizzanti e il Viaggio di Istruzione.

Modulo n°4: Orientamento formativo nel quarto anno

Le attività sono state organizzate con l'obiettivo di aiutare i ragazzi a riflettere sulla loro posizione nel percorso di costruzione di carriera al fine di formulare un progetto professionale provvisorio. Sono stati supportati nel riconoscere i propri interessi passati e presenti e nel capire come questi possano collegarsi a vari ambiti di studio o di lavoro.

Modulo n°5: Orientamento formativo nel quinto anno

Le attività di orientamento sono state proposte con lo scopo di consentire agli alunni di entrare in contatto diretto con il mondo del lavoro, della formazione post-diploma, del percorso universitario; hanno contribuito a fornire loro le conoscenze specifiche per compilare curriculum, affrontare selezioni, sostenere colloqui. Ulteriore obiettivo è stato quello di informare gli studenti circa le possibilità di carriera futura.
In particolare i progetti di Orientamento del Quinto Anno hanno riguardato:

- Laboratorio **ITS Tech & Food** (agroalimentare)
- Round Table **HORECA** (Manpower)
- Orientamento **ALMA**
- Orientamento **"Atteggiamenti mentali**"
- Orientamenti **Summertrade**
- Orientamento **Tecniche della prevenzione**
- Il Territorio e la Scuola: **auto-imprenditoria e lavoro autonomo**

PARTE II
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Silvia Pratelli

Relazione sulla classe

Conosco la classe fin dal terzo anno e, sin da subito, essa si è distinta per un comportamento generalmente ordinato, rispettoso ed educato. Il clima relazionale è sempre risultato sereno e favorevole allo svolgimento delle attività didattiche, consentendo di instaurare nel tempo un equilibrio positivo tra momenti di lavoro e di distensione.

L'attività didattica si è svolta senza particolari criticità, in un contesto complessivamente collaborativo, sebbene non sempre caratterizzato da una partecipazione attiva e costante da parte di tutti gli studenti. La classe si presenta, pertanto, come un gruppo con cui è agevole lavorare sotto il profilo organizzativo e disciplinare; tuttavia, non sempre tale disponibilità si è tradotta in un impegno profondo e continuativo nello studio.

Permane infatti, in una parte degli alunni, un atteggiamento talvolta improntato a una certa superficialità, che si manifesta in una difficoltà a riconoscere pienamente il valore formativo dello studio, vissuto più come un obbligo che come un'opportunità di crescita personale e culturale. Questo aspetto ha talvolta limitato la piena valorizzazione delle potenzialità individuali.

Dal punto di vista del profitto, si evidenzia la presenza di un ristretto gruppo di studenti che ha raggiunto risultati di eccellenza, distinguendosi per impegno, capacità di rielaborazione e autonomia nello studio. Accanto a questi, si colloca una fascia intermedia che ha conseguito risultati complessivamente discreti, frutto di un lavoro costante ma non particolarmente approfondito. Una minoranza, infine, ha evidenziato un impegno discontinuo, sia nel lungo periodo sia, talvolta, anche nel breve termine.

Per quanto riguarda la disciplina di Italiano, gli obiettivi didattici possono dirsi nel complesso raggiunti in modo soddisfacente dalla maggior parte della classe. Gli studenti sono in grado di riconoscere e descrivere, nelle linee essenziali, le principali caratteristiche dei movimenti letterari del Novecento, nonché di collocare autori e opere nel relativo contesto storico-culturale.
Sono state sviluppate, seppur a livelli diversificati, competenze di comprensione e analisi del testo letterario, con particolare riferimento alla capacità di individuare temi, strutture e principali scelte stilistiche. Per quanto concerne la produzione scritta, le abilità risultano nel complesso modeste ma accettabili: gli studenti sono generalmente in grado di elaborare testi coerenti e sufficientemente corretti dal punto di vista formale, anche se spesso emerge una limitata capacità di rielaborazione critica e una certa carenza di originalità nell'esposizione.

Tra gli obiettivi specifici della disciplina si segnalano:

- il consolidamento delle competenze linguistiche, sia nella produzione scritta sia nell'esposizione orale;
- lo sviluppo della capacità di analisi e interpretazione dei testi letterari;
- l'acquisizione di un lessico appropriato e specifico;
- la capacità di collegare contenuti letterari a contesti storici e culturali;
- il progressivo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio critico.

Pur in presenza di alcune fragilità legate soprattutto alla motivazione e alla continuità nello studio, il percorso formativo della classe può considerarsi complessivamente positivo, avendo consentito alla maggior parte degli studenti di raggiungere gli obiettivi previsti**.**

Programma svolto:

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire come obiettivo primario gli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. - Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuate diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazione in classe. * Si è fatto ricorso a supporti multimediali di vario genere *Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali.	Letteratura e Intrecci Tra saperi, territorio, ambiente e cittadinanza attiva	Verifiche scritte: Analisi di testi poetici ed in prosa. Testi argomentativi ed espositivi. Verifiche a domande aperte. Verifiche orali e colloquio orale.	In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte ed orali. Criteri di valutazione: *Quantità e qualità delle informazioni possedute *Uso del registro linguistico adeguato * Capacità di argomentare *Uso corretto del codice lingua Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, dalla capacità di autocorrezione.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il secondo Ottocento		

Positivismo e tendenze letterarie	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	• Il Positivismo - Caratteri generali - Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; • Il Verismo
Letture		- Le aspettative deluse (Madame Bovary, G. Flaubert - La strenua lotta di Battaglia (Germinale) E. Zola
MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Giovanni Verga	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita e le opere - Cenni alle opere principali - Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga - *Vita dei Campi (cenni)* - *I Malavoglia* (cenni) - *Novelle rusticane* (cenni) - *Mastro don Gesualdo* (cenni)
Letture		- La Lupa, Rosso Malpelo (da *Vita dei Campi*) - Prefazione, Il naufragio della Provvidenza (da *I Malavoglia*) -La roba (da *Le novelle rusticane*) - L'addio alla roba (da *Mastro Don Gesualdo*)
MODULO 3	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Tra Otto e Novecento		

Il Decadentismo	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	- Caratteri generali - La poesia decadente all'estero e in Italia: -Charles Baudelaire: L'Alabatro. Pascoli e D'Annunzio -Il romanzo estetizzante in Europa: - Joris-Karl Huysmans: Controcorrente -Oscar Wilde: Dorian Gray
MODULO 4	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Giovanni Pascoli	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente - Saper commentare i testi analizzati in classe.	-La vita e opere principali -Il pensiero e la poetica i temi principali; -Alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;
Letture		- *Myricae* (cenni) -I Canti Di Castelvecchio (cenni - E' dentro noi un fanciullino (da *Il fanciullino*) - Lavandare, X Agosto, l'Assiuolo, Temporale, Lampo e Tuono (da *Myricae*) - La mia sera, Il gelsomino notturno (da *Canti di Castelvecchio*)
MODULO 5	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Gabriele D'Annunzio	Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe.	• La vita, le opere e la poetica - La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo; -Le fasi della poetica dannunziana e i riferimenti filosofici ad essa correlati - Confronto fra i tre principali esteti: Des Esseintes, Dorian Gray, Andrea Sperelli - *Il piacere* (cenni) - *Laudi* (cenni) - Notturno (cenni)
Letture		- Andrea Sperelli (da *Il piacere*) - La pioggia nel pineto (da *Alcyone*)

Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli		Due diversi spiriti del decadentismo italiano: il fanciullino e il superuomo

