IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0004788 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. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE: 5^ KB

Percorso ENOGASTRONOMIA
CUCINA

Anno scolastico 2025/2026

Coordinatore: Prof. Ugo Mancini

INDICE

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo 2
- STORIA E PROFILO DELL'ISTITUTO 2
- VALORI E FINALITA' – PECUP DELLO STUDENTE 2
- PIANO ORARIO 7
- CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E VARIAZIONI 8
- PROFILO DELLA CLASSE 9
- Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe 11
- Percorso per le competenze trasversali e dell'orientamento 12
- Attività extracurricolari 12

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI 14
- Lingua e Letteratura Italiana 15
- Storia 17
- Lingua Inglese 18
- Lingua Francese 20
- Matematica 23
- Scienze degli Alimenti 26
- Laboratorio Settore Cucina 29
- Lingua Tedesca 31
- D.T.A. 33
- Religione 35
- Scienze Motorie 41
- Educazione Civica 45

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 47
- Verifica e Valutazione 48
- Criteri e strumenti di misurazione e valutazione 48
- Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione 49
- Crediti Scolastici 50
- SIMULAZIONE PRIMA PROVA (14/04/2025) 51
- GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 57
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA (29/04/2025) 65
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 72
- Allegato A GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE 77

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 FINALITA'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerando i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore. La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali.

Le sue finalità sono:

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.
- **Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza.
- **Predisporre** l'alunno all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto
- **Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità.
- **Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di

crescita del benessere sociale.

- **Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.
- **Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo.
- **Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

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

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Area comune	**Classe III**	**Classe IV**	**Classe V**	
Italiano	4	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	2	Orale
Matematica	3	3	3	Scritto/orale
Lingua Inglese	3	3	3	Scritto/orale
Scienze Motorie	2	2	2	Scritto/orale
Religione o attività alternative	1	1	1	Orale
Totale	15	15	15	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	**Classe III**	**Classe IV**	**Classe V**	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienze degli Alimenti	3	2	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Set. Cucina	7	8	6	Orale/pratico
Totale	16	16	15	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI
Italiano e Storia	Mancini Ugo
Inglese	Torelli Lisa
Francese	Sterrore Mara
Tedesco	Stefanini Sara
Matematica e Informatica	Ramunno Antonella
Scienze degli Alimenti	Ceresa Elena
Lab. Enog. Sett. Cucina	Ferrara Francesco
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Soprani Ilia
Scienze Motorie	Pippo Nicola
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Bonzagni Annarita
Sostegno	Gaeta Giovanna
Sostegno	Calafiore Paola

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Mancini Ugo	Mancini Ugo	Mancini Ugo
Inglese	Torelli Lisa	Torelli Lisa	Torelli Lisa
Francese	Lazzini Veronica	Lazzini Veronica	Sterrore Mara
Tedesco	Pasqualini Loretta	Francioni Matteo	Stefanini Sara
Matem./Inform.	Ramunno Antonella	Ramunno Antonella	Ramunno Antonella
Sc. degli Alimenti	Ciranna Toni	Ceresa Elena	Ceresa Elena
Lab. Enog. Sett. Cucina	Ferrara Francesco	Ferrara Francesco	Ferrara Francesco
Dir. Amm. Strut. Ric.	Conti Cinzia	Martini Romina	Soprani Ilia
Scienze Motorie	Pippo Nicola	Pippo Nicola	Pippo Nicola
Religione	Tentoni Luca	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca

Profilo della classe

La 5KB dell'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità S. Savioli di Riccione dell'anno scolastico 2025-2026 è una delle classi finali nel percorso specialistico "Enogastronomia e Cucina" del triennio. La classe risulta attualmente composta da 16 alunni, dei quali 12 maschi e 4 femmine. Al nucleo originario si sono aggiunte, nell'anno scolastico 2024-2025, due studentesse.

Nella classe sono presenti 4 studenti con disturbi specifici dell'apprendimento ed uno studente con bisogni educativi speciali. Per tali studenti è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP) che prevede l'uso di strumenti compensativi e dispensativi. In particolare, durante l'Esame di Maturità, gli studenti con PDP potranno utilizzare mappe concettuali approvate e firmate dai docenti di riferimento.

Nella classe si trovano anche degli studenti con disabilità (ai sensi della Legge 104/92): per entrambi è stato redatto un Piano Educativo Individualizzato (PEI) finalizzato al conseguimento degli obiettivi essenziali ed al raggiungimento del diploma con prove equipollenti a quelle del resto della classe. Come da PEI, per i suddetti ragazzi è prevista l'assistenza dei docenti di sostegno durante l'Esame di Maturità.

Nei tre anni scolastici della specializzazione il Consiglio di Classe della 5KB ha subito alcune modifiche. Sono rimasti invariati i docenti del Laboratorio di Enogastronomia e Cucina (Prof. Ferrara Francesco), Scienze Motorie (Prof. Pippo Nicola), Matematica (Prof.ssa Ramunno Antonella), Italiano e Storia (Prof. Mancini Ugo) e Inglese (prof.ssa Torelli Lisa).

Sono cambiati, invece, i docenti Religione (Prof. Tentoni Luca A.S. 2023-2024, Prof Bastianelli Luca A.S 2024-2025 e 2025-2026), Scienze dell'Alimentazione (Prof. Ciranna Antonio A.S. 2023-2024 e Prof.ssa Ceresa Elena A.S. 2024-2025 e 2025-2026), DTA (Prof.ssa Conti Cinzia A.S. 2023-2024, Prof.ssa Martini Romina A.S. 2024-2025 e Prof.ssa Soprani Ilia A.S. 2025-2026), Tedesco (Prof.ssa Pasqualini Loretta A.S. 2023-2024, Prof. Matteo Francioni A.S. 2024-2025 e Prof.ssa Stefanini Sara A.S. 2025-2026) e Francese (Prof.ssa Lazzini Veronica A-S. 2023-2024 e 2024-2025 e Prof.ssa Sterrore Mara da dicembre dell'A.S. 2025-2026).

Per il Sostegno è rimasta presente per tutto il triennio la Prof.ssa Bonzagni Annarita, mentre si sono alternati la Prof.ssa Giacchi Adriana (A.S. 2023-2024), il Prof. Casalboni Emiliano (A.S. 2024-2025) e le Prof.sse Gaeta Giovanna e Calafiore Paola (A.S. 2025-2026).

Il coordinamento della classe è stato affidato alla Prof.ssa Conti Cinzia per l'A.S. 2023-2024, mentre è stato affidato al Prof. Mancini Ugo per gli A.S. 2024-2025 e 2025-2026.

Nei tre anni della specializzazione si può dire, in generale, che il rapporto con i docenti è stato sostanzialmente molto buono. Pur trattandosi di una classe molto vivace che, spesso, ha continuato negli anni a dare vita a comportamenti indisciplinati e manifestazioni di immaturità, non ci sono mai state fratture nel rapporto dei ragazzi con i docenti. Anche nel momento dei richiami e delle sanzioni disciplinari gli studenti non hanno quasi mai avuto un atteggiamento polemico e la relazione tra docenti e studenti è stata sempre improntata su un rispetto reciproco. Anzi, si può affermare che il clima relazionale è risultato positivo e sereno nonostante si siano verificate, anche nell'ultimo anno, mancanze dal punto di vista disciplinare. Il rapporto docenti-alunni è stato caratterizzato anche da un'apertura al dialogo che ha permesso di gestire con efficacia le problematiche personali degli studenti. Tale sinergia ha favorito la creazione di un ambiente di apprendimento dove il confronto è diventato uno strumento fondamentale.

Osservazioni sul percorso formativo.

Il consiglio di classe valuta il percorso formativo della classe soddisfacente, lineare e nel complesso proficuo. Si denota un miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno, parallelamente ad un miglioramento delle abilità tecniche e dell'etica professionale. Si segnalano alcune difficoltà, tuttavia, sotto il profilo disciplinare, in cui la classe ha palesato una spiccata vitalità relazionale che, in talune fasi del percorso, ha richiesto un costante intervento di mediazione da parte dei docenti per ricondurre la partecipazione entro i binari di una formale correttezza scolastica

La classe si è dimostrata corretta nei confronti dei docenti e partecipativa alle lezioni proposte. Anche se vanno segnalate delle difficoltà nelle capacità attentive e nel metodo di studio che per alcuni studenti non risulta del tutto consolidato. Inoltre, tutti i docenti del consiglio di classe concordano nel rilevare delle differenze tra gli alunni per quanto riguarda le capacità di apprendimento, l'impegno e la predisposizione nelle varie materie, nonché il bagaglio culturale maturato, soprattutto in relazione alle abilità. Sono, altresì, concordi nel ritenere che gli alunni hanno mostrato, fin dall'inizio, un atteggiamento aperto e disponibile a collaborare con gli insegnanti e con i metodi di didattica e verifica proposti.

La classe ha manifestato un interesse altalenante per le attività didattiche proposte; purtroppo anche la frequenza è risultata discontinua tranne che per un piccolo gruppo di studenti e ciò ha influito negativamente anche sulle valutazioni; anche la motivazione, l'interesse e la partecipazione non sono stati sempre costanti.

Infine si segnalano alcuni studenti condizionati da una spiccata fragilità emotiva che, soprattutto in occasione di verifiche orali o scritte, hanno dimostrato manifestazioni di ansia e difficoltà ad esprimersi oppure veri e propri "vuoti mentali".

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

Gli insegnanti hanno sempre adeguato e modellato la loro programmazione in funzione delle esigenze della classe, privilegiando attività adatte a stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni, il dialogo e il confronto responsabile e facilitare il percorso di apprendimento al fine di conseguire le competenze professionali e culturali di base.

Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina. La classe ha raggiunto parzialmente gli obiettivi generali prefissati nelle materie di studio e non ha acquisito completamente le competenze riguardanti i contenuti trattati differenziandosi prevalentemente in tre livelli: pochi avanzato, con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze; alcuni intermedio con discreto raggiungimento di obiettivi e competenze; la maggioranza base, con il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

Metodi e strumenti utilizzati dal Consiglio di Classe

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate per introdurre in modo sistematico gli argomenti; a queste metodologie si aggiungono inoltre l'apprendimento collaborativo e il peer tutoring. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e di recupero, nonché pause didattiche.
Altre metodologie utilizzate sono state le lezioni interattive per favorire la partecipazione dell'intera classe; esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; lavori di gruppo per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente. Nel laboratorio di Cucina si è dato ampio spazio a lezioni pratiche atte ad approfondire alcuni campi del settore. In alcune occasioni la classe ha partecipato ad eventi aperti al pubblico organizzati dalla scuola.

Strumenti:

Numerosi sono stati gli strumenti di lavoro adottati dagli insegnanti. I libri di testo sono stati, all'occorrenza, integrati con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni digitali, dizionari, riassunti, schemi mappe mentali e concettuali, appunti integrativi e di sintesi forniti dai docenti. Molto utile è risultato essere l'applicativo Google Classroom che ha permesso agli insegnanti di caricare gran parte del materiale didattico per renderlo disponibile agli studenti nella preparazione di lezioni e verifiche.

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline sono avvenuti in itinere, in orario curricolare, per tutte le materie. Non sono mancati interventi personalizzati per permettere ad ogni studente di colmare eventuali lacune e raggiungere gli obiettivi prefissati dai docenti, in particolare per chi si fosse trovato nella circostanza di dover recuperare parte della programmazione curricolare a causa di periodi di assenza dovuti a motivi di salute e/o di lavoro.

Percorso per le competenze trasversali e dell'orientamento (ex PCTO)

Nel corso del triennio, la classe ha partecipato in modo articolato e continuativo ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), mostrando un coinvolgimento complessivamente positivo e una buona capacità di adattamento ai diversi contesti formativi proposti.

Gli studenti hanno svolto attività di stage sia in ambito regionale sia extra-regionale, entrando in contatto diretto con realtà professionali diversificate e acquisendo competenze pratiche coerenti con il proprio indirizzo di studi. Tali esperienze hanno favorito lo sviluppo di abilità operative, senso di responsabilità e capacità di inserirsi in contesti lavorativi strutturati.

Le eccellenze della classe si sono distinte partecipando a programmi di mobilità internazionale, tra cui esperienze Erasmus in diversi Paesi europei, durante le quali hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con sistemi formativi e lavorativi differenti, potenziando al contempo competenze linguistiche, relazionali e interculturali.

Un gruppo significativo di studenti ha inoltre preso parte a concorsi nazionali e internazionali di settore, ottenendo risultati di rilievo. In particolare, sono state conseguite vittorie e riconoscimenti accompagnati da borse di studio e opportunità di formazione professionale, a testimonianza dell'elevato livello di preparazione tecnica raggiunto.

La classe ha partecipato attivamente a eventi e manifestazioni, sia interne all'istituto sia esterne, contribuendo con impegno e professionalità alla realizzazione delle attività proposte. Tali esperienze hanno rappresentato momenti significativi di crescita, favorendo lo sviluppo di competenze trasversali quali il lavoro di gruppo, la gestione del tempo e la comunicazione efficace.

Completano il percorso le numerose attività progettuali e le visite aziendali, che hanno consentito agli studenti di approfondire la conoscenza del tessuto produttivo e delle dinamiche del mondo del lavoro, rafforzando il collegamento tra formazione scolastica e realtà professionale.

Nel complesso, le attività di PCTO hanno contribuito in maniera significativa al percorso formativo della classe, permettendo agli studenti di acquisire competenze spendibili e di orientarsi in modo più consapevole rispetto al proprio futuro personale e professionale.

Attività extracurricolari

Manifestazioni interne ed esterne

- Cena degli auguri di Natale
- Pranzo di beneficenza AIL
- Pranzo Rotary Club

Concorsi Nazionali ed Internazionali

- Concorso internazionale per le eccellenze del MIM "Basilicata a Tavola" % Melfi (PZ)
- Concorso Nazionale Istituti Alberghieri % Forlimpopoli (FC)

- Concorso Bartolomeo Scappi % Castel San Pietro Terme (BO)
- Concorso Unox Combiguru Challenge Cadoneghe (PD)
- Concorso UNICAV Pomodoro Show % Città Metropolitana di Napoli (NA)

Progetti in ambito professionalizzante

Progetto "Alla Scoperta della Food Valley"