MODULO 6	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
I primi decenni del Novecento		
"L'età della crisi"	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	• L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - La psicoanalisi di Freud - monologo interiore e flusso di coscienza - Franz Kafka, Il risveglio di Gregor (da le metamorfosi) - Proust: La maddalena - Il romanzo della crisi in Italia
Italo Svevo	- Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore	• Vita e Poetica dell'autore • La coscienza di Zeno e la figura dell'inetto - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative
Letture		-Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, Augusta (da *La coscienza di Zeno*)

MODULO 7	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Luigi Pirandello	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. analizzati in classe	• La vita e le opere - *Novelle per un anno* (cenni) - *L'umorismo* (cenni) - *Il fu Mattia Pascal* (cenni) • La poetica - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo - Uno nessuno centomila

Letture		-Il sentimento del contrario (da L'umorismo) - Il metateatro: La condizione di "personaggi" (da *sei personaggi in cerca d'autore)* - Il treno ha fischiato, La Patente, Ciaula scopre la Luna (da *Novelle per un anno)* - Mattia Pascal e Adriano Meis (da *Il fu Mattia Pascal)* - Il dubbio di vitangelo Moscarda *(da Uno nessuno centomila)*
Confronto fra autori: Svevo e Pirandello		La condizione di inettitudine e alienazione
MODULO 8	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre	- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.	Il primo Novecento e l'impatto della prima guerra mondiale L'ermetismo
MODULO 9	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Giuseppe Ungaretti	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; -saperlo collegare al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. -Saper commentare i testi analizzati in classe	• La vita e la poetica -le fasi della sua produzione poetica e le sue raccolte poetiche
Letture		- Veglia (da *L'allegria*) - Fratelli (da *L'allegria*) - San Martino del Carso (da *L'allegria*) -Sono una creatura (da L'Allegria) -Mattina (da L'Allegria) - Soldati (da *L'allegria*) - Non gridate più (il Dolore)

MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Primo Levi	-Caratteristiche della letteratura memorialistica -Gli ebrei durante la seconda guerra mondiale	-Se questo è un uomo: genesi dell'opera caratteristiche generali
MODULO 11	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Produzione scritta	- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti.	• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - Tema argomentativo - tema di argomento storico - tema di ordine generale Esercitazioni e prove simulate della tipologia A-B-C.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

Prof.ssa Silvia Pratelli

Relazione sulla classe:

Per quanto concerne la disciplina di Storia, si richiamano sinteticamente le considerazioni già espresse sul piano generale: la classe ha mantenuto un comportamento corretto, rispettoso e nel complesso collaborativo, pur con livelli di partecipazione e di impegno non sempre omogenei. Si rileva tuttavia che gli studenti hanno manifestato un interesse più marcato nei confronti dello studio storico, mostrando una maggiore attenzione durante le lezioni e una più significativa disponibilità al confronto e al dialogo educativo.

L'attività didattica si è svolta con regolarità e in un clima favorevole all'apprendimento, consentendo il raggiungimento degli obiettivi previsti per la maggior parte della classe. Il profitto risulta complessivamente soddisfacente, con alcune differenze riconducibili alla continuità nello studio e alla capacità di rielaborazione personale.

In relazione agli obiettivi disciplinari, adeguati al livello conclusivo del percorso di studi, gli studenti sono generalmente in grado di:

- collocare con sufficiente sicurezza eventi e processi storici nel tempo e nello spazio, cogliendone le relazioni reciproche;
- analizzare i fenomeni storici individuando nessi di causa ed effetto e riconoscendo la complessità delle dinamiche che li caratterizzano;
- utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della disciplina;
- confrontare eventi e contesti diversi, individuando analogie, differenze ed elementi di continuità e discontinuità;

Permangono, in alcuni casi, limiti nella capacità di approfondimento critico e nella piena autonomia di rielaborazione; tuttavia, nel complesso, il percorso formativo può considerarsi positivo e coerente con gli obiettivi previsti per una classe quinta.

Programma svolto:

METODO DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire come obiettivo primario gli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. - Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuate diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazione in classe. *Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali. *I compiti assegnati a casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.	Manuale in adozione La nostra avventura, il Novecento e la Globalizzazione Pearson editore • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante	Verifiche scritte Verifiche a domande aperte. Verifiche orali e colloquio orale.	In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte ed orali. Criteri di valutazione: *Quantità e qualità delle informazioni possedute *Uso del registro linguistico adeguato *Capacità da argomentare *Uso corretto del codice lingua Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, dalla capacità di autocorrezione.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti: - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;	• Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana • Alcuni aspetti della questione meridionale • Caratteristiche generali della *belle epoque*
MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**

La prima guerra mondiale	- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;	• Cause e Dinamica del conflitto • L'Italia in guerra • Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea
MODULO 3	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	La rivoluzione russa del 1917 La nascita dell'URSS L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario

MODULO 4	**CONTENUTI**
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto	• I trattati di pace • Il dopoguerra in Italia • Gli Stati Uniti dopo il conflitto • La crisi del 1929 cenni
MODULO 5	**CONTENUTI**
Mussolini e il fascismo	• Ascesa e affermazione del fascismo • Caratteri del regime fascista
MODULO 6	**CONTENUTI**
Hitler e il nazismo	• Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7	**CONTENUTI**
La seconda guerra mondiale	• Cause e dinamiche del conflitto • La resistenza in Italia • L'olocausto
MODULO 8	**CONTENUTI**
Il mondo diviso	°La guerra fredda ° L'Italia dal dopoguerra agli anni 2000, cenni
MODULO 9	**CONTENUTI**
Costituzione e cittadinanza	° Genesi della Repubblica Italiana e della Costituzione ° Caratteristiche e principi fondamentali della Costituzione Italiana ° Origine e costituzione dell'Unione Europea

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof.ssa Lisa Torelli

Relazione sulla classe:

Ho seguito la classe durante tutto il triennio e ho visto un costante evolversi del gruppo. Durante il Terzo Anno, la classe presentava un disequilibrio interno piuttosto evidente. Una parte manifestava un vivo interesse e una partecipazione propositiva, culminata per uno studente nel conseguimento della certificazione linguistica di livello B2 (QCER). Un'altra parte invece mostrava difficoltà nel seguire il ritmo delle lezioni, a causa di lacune pregresse e impegno discontinuo. Nel corso del Quarto Anno il clima di lavoro è divenuto più favorevole e proficuo. Gli studenti hanno mostrato maggiore propensione all'ascolto e una partecipazione più costante, ottenendo risultati discreti, con alcune punte di eccellenza. Al Quinto Anno si è registrato un calo di coinvolgimento attribuibile in parte alla collocazione oraria delle lezioni poco favorevole all'apprendimento. Tuttavia, la risposta del gruppo alle scadenze didattiche è rimasta costante, gli studenti hanno dimostrato un apprezzabile senso di responsabilità e consapevolezza circa l'importanza della lingua inglese nel proprio profilo professionale e umano. Tale attitudine si è tradotta in una preparazione complessivamente adeguata, confermando l'acquisizione delle competenze necessarie al termine del ciclo di studi. Una parte della classe ha consolidato con successo le competenze sviluppate durante l'intero triennio, raggiungendo ottimi profitti.