- Visita Aziendale e degustazione di Parmigiano Reggiano DOP % la coop casearia di Castelnuovo Ragone (MO)
- Visita Aziendale e degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP % l'acetaia Malpighi di Modena (MO)
- Visita Aziendale e degustazione di Culatello di Zibello DOP % l'Antica corte Pallavicina a Polesine Parmense (PR)
- Visita Aziendale e degustazione di Lambrusco DOC % la cantina Ceci 1938 a Torrile di Parma (PR)

Progetto Alleanza Cuochi Slow Food

- Incontro con Condotta Slow Food Vesuvio e referente del presidio Pisello Cento Giorni
- Incontro con Condotta Slow Food Rimini e San Marino e referenti del presidio Mora Romagnola e Grani Antichi
- Visita Aziendale e degustazione % Oleificio Pasquinoni di Coriano (RN)
- Visita Aziendale e degustazione % Cantina Valle delle Lepri Coriano (RN)

Attività di orientamento

- Laboratorio ITS Tech & Food (agroalimentare) 3 ore
- Round Table HORECA (Manpower) 2 ore
- Orientamento ALMA 1 ore
- Orientamento "Atteggiamenti mentali" 2 ora
- Orientamento Summertrade 1 ora
- Orientamento Tecniche della prevenzione 1 ora
- Il territorio e la scuola : autoimprenditoria e lavoro autonomo 4

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 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA

Prof. Ugo Mancini

Relazione sulla classe:

Il docente ha seguito la classe 5^ KB per l'intero triennio. L'impatto iniziale è stato complesso: il gruppo mostrava un'accentuata immaturità e dinamiche comportamentali infantili che rendevano difficoltosa la gestione della didattica, anche a causa di alcune fragilità individuali tra gli studenti.

Evoluzione del gruppo. Nel corso del triennio il percorso di maturazione è stato altalenante e non privo di ostacoli. In diverse occasioni è stato necessario un confronto fermo e risoluto per ristabilire i codici di comportamento consoni all'ambiente scolastico. Nonostante queste criticità residue, si è registrata, comunque, una crescita significativa nel senso di responsabilità e nella consapevolezza delle proprie capacità.

Interesse disciplinare e inclusione L'interesse per le materie umanistiche, inizialmente percepite come distanti dal profilo professionale, è cresciuto costantemente. Parallelamente, gli studenti con maggiori fragilità hanno compiuto progressi tangibili nel superamento delle proprie difficoltà comunicative e cognitive; nonostante permangano alcune insicurezze personali, il gruppo giunge all'Esame di Stato con un livello di preparazione globale soddisfacente.

Programma svolto Italiano:

Testo in adozione: *Letteratura e intrecci, 3A (dal Naturalismo all'Ermetismo),* Marisa Carlà, Alfredo Sgroi, Palumbo editore.

MODULO 1: La letteratura tra Ottocento e Novecento

- **Correnti di pensiero di fine Ottocento:** Positivismo e Irrazionalismo.
- **Il Naturalismo ed Émile Zola:**
  - La letteratura naturalista e il romanzo sperimentale.
  - Lettura e analisi: "Gervasia all'Assommoir" dall'Assommoir.

- **Il Verismo e Giovanni Verga:**
  - Caratteri del Verismo; affinità e divergenze con il Naturalismo.
  - Poetica e tecniche espressive (eclissi dell'autore, regressione).
  - Lettura e analisi: "Rosso Malpelo" (Vita dei campi).
  - Lettura e analisi: Prefazione ("La fiumana") e "Il naufragio della Provvidenza" (I Malavoglia).
  - Lettura e analisi: "La roba" (Novelle rusticane).
- **Decadentismo e Simbolismo:**
  - Caratteri del fenomeno culturale e della corrente letteraria.
  - Baudelaire, lettura e analisi di Corrispondenze
  - Cenni sul Simbolismo francese.
- **Giovanni Pascoli:**
  - Poetica del fanciullino e tecniche espressive.
  - Lettura e analisi: "Novembre", "Temporale", "X Agosto" (Myricae).
- **Gabriele D'Annunzio:**
  - Poetica
  - Il Piacere, struttura e contenuti.
  - Lettura e analisi: "La pioggia nel pineto" (Laudi).

MODULO 2: La letteratura del Novecento

- **Cenni sulle avanguardie storiche.**
- **Giuseppe Ungaretti:**
  - Poetica e struttura de L'Allegria.
  - Lettura e analisi: "San Martino del Carso", "Veglia", "Fratelli", "Soldati".
- **Il romanzo della crisi:**
  - Caratteri del romanzo moderno. Relativismo, soggettivismo e inettitudine.
- **Italo Svevo:**
  - La poetica dell'inetto e la psicoanalisi.
  - La Coscienza di Zeno, struttura e contenuti
  - Lettura e analisi: "Il fumo" (La coscienza di Zeno).
- **Luigi Pirandello:**
  - L'umorismo e il contrasto tra Vita e Forma.
  - Visione del film "La patente"
  - Lettura e analisi: "Il treno ha fischiato" (Novelle per un anno).
  - Cenni sui romanzi (Il Fu Mattia Pascal e Uno, Nessuno Centomila)

Programma svolto Storia:

Testo in adozione: *La nostra avventura, vol. 3 (il Novecento e la globalizzazione)*, G. De Vecchi, G. Giovannetti, Pearson editore.

MODULO 1: L'Europa tra XIX e XX secolo:

- Seconda rivoluzione industriale
- Belle Époque, società di massa
- Scenari balcanici
- Età giolittiana.

MODULO 2: La Prima Guerra Mondiale:

- Cause
- Guerra di trincea
- Intervento italiano.
- Fine del conflitto e trattati di pace.

MODULO 3: Il mondo tra le due guerre:

- Rivoluzione socialista in Russia.
- "Biennio rosso" in Italia e impresa di Fiume.
- Fascismo**:** dalle origini allo stato totalitario; politica interna, economica ed estera.
- Crisi del '29 e New Deal negli USA.
- Nazismo**:** dalla Repubblica di Weimar al totalitarismo; ideologia e politiche hitleriane.

MODULO 4: La Seconda Guerra Mondiale:

- Premesse, cause ed estensione globale del conflitto.
- L'Europa dominata da Hitler e la Shoah.
- Il 1943: caduta del fascismo e guerra civile in Italia.
- La sconfitta del nazifascismo e la conferenza di Jalta.

Riccione, 15/05/2026 Prof. Ugo Mancini

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof.ssa Lisa Torelli

Relazione di Classe

Ho seguito la classe 5^BK come docente di Inglese per l'intero triennio garantendo la continuità didattica. Al terzo anno il gruppo si presentava molto vivace, ma tale energia si traduceva spesso in atteggiamenti infantili e turbolenti. Il clima di lavoro era burrascoso e la necessità continua di richiamare a un comportamento educato e consono ha reso l'avanzamento del programma lento e intermittente. Questo ha comportato per molti alunni l'impossibilità di colmare lacune pregresse, mentre la maggior parte di essi ha mantenuto a lungo un profitto estremamente basso. Durante il quarto anno ho osservato un maggiore coinvolgimento della classe, probabilmente favorito da un interesse più marcato verso i contenuti linguistici legati al settore enogastronomico. È cresciuto il desiderio di migliorare i risultati e l'impegno per il raggiungimento di questo obiettivo. Alcuni alunni si sono distinti per responsabilità e serietà. In particolare, due studenti hanno partecipato a uno scambio Erasmus a Mallow, in Irlanda, dove hanno trascorso un mese a contatto con un contesto linguistico e professionale straniero. L'esperienza ha rappresentato per loro un chiaro segno di maturità e propensione alla crescita personale, nonché motivazione ad affrontare sfide future. Nel quinto anno questi due alunni si presentano con voti eccellenti in Inglese, dimostrando sicurezza espositiva e padronanza del lessico tecnico di settore. La classe nel complesso risulta oggi molto unita sul piano relazionale, ma resta eterogenea per rendimento, interesse e impegno. Permane la tendenza ad atteggiamenti poco maturi che talvolta incidono sulla continuità del lavoro in aula. Gli obiettivi linguistici e comunicativi previsti per l'indirizzo sono stati raggiunti in modo differenziato: una parte della classe è in grado di interagire con buona autonomia in contesti professionali simulati e ha competenze linguistiche consolidate che gli permettono di trattare temi del settore con l'utilizzo di microlingua. Tuttavia per altri permangono fragilità espressive che richiedono ancora guida. In conclusione, la classe ha dimostrato un percorso di maturazione lento ma progressivo, nonostante le difficoltà di acquisizione dei contenuti gli studenti hanno costruito un clima della classe prevalentemente positivo, collaborativo e solidale.

Le lezioni sono state principalmente presentate in modo frontale e partecipato, procedendo per ipotesi e scoperta in riferimento alle competenze settoriali acquisite, consolidate poi attraverso cooperative learning e peer education.

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo e materiali condivisi sulla piattaforma Classroom per alcuni approfondimenti.
I risultati raggiunti al termine del percorso sono da considerarsi generalmente soddisfacenti. La quasi totalità degli alunni ha mantenuto un livello di sufficienza costante, dimostrando serietà nella preparazione delle prove scritte e orali. Una parte della classe ha saputo consolidare con successo le conoscenze e le competenze sviluppate durante l'intero triennio, raggiungendo buoni profitti.

Programma:

	OBIETTIVI	**CONTENUTI**
Module 1: Kitchen Techniques	Get to use the professional language in the proposed topics. Understanding and reproducing orally and written procedures.	Cutting, 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 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 labels 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
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	Healthy eating, Mediterranean diet, Alternative diets, Religious dietary requirements, Allergies and intolerances, International cuisines.
Module 5: The K- Ration and the Astronauts' Diet	Analyse the features of the 1942 K-Ration diet and its nutritional value, being able to explain the reason of its characteristics and the similarities with the diet meant for Astronauts	The composition of a K-ration The packaging properties The main goals The general characteristics of the Astroanuts' meals.