METODI	STRUMENTI	VERIFICHE	CRITERI DI VALUTAZIONE

Lezione frontale Lezione partecipata Ipotesi e scoperta Cooperative Learning Peer education	Libro di testo “Mastering” materiali condivisi sulla piattaforma Classroom.	Verifiche scritte a domande chiuse e aperte presentazioni colloqui orali	Contenuti (quantità e adeguatezza) Correttezza espressiva ed espositiva Fluency Impegno costante

Programma:

	OBIETTIVI	**CONTENUTI**
Module 1: Kitchen Techniques	Get to use the professional language in the proposed topics. Understanding and reproducing orally and written procedures.	Knife Skills, Pre Cooking, Water Cooking, Cooking with fats, Heat cooking, Mixed cooking, Molecular gastronomy
Module 2: Safety Procedures	Being able to recognise, distinguish and describe the principles of Hazard Analysis Critical Control Points, being able to talk about safety measures in the kitchen and in the flow chart from delivery to serving.	Food safety and food quality, HACCP preliminary phases and the seven principles, Food contamination, Risks and preventing measures, Food preservation Workplace safety
Module 3: Trademarks and Territory	Being able to differentiate between PDO and PGI by analyzing their specific production requirements and legal framework, Underline the relationship between a product and its terroir, its topography and climate. Connect the role of these certifications in supporting local economies and sustainable food systems against deceptive marketing practices.	PDO and PGI The Italian regions, their geographical and climatic characteristics, their main products and recipes A generical comparison between Italian products and British ones The Slow Food Movement The Italian Sounding
Module 4: Diet and Nutrition	Getting to know about different types of diets, being able to describe them and to explain the reasons why people may decide to follow them, being able to discuss nutrition and food culture	The Eatwell Guide, Mediterranean diet, Alternative diets, Religious dietary requirements, Allergies and intolerances, International cuisines.
Module 5: The Kosher Diet	Recognise the main characteristics of the Kosher diet, its regulations and strong link with the Jewish tradition, guarantee a responsible approach to religious restrictions, consolidating awareness and sensitivity.	The Kosher diet: Allowed and forbidden food The slaughtering process The Separation concept and its consequences

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Katiuscia Penisola

Relazione sulla classe:

Nella classe 5KA è stato necessario rivedere e consolidare il programma svolto negli anni precedenti prima di iniziare il programma di V.

Per quanto riguarda metodi, attività e strumenti, la programmazione è stata seguita quasi interamente. Si è cercato di migliorare la fluenza linguistica e la pronuncia, di sviluppare sia le abilità ricettive che quelle produttive e di approfondire i linguaggi settoriali mediante la lettura, l'analisi, la comprensione e la traduzione di testi scritti, l'ascolto e la comprensione di testi orali. La valutazione è stata di tipo formativo in itinere e sommativa. Si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione. I livelli di competenze raggiunti dalla classe sono eterogenei. Un gruppo ristretto ha evidenziato serietà e impegno costante e ha ottenuto risultati positivi, un gruppo intermedio ha conseguito una preparazione nel complesso soddisfacente, mentre un terzo gruppo si è applicato con impegno saltuario e la preparazione conseguita resta superficiale.

Nel complesso gli alunni sono in grado di orientarsi nella loro futura attività professionale anche se il grado di competenza linguistico-comunicativa relativa al settore specifico d'indirizzo non è lo stesso per tutti i discenti. Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e le famiglie come descritto nei relativi PDP depositati agli atti.

Programma svolto:
Libro di testo: Christine Duvallier " Sublime Œnogastronomie", ed. Pierre Bordas et fils, Eli

Module 1 : Révision
Révision du programme de la quatrième année;

Module 2 : Fromages et desserts
Savoir présenter les fromages et les desserts
Savoir rechercher et exposer quelques recettes
Les différents types de fromage;
Les étapes de la fabrication du fromage;
Les desserts : les crêpes , les crêpes Suzette, la galette des rois, la bûche de Noël,
le Kougelhopf, les calissons d'Aix-en-Provence.

Module 3 : Les fournisseurs
Savoir connaître les modes d'approvisionnement
Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits
Les fournisseurs;
Les types de fournisseurs et les techniques d'achat;
Le stockage des aliments.

Module 4 : Bien-être et qualité
Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions
Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés
Connaître les produits bio et les OGM
Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire;
les aliments biologiques et les OGM;
Le régime méditerranéen;
Les menus religieux;
Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien, dissocié, fruitarien, crudivore.

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation
Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments
Savoir connaître la méthode HACCP
Allergies et intolérances alimentaires;
La maladie cœliaque;
La méthode HACCP;
La conservation des aliments;
Intoxications.

Module 6 : À la recherche d'un emploi* (da terminare entro fine anno scolastico)

Savoir présenter ses compétences professionnelles

Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV et une lettre de motivation

Les petites annonces

Le CV

La lettre de motivation

L'entretien d'embauche

Le stage

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof.ssa Simona Patricelli

Relazione sulla classe:

Quello corrente è stato il mio primo anno con la classe, che ha evidenziato un comportamento complessivamente educato e rispettoso ed ha mostrato un generale interesse per la materia; ciò ha consentito di instaurare un rapporto equilibrato e positivo con la maggioranza degli studenti, sebbene un esiguo numero di allievi abbia evidenziato una costante irrequietezza ed una partecipazione non sempre attiva.
Alcuni studenti hanno risposto in modo particolarmente positivo al lavoro richiesto, sia in classe sia a casa, dimostrandosi preparati, partecipativi e dotati di ottime capacità logiche; altri studenti, invece, hanno mostrato debolezze durante l'intero anno e faticato a raggiungere gli obiettivi richiesti, a causa di lacune pregresse e di impegno discontinuo.
L'attività didattica, comunque, si è svolta senza particolari criticità, in un contesto complessivamente collaborativo.
Alla luce delle caratteristiche del gruppo classe ed alle indicazioni del dipartimento di matematica, ho impostato il corso in modo interattivo, svolgendo costantemente gli esercizi in modalità dialogata, dando ampio spazio agli esercizi di gruppo ed al costante recupero dei concetti chiave; gli studenti sono stati così incoraggiati a partecipare attivamente alla costruzione della propria conoscenza.

La prima parte dell'anno è stata dedicata al ripasso dei prerequisiti necessari ad affrontare il programma del quinto anno.
Alla fine dei primi quattro mesi è stata introdotta una pausa di due settimane (6 ore), dedicata alla revisione ed al consolidamento degli argomenti precedentemente trattati.
Sono stati svolti moduli legati allo studio delle funzioni e delle derivate: gli obiettivi didattici e formativi sono stati complessivamente raggiunti, con livelli diversificati di acquisizione. La valutazione ha tenuto conto, oltre che dei risultati delle prove, anche dell'impegno, dell'interesse e dei progressi individuali.

La riforma dell'esame di maturità e il fatto che la materia non sia più tra le materie d'esame, ha portato verso un parziale disinteresse degli alunni nel corso della seconda parte dell'anno.
Per quanto riguarda il profitto raggiunto, tutti gli allievi si sono rivelati sufficienti; alcuni hanno conseguito risultati più che buoni ad altri hanno ottenuto un profitto eccellente.
Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

Programma svolto:

MODULO 0	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
LE FUNZIONI (Ripasso e collegamento con l'anno precedente)	- Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche. - Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche. - Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso disequazioni intere e fratte).	- Definizione e determinazione del dominio di una funzione. - Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani. - Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta).
MODULO 1	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	- Comprendere intuitivamente il concetto di limite. - Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte. - Saper risolvere le forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$, $\infty - \infty$, $\frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali. Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto. - Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali. - Saper riportare approssimativamente su un	Definizione intuitiva di limite. Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte. Le forme indeterminate: $\frac{\infty}{\infty}$, $\infty - \infty$, $\frac{0}{0}$ Definizione intuitiva di asintoto. Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni. algebriche razionali Traccia approssimativa di un grafico di funzione.

	grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente. - Saper interpretare il grafico di una funzione intendendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti).	
MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
LE DERIVATE	- Conoscere la definizione di derivata di una funzione. - Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata. - Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente. - Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza. - Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale. - Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale. - Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. - Lettura del grafico di una funzione. - Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale. - Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno).	Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni. Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza. Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali. Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale. Analizzare il grafico di una funzione. Tracciare del grafico di una funzione. Analisi del grafico di una funzione.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione dialogata. Discussione guidata, finalizzata alla risoluzione di problemi. Attività in piccolo gruppo (apprendimento cooperativo). Brain storming. Lezione frontale.	Libro di testo: L. Sasso I. Fragni, *Colori della Matematica – Ed. Bianca Volume A*, Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni. Appunti e mappe concettuali elaborate in classe. CLASSROOM.	Problemi ed esercizi. Quesiti a risposta aperta. Quesiti a risposta chiusa. Colloquio tradizionale.	Conoscenza degli argomenti affrontati. Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite, anche in contesti non usuali. Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale. Partecipazione alle attività didattiche. Impegno.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. Nicola Caroni

Relazione sulla classe:

Sono stato docente della classe per la prima volta nel corrente anno scolastico. Fin dall'inizio il gruppo si è presentato complessivamente buono, pur con una marcata eterogeneità nei livelli di partenza, nelle capacità e negli stili di apprendimento. Dal punto di vista didattico, la classe ha mostrato un approccio allo studio non sempre continuo e pienamente strutturato, soprattutto nella rielaborazione e nell'approfondimento personale dei contenuti. Per alcuni alunni il metodo di studio è risultato ancora in fase di consolidamento e non sempre del tutto efficace. Accanto a queste criticità, si è tuttavia distinto un gruppo di studenti per impegno costante, partecipazione attiva e buoni risultati, contribuendo positivamente al clima di apprendimento. Nel complesso, le attività si sono svolte in un contesto sereno e collaborativo. Sul piano umano e relazionale, la classe si è contraddistinta per correttezza, rispetto delle regole e disponibilità al dialogo educativo, permettendo l'instaurarsi di un rapporto positivo e costruttivo. In considerazione di alcune lacune pregresse, è stata dedicata una prima fase dell'anno al recupero e al consolidamento delle conoscenze di base, per favorire un più efficace sviluppo del programma di quinto anno. Il programma previsto è stato svolto integralmente, seppur modulato in funzione delle esigenze della classe e dei tempi di apprendimento. Gli obiettivi didattici e formativi sono stati complessivamente raggiunti, con livelli diversificati di acquisizione. La valutazione ha tenuto conto, oltre che dei risultati delle prove, anche dell'impegno, dell'interesse e dei progressi individuali. Le attività rivolte agli

alunni con Bisogni Educativi Speciali sono state realizzate nel rispetto dei rispettivi PDP e PEI, sia nella programmazione sia nelle modalità di verifica e valutazione.

Programma svolto

Testo in adozione: Rodato S., Alimentazione oggi: Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, CLITT.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione	Competenze di riferimento n.1,2,3. Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni fase della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.	Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi e la curva di crescita microbica. Le MTA (Malattie Trasmesse dagli alimenti) di origine batterica e le parassitosi alimentari: Infezioni, Tossinfezioni, Intossicazioni alimentari, Parassitosi. Ruolo degli Operatori del Settore Alimentare nella prevenzione delle MTA. Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Sicurezza alimentare. Igiene nel settore alimentare. Rintracciabilità dei prodotti agroalimentari. Il sistema HACCP.
MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Sostenibilità ambientale, qualità alimentare e nuovi prodotti agroalimentari	Competenza in uscita n.2,7,8. Comprendere le problematiche ambientali legate alla produzione alimentare e alle scelte alimentari del consumatore. Evoluzione dei consumi alimentari e nuovi prodotti alimentari. Qualità dei prodotti agroalimentari e Made in Italy.	Problematiche ambientali, filiera agroalimentare, impronta ecologica e sviluppo sostenibile: Obiettivo 12 dell'agenda 2030, la filiera agroalimentare e l'inquinamento della filiera agroalimentare. Indicatori ambientali dell'inquinamento della filiera agroalimentare. La Dieta sostenibile e strumenti per ottenere una dieta sostenibile. Qualità degli alimenti: Qualità alimentare, la qualità totale e i suoi aspetti. I marchi di qualità: DOP, IGP, STG, Prodotti di Montagna, PAT, De.Co, Prodotti da agricoltura biologica, Slow Food. Il Made in Italy e le sue sfide. L'etichetta alimentare.

		Frodi alimentari: Frodi commerciali e frodi sanitarie. Alterazione, Adulterazione, Sofisticazione, Contraffazione. Nuovi prodotti alimentari: definizione e classificazione dei nuovi prodotti alimentari, Alimenti di nuova gamma, Convenience Food, Alimenti alleggeriti o light, Alimenti arricchiti o fortificati, Functional Food, Novel Food, Integratori alimentari, FSG, Alimenti OGM.
MODULO 3	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Dieta razionale ed equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche	Competenze di riferimento n.1,4. Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.	La dieta equilibrata: tappe e strumenti per costruire una Dieta Equilibrata: LARN, 13 Linee Guida per una Sana Alimentazione (2018), Piatto del mangiare sano, Dieta Mediterranea e Piramide Alimentare. Diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche: Dieta in gravidanza e in allattamento, Dieta del lattante, del bambino, dell'adolescente, dieta nella terza età, dieta dello sportivo. Dietoterapia: Alimentazione e salute, le dietoterapie. Dietoterapia in diverse patologie: Obesità, Diabete, Malattie Cardiovascolari, Alimentazione e Tumori, Allergie e Intolleranze alimentari. **La Dieta Mediterranea** come modello alimentare di riferimento

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Brain storming Discussione guidata Lezione frontale Attività in piccolo gruppo Ricerche e approfondimenti individuali Esercitazioni in classe Focus sugli argomenti mediante mappe concettuali, schemi, mappe mentali	Libro di testo Dispensa riepilogativa degli argomenti Presentazioni in Power Point Documenti e tabelle di approfondimento Ricerche sul web Schemi , mappe concettuali, mappe mentali Video esplicativi su alcuni argomenti del programma	Prove scritte di simulazione di prova d'esame Prove orali: colloquio tradizionale Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo Esercitazioni assegnate (saggi brevi, questionari) Verifiche orali sommative programmate (simulazione colloquio orale dell'esame di stato)	Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri: Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico Padronanza del linguaggio specifico Capacità di creare collegamenti all'interno della disciplina e tra le varie discipline Partecipazione alle attività didattiche Impegno Puntualità nelle consegne Senso di responsabilità nel rispettare i turni prefissati per le interrogazioni e le verifiche Autonomia organizzativa

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA

Prof. Umberto Gallina

Relazione sulla classe:

La classe 5AK è stata seguita da me negli ultimi tre anni ed ha seguito un percorso regolare di studio durante questo anno scolastico. Nel complesso il percorso è risultato alquanto lineare, soprattutto lo scorso anno dove la partecipazione dei discenti è stata più attiva, mentre nel corrente a.s. la partecipazione è stata altalenante, a tratti quasi del tutto assente e alquanto apatica verso la disciplina. I problemi maggiori li ho riscontrati durante le esercitazioni pratiche dove gli alunni sono risultati poco interessanti e poco inclini all'ascolto, questo infatti ha determinato scarsi risultati, sia in termini di valutazioni che di apprendimento. I risultati raggiunti sono mediamente sufficienti, alcuni di loro hanno ottenuto risultati discreti e qualche alunno si è distinto in maniera eccelsa. L'inserimento di alunni ripetenti ha condizionato ed alimentato comportamenti poco consoni al rispetto delle regole, considerando che gli studenti hanno ormai raggiunto la maturità. La classe si attesta sui livelli della sufficienza e ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina, seguendo solo con parziale continuità, limitato interesse e scarso impegno. Questo disinteresse per la disciplina si rileva nella consapevolezza che diversi alunni hanno già espresso il loro abbandono della professione al termine degli studi ,e molto spesso le lacune riscontrate sono frutto dello scarso impegno durante il percorso di studio, quindi una scelta maturata nel tempo di non approfondire le competenze.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	OBIETTIVI: CONOSCENZA E ABILITÀ	CONTENUTI GENERALI COMPETENZE DI PROFILO IN USCITA
Modulo 1 1 prodotti alimentari - I prodotti alimentari e le gamme - I prodotti di prima gamma e i criteri di qualità - I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati - I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici	- Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi - Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti - Utilizzare correttamente i prodotti congelati - Conoscenza dei marchi di qualità , certificazioni e tutela dei prodotti tipici	- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico tecnologico e gastronomico - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali
Modulo 2 Il menu e la politica dei prezzi - La funzione del menu - Pianificazione del menu - La descrizione del menu e dei piatti - Tipi di menu	- Le funzioni e i tipi di menù e carta - Le regole per la costruzione di menu - Utilizzare il menu come strumento di vendita - La redazione del menu	- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche - Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione
Modulo 3 Il mercato enogastrono mico - Le tipologie degli esercizi - Il catering industriale - La ristorazione commerciale	- Comprendere le necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela - Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere - Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale , tradizionale , neoristorazione - Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi	- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati - Individuare le nuove tendenze

Modulo 4 Il banqueting e i servizi esterni - La definizione del servizio - Differenza tra banqueting e catering - Organizzazione gestionale - Organizzazione operativa	- Comprendere le problematiche - tipiche del servizio di banqueting - Redigere un contratto di banqueting - Caratteristiche del banqueting	- Intervenire nella valorizzazione, produzione. trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici - Integrare le competenze professionale orientate al cliente
Modulo 5 - Il Sistema Haccp - Sicurezza sul Lavoro Legge 81/08	- Comprendere le problematiche relative alla sicurezza alimentare in ambito ristorativo - Saper agire in contesto lavorativo in totale sicurezza	- Saper applicare il piano di autocontrollo - Intervenire in maniera precisa e puntuale in caso di problematiche - Intervenire e relazionarsi con i superiori in caso di necessità per non arrecare pericolo per sé e per i colleghi di lavoro
Modulo 6 - Prodotti biologici - Il "Km.0", - La Filiera agroalimentare - La green economy	- Significato di prodotti biologici - Conoscenza normativa di riferimento - Significato di Km0 - Differenza tra filiera corta e "lunga"	- Valorizzare i prodotti del territorio, con particolare attenzione sul tipo di agricoltura. - Salvaguardare i piccoli agricoltori , mantenendo la filiera corta
Modulo 7 - I prodotti certificati - I consorzi - I prodotti certificati dell'Emilia Romagna	- Conoscere e inserire in un contesto operativo i prodotti del territorio e della filiera corta - Saper valorizzare i prodotti tipici e proporli come risorsa per il territorio e sistema paese	- Valorizzare i prodotti del nostro paese e in particolare dell'Emilia Romagna

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale Lezione d"interazione Lettura e comprensione del testo Esposizione orale Spiegazione frontale tramite Powerpoint	- Libro di testo - Consegna riassunti semplificati - Portale Argo - Classroom	- Quesiti a risposta aperta e multipla - Colloquio classico - Costruzione di elaborati - Prove orali e scritte a distanza	- Conoscenza argomenti studiati - Comprensione di concetti e procedimenti - Senso di responsabilità e maturazione - Livello di partenza - Proprietà di linguaggio tecnico

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Daniele Lisotti

Relazione sulla classe:

La classe è formata da un numero non omogeneo di maschi e femmine con una forte prevalenza della componente maschile che perciò ne determina una buona propensione e motivazione al lavoro fisico ed all'educazione fisica in genere.

Nella prima parte dell'anno l'impegno mio di insegnante è stato sempre quello di dare agli allievi proposte diversificate per cercare di rendere partecipe tutto il gruppo anche i meno avvezzi alla materia, soprattutto attraverso progetti che prevedevano l'utilizzo di spazi esterni o di esperti "esterni" alla scuola. Anche durante l'annata appena trascorsa i progetti di difesa personale, squash, arrampicata sportiva sono stati accolti con entusiasmo da tutta la classe e si sono rivelati fonte di aggregazione e inclusione per alcuni compagni. Lo svolgimento del programma non ha subito grosse variazioni rispetto a quello preventivamente presentato all'inizio dell'anno scolastico (presentato dal dipartimento di scienze motorie alla prima riunione) per cui ad una prima parte formata da progetti, è seguita una seconda parte dove l'attività sportiva di squadra ed individuale l'ha fatta da padrona; soprattutto in una classe terminale l'insegnamento impartito non aveva più una metodologia univoca da insegnante ad allievo bensì coinvolge l'allievo nella scelta dell'attività, anche in funzione di specifiche scelte e preferenze del gruppo classe.

Programma svolto

MODULO 1: Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo

Analisi situazione di partenza

Tempi

fine settembre metà ottobre

obiettivi: Valutare i livelli di partenza della classe tramite esercizi test oggettivamente validi e proposti dal dipartimento

Contenuti: test eurofit : test forza a scelta fra test add. test arti inferiori test forza arti superiori Valutazione forza e cap. aerobica

ogni valutazione ha una sua parte iniziale dedicata alla spiegazione del lavoro a svolgersi e soprattutto una parte finale dedicata all'analisi (report) dei risultati e le strategie per migliorare gli stesso.

MODULO 2: Progetti ed attività esterne

nuove proposte didattiche con interventi da parte di esperti esterni o in strutture esterne.

Squash

Lo sport

inquadramento fisiologico e metabolico di uno sport come lo squash anche in relazione con altri tecnica di gioco con il maestro nazionale Marcus presso la F.I.G.S. centro federale.

obiettivi: conoscenza e pratica di questo sport non diffuso

Arrampicata sportiva

Attività svolta presso l'adventure park di riccione dove i ragazzi hanno provato l'ebbrezza dell'altezza e si sono confrontati con i propri limiti in fatto di: equilibrio,forza arti sup ed inferiori, paura dell'altezza

inoltre il centro è un'occasione per i ragazzi per eventuali impieghi nel settore visto che è sempre alla ricerca di istruttori giovani cui far acquisire il brevetto di assistente.

obiettivi: come già descritto, questa attività ha in sé tanti requisiti necessari minimi per poter essere svolta,il chè fa sì che il ragazzo ragioni si se stesso e comprenda quali limiti poter superare tramite allenamento e dedizione e quali innati geneticamente.

Biliardo sportivo

Attività di biliardo svolta presso il bar "La Perla " di Riccione, in compresenza di istruttori federali della FIBS federazione italiana giuoco biliardo. Attività sicuramente più cognitiva che fisica, che ha avuto un impatto molto importante sulla socializzazione ed inclusione vista anche la presenza di alunni meno dotati a verso sforzi ad impegno fisico gravoso.

Difesa personale

KRAV MAGA modulo di difesa personale con istruttore di KRAV MAGA, le basi della disciplina gli aspetti sociali e "legali" di attacco e difesa; i limiti da non superare, le attenzioni verso situazioni di rischio e pericolo.