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Mara Sterrore

Relazione della classe :

La classe è composta da sedici studenti di cui tredici appartenenti al corso di francese e tre a quello di tedesco. Tra i tredici studenti della classe di lingua francese ci sono due studenti che seguono un P.E.I. per obiettivi minimi, tre studenti con disturbi specifici dell'apprendimento e uno studente con BES.

Ho seguito la classe dal mese di gennaio fino alla fine delle attività didattiche e ho constatato che la classe è in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che affronta normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero. Gli studenti sono capaci di utilizzare le competenze acquisite in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. Inoltre, producono testi semplici e coerenti su argomenti che gli siano familiari o siano di loro interesse. Infine, sono in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni, di esporre brevemente le ragioni e di dare spiegazioni su opinioni e progetti.

Pertanto, ho appurato che gli studenti del corso di francese hanno un livello linguistico pari a B1 come da QCER.

Le lezioni frontali sono state pianificate con la finalità di incrementare le abilità di comprensione e di produzione scritta e orale rispettando le necessità e le capacità degli studenti. Ciò è stato svolto con l'ausilio di materiale digitalizzato in associazione con il libro di testo utilizzato, la visione di video, la lettura di testi per svolgere attività di comprensione orale e scritta, l'uso di PowerPoint riassuntivi per alcuni degli argomenti affrontati.

La didattica è stata più delle volte di carattere frontale e dialogico. Inoltre, il cooperative learning e il peer education sono state le metodologie più utilizzate, applicate con attività di coppia, roleplay, lavoro di gruppo per esercitare la produzione orale e scritta. Ciò ha permesso di fissare le

conoscenze, di rafforzare la padronanza di alcuni studenti e di aiutare coloro con maggiori difficoltà nell'apprendimento della lingua francese. Infine, queste scelte didattiche hanno garantito un feedback continuo agli studenti per permettere loro di avere maggiore consapevolezza del processo di apprendimento. Alla fine dei moduli gli studenti hanno svolto verifiche scritte strutturate che hanno permesso di verificare le loro conoscenze e le abilità linguistiche acquisite.

In particolar modo ho posto la mia attenzione sullo scambio di opinioni sulla produzione orale per permettere agli studenti di migliorare e ampliare le proprie conoscenze linguistiche partendo dall'applicazione della lingua per arrivare alle conoscenze delle regole grammaticali e arricchire il proprio bagaglio lessicale. Pertanto, le lezioni si sono incentrate sul dialogo e sullo scambio di opinioni tra gli studenti e tra gli studenti e l'insegnante. Tuttavia, si segnala un forte disinteresse per la disciplina e per lo svolgimento dello studio individuale e del lavoro svolto a casa da parte di alcuni componenti della classe. Alle volte, la demotivazione data dallo scarso interesse per la lingua francese ha ostacolato il corretto e sereno svolgimento delle lezioni.

Programmazione svolta:

Libro di testo: Christine Duvallier *" Sublime Œnogastronomie "* – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

Primo quadrimestre :

Module 1 : Révision

Abilità:

- Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique.
- Savoir parler des thèmes de la 4ème année.

Conoscenze :

- Lexique et contenus professionnels de la 4ème anné
- Révision de grammaire : le présent indicatif, l'imparfait et le passé composé.

Module 2 : Fromage ou dessert.

Abilità:

- Savoir présenter les fromages et les desserts
- Savoir rechercher et exposer quelques recettes.

Conoscenze :

- Les fromages et les desserts

Module 3 : les fournisseurs

Abilità :

- Savoir connaître les modes d'approvisionnement
- Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits
- Posséder une commande
- Écrire un courriel formel
- Trouver des solutions à des problèmes

Conoscenze :

- Les fournisseurs
- Les types de fournisseurs et les techniques d'achat
- Le stockage des aliments
- Grammaire : imparfait et conditionnel

Secondo quadrimestre

Module 4 : Bien-être et qualité.

Abilità :

- 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
- Donner des conseils et son opinion sur le meilleur régime à suivre
- Chez le nutritionniste : savoir interagir avec un patient et analyser ses besoins.

Conoscenze :

- Les régimes alimentaires
- La pyramide alimentaire
- Bio et OGM
- Les habitudes alimentaires
- Grammaire : la forme impersonnelle et la phrase hypothétique

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire.

Abilità :

- Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation
- Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments

Conoscenze :

- La conservation des aliments
- Allergies et intolérances alimentaires
- Intoxications
- Grammaire : les comparatifs

Module 6 : à la recherche d'un emploi.