MODULO 3: Salute e benessere, prevenzione e sicurezza

TEORIA DELL'ALLENAMENTO SPORTIVO

Dai metabolismi ai nutrienti essenziali per mantenersi in forma e ricercare la migliore performance. Riconosce alcuni essenziali principi relativi al proprio benessere psico -fisico legati alla cura del corpo e a un corretto regime alimentare.

Allenamento sportivo : caratteristiche / definizione, supercompensazione, modalità continua o ad intervalli (hiit brevi e ripetute lunghe), analisi dei nutrienti sportivi, integratori di maggior utilizzo: prove e documentazione scientifica a sostenere l'uso.

Test e mezzi/ strumenti per analisi del carico interno cioè la percezione della fatica, dal semplice e pratico scala di borg al cardiofrequenzimetro, dai power meter ai gps del calcio, gli smartwatch e le app più in uso. obiettivi : gestione del proprio stato di forma fisica tramite test e capacità di incrementarla grazie ad un razionale utilizzo dell'allenamento più adatto alla situazione attuale in funzione di un obiettivo futuro.

MODULO 4: Sport individuali e di squadra

Partecipazione di alcuni ragazzi ai campionati studenteschi provinciali di pallavolo, calcetto, badminton, squash.

La didattica è suddivisa in una parte in aula con spiegazione teorica tramite visione e commento di fasi di gara e tutorial didattici, a cui fa seguito una parte pratica dove i contenuti appresi vengono trasformati in abilità pratiche.

MODULO 5: Sport natura e territorio

Attività svolte a contatto con la natura ed il territorio circostante: dal trekking in posti suggestivi al beach volley, beach tennis al mare affrontando temi quali il turismo sportivo e lo sport come veicolo di traino economico.

METODI DI LAVORO

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

MEZZI E STRUMENTI

L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni. Per la prima parte dell'anno sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, e strutture esterne alla scuola. Ampio utilizzo di video tutorial di Google/Youtube (tramite ricerca guidata dall'insegnante) di preparatori fisici, nutrizionisti o colleghi insegnanti di educazione fisica per variare i canali comunicativi dal solito libro.

VERIFICHE EFFETTUATE

Pratiche nella prima parte dell'anno tramite test individuati dal dipartimento ad inizio anno 8 (vedi EUROFIT batteria test) e verifiche effettuate soprattutto tramite osservazione dei progetti svolti in questa modalità :

- verifica capacità di apprendimento
- verifica dell'attenzione mostrata ai contenuti spiegati dall'istruttore/esperto
- interesse e partecipazione attiva
- verifiche teoriche svolte tramite principalmente Kahoot.

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'osservazione del processo di apprendimento è stato valutato attraverso i seguenti elementi:
a) rispetto delle consegne (siano esse verifiche pratiche o teoriche, rispetto anche dei tempi eventuali di recupero della prova stessa in caso non sia stato possibile svolgerla)
b) acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare continuamente la risposta motoria
c) capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni
d) partecipazione attiva anche critica con domande, richieste e dialogo aperto

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Bastianelli Luca

Relazione sulla classe:

La classe si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico.

Gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto. Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono stati i seguenti: una maggiore e approfondita conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; l'acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell'esperienza religiosa in genere, nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità; l'abilità di raffrontarsi con l'insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo.

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
1) I grandi interrogativi dell'uomo.	1. Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza. 2. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.	L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Tuttavia la religione è stata per secoli il punto di riferimento per l'uomo di ogni cultura e civiltà. Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa. I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, etunasia, il valore della vita.
2) Progettare la propria vita con responsabilità.	1. Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.	La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona. L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.
3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli. Qual è la risposta della	1. Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali. 2. Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.	Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà. L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione

religione cristiana?	3. Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.	delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona. L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.
4) Problematiche giovanili: relazione di coppia, sessualità, matrimonio, ecc.	1. Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme.	La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.

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

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026
Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Matteo Tomasucci

Relazione sulla classe:

La classe si presenta, dal punto di vista comportamentale, come un gruppo complessivamente molto positivo. Gli studenti mostrano un atteggiamento corretto e rispettoso nei confronti del docente e dell'ambiente scolastico, partecipando alla vita della classe in modo sereno e collaborativo. Le relazioni interpersonali risultano generalmente equilibrate e improntate al rispetto reciproco, favorendo un clima di lavoro tranquillo e ordinato. Anche sotto il profilo disciplinare non si registrano particolari problematiche, e la frequenza risulta nel complesso regolare. Dal punto di vista didattico, tuttavia, il rendimento della classe non appare altrettanto soddisfacente. Nel corso dell'anno sono infatti emerse diffuse difficoltà nell'acquisizione dei contenuti e nell'applicazione delle conoscenze teoriche, soprattutto in relazione agli aspetti più tecnici e specifici della materia. Le criticità rilevate sembrano dipendere in larga misura da uno scarso impegno nello studio individuale e da una preparazione domestica spesso superficiale o discontinua. Solo una parte limitata degli studenti affronta lo studio con costanza e metodo adeguato, mentre molti tendono a impegnarsi prevalentemente in prossimità delle verifiche. È probabile che tale atteggiamento sia influenzato anche dalla percezione della disciplina come materia non strettamente caratterizzante l'indirizzo di studi e, pertanto, ritenuta da alcuni studenti meno significativa rispetto ad altre discipline professionalizzanti. Ciò ha inevitabilmente inciso sulla motivazione e sulla partecipazione attiva alle attività didattiche. Nonostante le difficoltà evidenziate, la classe ha comunque mostrato disponibilità al dialogo educativo e apertura nei confronti delle attività proposte. Attraverso continui richiami allo studio, attività di recupero e momenti di

ripasso guidato, si è cercato di sostenere gli studenti nel consolidamento delle competenze essenziali e nel raggiungimento degli obiettivi della disciplina.

PROGRAMMA SVOLTO

Testi in adozione: S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up, Tramontana, Vol. 2.S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up, Tramontana, Vol. 3

Materiale del docente pubblicato su Classroom.

Modulo 1 **La gestione aziendale e cenni di contabilità generale (ripasso)**	- La gestione aziendale: operazioni interne ed esterne, definizione di periodo amministrativo ed esercizio. - Distinzione tra conti finanziari ed economici. - I prospetti di Stato patrimoniale e Conto economico: struttura e contenuto.
Modulo 2 **Il mercato turistico**	- Evoluzione storica del fenomeno turistico (turismo delle origini, turismo moderno, turismo di massa, turismo globale). - Fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali ed economiche. - Strumenti di analisi del mercato turistico interno (indicatori della dimensione della domanda, dell'offerta ed economici). - Le nuove tendenze e forme di turismo a livello mondiale e in Italia: turismo sostenibile, turismo slow, turismo culturale, turismo esperienziale e turismo enogastronomico.
Modulo 3 **Analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative**	- I concetti di contabilità gestionale e oggetto di calcolo. - Criteri di classificazione dei costi (costi fissi-costi variabili, costi diretti-costi indiretti). - Oneri figurativi: definizione e composizione. - Le configurazioni di costo (costo primo, costo complessivo e costo economico-tecnico). - Metodi di calcolo dei costi: full costing e direct costing. - Break-even-analysis e costruzione diagramma di redditività.

	- Food and beverage cost: definizione e calcolo scorta di sicurezza, livello di riordino e food cost medio% - Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ricettive, ristorative e di viaggio (metodo del fattore, metodo del costo pieno, metodo del coefficiente variabile, metodo del ricarico).
Modulo 4 **Il marketing**	- Definizione e significato di marketing. - I diversi orientamenti delle imprese rispetto al mercato: imprese orientate alla produzione, imprese orientate alle vendite e imprese orientate al mercato. - Il marketing turistico: definizione e sue articolazioni (marketing privato, marketing pubblico e marketing integrato). - Il marketing strategico: definizione e singole fasi (analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi esterna della domanda, segmentazione, scelta del target, posizionamento e scelta degli obiettivi). - Il marketing operativo: definizione e descrizione componenti del marketing-mix (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione). - Web marketing: definizione e relativi strumenti. - Il marketing plan.
Modulo 5 **Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**	- Definizione di scelta imprenditoriale strategica e tipi di strategia (espansione, consolidamento e ridimensionamento) - I concetti di ambiente esterno (generale e specifico) ed interno. - Analisi SWOT e relativa matrice. - Vision e mission di un’impresa. - Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale. - Il concetto di vantaggio competitivo: leadership di costo e di differenziazione. - Controllo di gestione: definizione e modalità di svolgimento.

	- Budget: definizione e tipologie (budget incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero). - Confronto tra budget e bilancio d'esercizio. - Predisposizione del budget degli investimenti e budget economico delle imprese ricettive e ristorative. - Il controllo budgetario. - Business plan: struttura e contenuto.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5AK – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: CUCINA

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

Referente: Prof. Matteo Tomasucci

Discipline Coinvolte: Italiano, Storia, Inglese, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Docenti	Contenuti e attività
Prof. Pratelli Silvia **– Italiano**	PRIMO QUADRIMESTRE Pregiudizio e diversità: la condizione sociale, economica e culturale alla base di queste problematiche, osservata attraverso gli autori di fine ottocento e primo Novecento SECONDO QUADRIMESTRE Intellettuali e totalitarismi nel Novecento: il ruolo della cultura nella difesa (o negazione) della democrazia.
Prof. Pratelli Silvia **– Storia**	PRIMO QUADRIMESTRE La persecuzione ebraica, il più grande pregiudizio della storia moderna SECONDO QUADRIMESTRE La costituzione italiana: origini,caratteristiche e principi fondamentali
Prof. Torelli Lisa **– Inglese**	PRIMO QUADRIMESTRE How to write a proper CV The Job Interview SECONDO QUADRIMESTRE The role of food in literature (two readings from Oliver Twist and Virginia Woolf)

Prof. Matteo Tomasucci **– Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.**	PRIMO QUADRIMESTRE Organi di governo del sistema turistico italiano ed enti ed organismi che operano nel turismo con finalità specifiche (enti di promozione, enti con compiti di rilevazione statistica e di analisi, associazioni di categoria). Le fonti normative interne (scala gerarchica delle fonti del diritto), il Codice del turismo (cenni). Approfondimento sui principali Bias cognitivi in ambito finanziario. SECONDO QUADRIMESTRE Gli organismi internazionali in materia di turismo. Gli organi dell'Unione europea. Le fonti normative internazionali e comunitarie. Approfondimenti su inflazione, dinamiche del debito, fake news in campo economico, criptovalute e previdenza complementare.

PARTE III

PROVE DI SIMULAZIONE E STRUMENTI VALUTATIVI

VERIFICA E VALUTAZIONE

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 semistrutturate.

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 2026), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio scolastico all'interno della stessa fascia di credito:

- 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

- Attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie

- Certificazioni linguistiche

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

CREDITI SCOLASTICI

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

Tabella attribuzione credito scolastico – Allegato A D.Lgs. 62/2017

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

CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLE CLASSI TERZA E QUARTA

N. IN ELENCO	ALUNNO	CREDITO III ANNO	CREDITO IV ANNO
1	A.A.	10	11
2	B.O.	9	9
3	C.A.	9	9
4	C.A.	/	/
5	E.A.	9	10
6	E.A.	8	9
7	F.D.	11	12
8	G.G.	10	11
9	M.C.	10	10
10	M.R.	10	11
11	P.M.	8	10
12	P.L.	9	9
13	R.P.	12	13
14	S.E.	9	9
15	S.E.	10	10

SIMULAZIONE PRIMA PROVA (14/04/2026)

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

COPIA CONFORME ATTI MIM

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione – non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

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.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. '*Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione*': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

COPIA DI FORMATO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

COPIA CONFORME ATTI

PROPOSTA B2

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

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

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

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

COPIA PER L'ARCHIVIO

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Produzione

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

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

PROPOSTA C2 – **U. GALIMBERTI "Il pericolo dell'omologazione"**

Ma davvero siamo così vulnerabili che di fronte a ogni incertezza della nostra vita abbiamo bisogno di un'assistenza psicologica? Che cosa significa questo ricorso ai termini "sindrome di ansia generalizzata" per dire che uno è preoccupato, "ansia sociale" per dire che uno è timido, "fobia sociale" per dire che uno è molto riservato. Ma cosa c'è dietro a questo cambiamento linguistico, per cui esperienze fino a ieri ritenute normali oggi vengono classificate come patologie della psiche?

Lo scrittore e psicologo U. Galimberti ha un atteggiamento polemico in merito alla "moda" di etichettare ogni più piccolo disturbo, ogni forma di stress, come una malattia psicologica. Confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nel testo, facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso scolastico, alle tue esperienze e sensibilità personali. Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi titolati e/o con un titolo complessivo che esprima in una sintesi coerente il contenuto.

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 GENERALE				… / 60

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA A

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**

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B

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**

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA C

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

PRESIDENTE _____

COMMISARI _____ _____

_____ _____

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A con descrittori DSA/BES				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /5
		L2 (2)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (3)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (4)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (5)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /5
		L2 (2)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (3)	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (4)	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (5)	L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-4)	Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (9-11)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (12-13)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (14-15)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-4)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (9-11)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (12-13)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (14-15)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA A STUDENTI CON DSA

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**

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B – STUDENTI CON DSA

Parte specifica				**max 40 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	L1 (1-4)	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo.	

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA C – STUDENTI CON DSA

Parte specifica				**Max 40 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	L1 (1-4)	Nessun rispetto della traccia ed assenza di titolo e di eventuale paragrafazione.	… /15
		L2 (5-8)	Parziale rispetto della traccia; mancata coerenza nella formulazione di titolo e di eventuale paragrafazione.	
		L3 (9-11)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione nel	

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Svolta per tutte le classi quinte dell'Istituto in data 30 aprile 2026

Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

Alberghiera

" S. Savioli" – Riccione

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE 2025-2026

2^ PROVA SCRITTA

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI PERCORSO: ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA - PASTICCERIA

(Codice ATECO I 56 Codice SEP 23 - Codice ADA 23.01.01/02- Codici NUP 5.2.2.1- Cuochi in alberghi e ristoranti, 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi, 5.2.2.2.3 - Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva 6.5.1.3)

Elaborato di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE

Sensibilità al glutine, uno studio riesamina le evidenze sul tema e mostra che in molti casi la fonte dei sintomi va cercata altrove

(The Lancet Gastroenterology & Hepatology (2023) e Wired - 10.11.2025)

Sensibilità al glutine

La sensibilità al glutine (in inglese Non-coeliac gluten sensitivity, Ncgs) è una condizione diversa: pur senza essere celiache o allergiche al grano, le persone riferiscono di sentirsi male dopo aver mangiato cibi che li contengono e di stare meglio quando li eliminano. Anche se non di rado, sottolineano gli esperti, non si tende a eliminare solo il glutine, ma anche altre classi di alimenti che darebbero

fastidio. I sintomi riferiti della sensibilità al glutine sono, come per la celiachia, variabili: dolori addominali, gonfiore, reflusso, nausea, urgenza di andare in bagno, flatulenza, diarrea, ma possono essere presenti anche mal di testa, fatica, rash cutanei. Malgrado se ne parli ormai decenni, la sensibilità al glutine a oggi è ancora una condizione, scrivono i ricercatori su Lancet, piuttosto controversa. Perché?