Abilità

- Savoir présenter ses compétences professionnelles
- Savoir rédiger un CV, une lettre de motivation
- Savoir entretenir un entretien d'emploi

Conoscenze

- Les petites annonces
- Le CV
- La lettre de motivation
- L'entretien d'embauche
- Grammaire : le futur

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

Alberghiera "S.Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA E INFORMATICA

Prof.ssa Antonella Ramunno

Relazione sulla classe:

La classe V B indirizzo Cucina è formata da 16 studenti, 4 femmine e 12 maschi. Sono presenti tre studenti DSA, uno studente BES e due con certificazione L.104/92.

Ho accompagnato gli alunni della classe 5^BK nello studio della Matematica per tutto il triennio. Tale continuità ha consentito di creare una solida relazione con la classe e di costruire anno dopo anno un percorso didattico strutturato e su misura, anche se sin dal terzo anno sono emerse le criticità tipiche di una classe di nuova formazione, costituita da studenti provenienti da diverse seconde e quindi con una preparazione piuttosto disomogenea.

Da subito infatti sono emerse le difficoltà nell'acquisizione dei contenuti fondamentali a causa della mancanza di una base di conoscenze della disciplina. Per questa ragione è stato necessario riprendere i contenuti della programmazione del biennio per agevolare l'apprendimento dei nuclei fondanti del triennio.

Il percorso non è stato lineare; si è reso necessario affrontare i contenuti proposti in una chiave semplice e comprensibile per tutti, considerando il livello di astrazione del programma del triennio.

L'impegno nelle attività proposte non è stato lo stesso per tutti i discenti: in pochi hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento ed eseguendo con costanza il lavoro domestico; la maggior parte degli studenti ha dimostrato debolezze e scarso interesse verso i contenuti proposti nel corso dell'anno e ha raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

L'impegno domestico incostante non ha consentito di consolidare le conoscenze acquisite in classe. Ciò ha reso necessario ripetere gli argomenti trattati anche più volte, utilizzando strategie diverse per facilitare l'apprendimento e rallentando così la programmazione.

Si è preferito basare il percorso disciplinare sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più

intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. Le lezioni sono sempre state dialogate e partecipative con esercitazioni alla lavagna ed interventi per piccoli gruppi, grazie anche al supporto della docente di Sostegno presente in tutte le ore, che ha così agevolato l'apprendimento in classe e a casa, fornendo spesso materiale per facilitare l'apprendimento.

In particolare si sono susseguite esercitazioni alla lavagna sulla lettura dei grafici e sullo studio analitico di una funzione algebrica. A supporto dei contenuti affrontati in classe, sono stati condivisi schemi, appunti ed esercizi svolti sulla piattaforma Classroom.

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

A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica durante la quale sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse.

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

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

Programma svolto Matematica e Informatica:

Il percorso formativo è stato sviluppato su un monte ore di 33 settimane (3 ore settimanali), per un totale di 99 ore curricolari. I contenuti sono articolati nei seguenti moduli:

MODULO 1: Studio di funzione (Consolidamento e integrazione)

- **Tempi previsti:** 20 ore.
- **Conoscenze:**
  - Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.
  - Dominio di funzioni razionali (intere e fratte) e irrazionali.
  - Studio del segno e intersezioni con gli assi per funzioni razionali.
  - Analisi delle simmetrie (funzioni pari e dispari).
- **Abilità:**
  - Riconoscere e determinare il dominio di diverse tipologie di funzioni.
  - Stabilire la parità o disparità di una funzione razionale.

○ Individuare i punti di intersezione con gli assi cartesiani e studiare il segno.

MODULO 2: Limiti e Asintoti

- **Tempi previsti:** 30 ore.
- **Conoscenze:**

○ Approccio intuitivo al concetto di limite.
○ Analisi dei limiti: finito/infinito per x che tende a valore finito/infinito.
○ Concetto di limite destro e sinistro.
○ Funzioni continue e algebra dei limiti.
○ Risoluzione delle forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali.

MODULO 3: Calcolo Computazionale e Risoluzione Problemi

- **Conoscenze e Abilità Trasversali:**

○ Valutazione dell'ordine di grandezza dei numeri e procedure di calcolo automatico.
○ Utilizzo consapevole del concetto di approssimazione.
○ Risoluzione di equazioni, disequazioni e sistemi (anche per via grafica).
○ Rappresentazione di funzioni algebriche sul piano cartesiano, anche con strumenti informatici.
○ Analisi e risoluzione di problemi tramite l'uso di modelli matematici e funzioni.
○ Utilizzo di diversi linguaggi di rappresentazione: verbale, simbolico e grafico.
○ Analisi del comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri.

MODULO 4: Calcolo Combinatorio

- **Conoscenze e Abilità:**

○ Concetto di permutazione, disposizione e combinazione (semplici e con ripetizione).
○ Determinazione del numero di raggruppamenti possibili in un insieme dato.
○ Capacità di distinguere le diverse situazioni applicative del calcolo combinatorio.