Sensibilità al glutine: una questione "controversa"

"Mancano dati chiari e concordi sulla sua reale esistenza e frequenza", spiega a Wired Carolina Ciacci, ordinario di gastroenterologia all'Università di Salerno e tra gli autori del nuovo studio: "Uno dei problemi è che le auto-diagnosi molto più frequenti dei casi verificati: circa una persona su dieci si definisce 'sensibile al glutine', cioè ha sintomi se mangia pasta, pane o pizza". In alcuni paesi la prevalenza di sensibilità al glutine (e grano in generale) è altissima - come nel Regno Unito e in Arabia Saudita - è più comune tra le donne, e non di rado si accompagna a depressione, ansia e sindrome dell'intestino irritabile, ha sancito una recentissima metanalisi sulla condizione. Anche nella nuova review i ricercatori sottolineano la stretta correlazione con la sindrome dell'intestino irritabile. "Solo dal 16 al 30% di questi pazienti, a seconda dello studio esaminato, riconoscono davvero il glutine, quando cioè il paziente viene testato con due cibi identici, uno con glutine ed uno senza - riprende Ciacci - Mettendo tutti gli studi insieme, e quindi considerando la risposta di un più grande numero di pazienti, i pazienti con Ncgs non riescono a distinguere dai loro sintomi, in modo prevedibile e certo, se hanno mangiato glutine no". Ma c'è di più, spiegano oggi gli esperti: alcune evidenze mostrano che i sintomi, intestinali ed extraintestinali, scompaiono quando si segua una dieta a basso contenuto di sostanze fermentabili, i cosiddetti Fodmap (Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides And Polyols, ovvero oligosaccaridi, disaccaridi, monosaccaridi fermentabili e polioli), spesso presenti negli stessi alimenti ricchi di glutine. "Oppure le persone sono spesso vittima di un effetto 'nocebo', cioè dall'aspettativa negativa dell'arrivo dei sintomi, che infatti compaiono con o senza glutine", riprende l'esperta.

Il contributo del “cervello” ai sintomi intestinali

Ma qui bisogna fare attenzione, puntualizzano gli esperti: questo sottolinea quanto siano strette le relazioni tra intestino e cervello, e non smentisce l’esistenza dei sintomi. “Riconoscere questo contributo psicologico non significa che i sintomi siano frutto dell'immaginazione. Quando il cervello prevede che un pasto possa causare danni, le vie sensoriali intestinali amplificano ogni crampo o sensazione di disagio, creando un disagio autentico - aggiunge in merito da The Conversation Jessica Biesiekierski dell’Università di Melbourne, prima autrice del nuovo studio - Questo aiuta a spiegare perché le persone rimangono convinte che la causa sia il glutine, anche quando studi in cieco dimostrano il contrario. I sintomi sono reali, ma il meccanismo è spesso guidato dalle aspettative piuttosto che dal glutine”. Allo stesso modo è reale il benessere che si sperimenta dopo avere eliminato il glutine dalla dieta, prosegue Biesiekierski: non solo perché eliminando il glutine si eliminano spesso anche gli alimenti fodmap ritenuti tra i responsabili dei sintomi, ma anche per gli effetti (compresi quelli psicologici) derivanti da un maggior controllo sull’alimentazione.

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Al candidato/a si chiede di dare prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

Parte A

Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande

1. In quali paesi la sensibilità al glutine è molto alta? maggiormente tra gli uomini o le donne?
2. Cosa si intende per effetto “nocebo”?
3. Che relazione intercorre tra intestino e cervello in relazione ai sintomi intestinali?

Parte B

Il candidato/a utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un trattato su “Reazioni avverse agli alimenti, cause e diffusione” tenendo conto dei seguenti punti:

1.Cosa si intende per “reazione avversa ad un alimento” distinguendo tra reazioni tossiche e non tossiche

2. Descriva le più diffuse allergie e intolleranze descrivendo sintomi e meccanismi chimico biologici

3. Definisca la Celiachia e la descriva in maniera dettagliata

4. Spieghi quali sono le procedure corrette in ambito lavorativo (sala e cucina) per evitare le contaminazioni più comuni

5. Faccia qualche esempio di “Novel food” che possa essere utilizzato come sostitutivo in casi di specifiche reazioni avverse.

PARTE C

Parte Pratica/Progettuale: risoluzione di un caso operativo

Sei lo chef di un ristorante situato in una località turistica della riviera romagnola. Il tuo locale vuole distinguersi per l’attenzione alle esigenze alimentari dei clienti, in particolare per la gestione di allergie e intolleranze.

Negli ultimi anni, l’aumento dei casi di celiachia, intolleranza al lattosio e allergie alimentari (come frutta a guscio, uova, crostacei) ha reso necessario un adeguamento dell’offerta gastronomica e delle procedure di sicurezza in cucina.

Quesiti:

Descrivi i principali rischi legati alla contaminazione crociata in cucina e le misure per evitarla.

Elenca i principali allergeni secondo il regolamento europeo (Reg. UE 1169/2011).

Spiega l'importanza della corretta comunicazione al cliente in merito agli allergeni presenti nei piatti.

PROVA PRATICA/PROGETTUALE

Progetta un menù completo (3 portate) adatto a clienti con:

celiachia (gluten free)

intolleranza al lattosio

Il menù deve essere:

equilibrato dal punto di vista nutrizionale

coerente con il territorio (Emilia-Romagna o cucina italiana)

realizzabile in un ristorante medio

Sviluppa i seguenti punti:

1. Menù proposto

Antipasto

Primo o secondo piatto

Dessert

(specifica ingredienti principali e tecniche di cottura)

2. Scheda tecnica di un piatto (a scelta)

Indica:

ingredienti (con grammature indicative)

procedimento

eventuali alternative per allergie multiple

3. Sicurezza alimentare

Descrivi:

come organizzeresti la cucina per evitare contaminazioni

utensili, spazi e procedure dedicate

SCHEDA TECNICA RICETTA

NOME DEL PIATTO - CATEGORIA DI APPARTENENZA



INGREDIENTI
DOSI PER 4 PERSONE

UTENSILI/ATTREZZATURE

INDICAZIONI DI ESECUZIONE PIATTO

PRESENTAZIONE PIATTO

ALLERGENI

ABBINAMENTO CIBO/VINO

NOTE

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

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

	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5.5 -6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	
nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.5 -4	
soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.5 -5	
concettuali e operativi	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5-6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.5	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto	2	

		utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.		
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
		PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		__/20

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

ALUNNI CON DSA - Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

INDICATORI	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	2	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	2,5	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi.	1,5-3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto.	3,5- 4,5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	5-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.5 -4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.5 -5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5-6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con adeguata capacità di problem-solving.	7-8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1-1.5	
specifico di pertinenza del settore professionale	II	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	III	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5-3	
	PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		__/20	

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

Allegato A GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

Consiglio di Classe 5^KA:

Il documento è stato approvato nella seduta del 15 Maggio 2026.

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Pratelli Silvia	
Inglese	Torelli Lisa	
Francese	Penisola Katiuscia	
Matematica	Patricelli Simona	
Scienze degli Alimenti	Caroni Nicola	
Lab. Enog. settore Cucina	Gallina Umberto	
D.T.A.	Tomasucci Matteo	
Scienze Motorie	Lisotti Daniele	
Religione	Bastianelli Luca	
Sostegno	Carassiti Rita	
Sostegno	De Paulis Valeria	

Riccione, 15 Maggio 2026

La Coordinatrice

Prof. Torelli Lisa