Linguaggio e Metodologia

- Utilizzo del linguaggio naturale integrato al linguaggio simbolico (insiemistica, algebra elementare, logica matematica).
- Integrazione di strumenti informatici per la modellizzazione e la descrizione di fenomeni naturali e sociali.

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

Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof.ssa Elena Ceresa

Relazione

La classe 5KB, indirizzo enogastronomia, è composta da un gruppo eterogeneo di studenti che presentano profili differenti sia per capacità che per impegno scolastico. Numerose sono le fragilità individuali dal punto di vista dell'apprendimento che alcuni superano con impegno e costanza sia nello studio a casa che nella partecipazione alla lezione mentre per altri risulta più difficile mantenere un atteggiamento sempre propositivo e questo si riflette sul profitto spesso altalenante. Tuttavia nel complesso la classe ha dimostrato interesse e curiosità nei confronti della materia e voglia di apprendere e gli obiettivi essenziali sono stati raggiunti con un livello più che discreto. Il rapporto con l'insegnante è sempre stato positivo, aperto al dialogo e non si sono riscontrate particolari difficoltà.

PROGRAMMA SVOLTO

1^ QUADRIMESTRE

MODULO 1.

LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI:

<u>La contaminazione biologica:</u>

I principali microrganismi responsabili delle MTA: prione, virus, batteri, muffe; caratteristiche biologiche e fattori che ne determinano la riproduzione e la crescita.

Le MTA più diffuse: infezioni, tossinfezioni e intossicazioni: salmonellosi, listeriosi, bacillus cereus, clostridium perfringens,,botulismo, eschierichiosi, epatite A, rotavirus, patologie a diffusione prionica come BSE, teniasi e intossicazioni da micotossine.

<u>La contaminazione chimica:</u>

I principali contaminanti chimici utilizzati nel settore agroalimentare:pesticidi, utilizzi e conseguenze nella catena alimentare

Le sostanze coadiuvanti la crescita nel settore zootecnico, ormoni e antibiotici:utilizzo e conseguenze nella catena alimentare

La contaminazione fisica radioattiva: i principali radionuclidi tossici e teratogeni (stronzio, iodio e cesio), le conseguenze sull'ambiente e nella catena alimentare

La contaminazione fisica particellare: principali sostanze contaminanti ed esempi nella distribuzione alimentare

MODULO 2.

L'igiene e la sicurezza alimentare: il metodo HACCP, il libro bianco sull'igiene e i punti critici nel sistema operativo

MODULO 3.

La qualità alimentare.

I differenti tipi di qualità, i marchi di qualità, le frodi alimentari (sanitarie e legali)

MODULO 4.

Sostenibilità e ambiente.

Concetto di filiera agroalimentare; agricoltura biologica, biodinamica e lotta integrata, il progetto European Green Deal, Fair trade

2^ QUADRIMESTRE

MODULO 5.

La bioenergetica.

La dieta equilibrata e gli strumenti antropometrici per la sua valutazione, le figure operative di riferimento. Esempi di diete: mediterranea, nordica, vegetariana, vegana, fruttariana, paleolitica, a zona, macrobiotica, di Okinawa, il my plate americano.

MODULO 6

Dietologia

La dieta nelle età fisiologiche, consigli speciali per persone speciali:la donna in gravidanza, la nutrice, il neonato, lo svezzamento, l'età scolare, l'adolescente, l'adulto e l'anziano, la dieta dello sportivo.

MODULO 7

La dietoterapia. La dieta come supporto e prevenzione nelle patologie più diffuse del 21° secolo: diabete tipo 1 e 2, aterosclerosi, ipertensione, dislipidemie, allergie e intolleranze, disturbi alimentari, obesità.

MODULO 8.

Religione, filosofie e cibo.

Come l'uomo viene influenzato dal substrato socio culturale e religioso nelle sue scelte alimentari.

Le lezioni si sono svolte in modo dialogato, con l'utilizzo di integrazioni multimediali e la costante partecipazione del gruppo classe. Verifiche orali e prove scritte sono state utilizzate come strumento per rilevare le conoscenze e le competenze acquisite anche attraverso prove multidisciplinari con la materia di indirizzo. Per gli alunni con DSA sono stati utilizzati gli strumenti compensativi concordati mentre per gli alunni che seguono un programma per obiettivi essenziali o differenziato si è mantenuto costante il dialogo con gli insegnanti di riferimento per costruire i percorsi più adeguati alle differenti esigenze.

Riccione, 30 aprile 2026 prof.ssa Elena Ceresa

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. Francesco Ferrara

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe mi è stata assegnata già dal terzo anno di corso.
Nel corso del triennio, la classe ha mostrato un percorso di crescita complessivamente positivo, evidenziando in particolare una significativa maturazione sotto il profilo tecnico-professionale. Gli studenti hanno partecipato con interesse e continuità alle attività laboratoriali e ai numerosi progetti professionalizzanti proposti, dimostrando buone capacità operative, spirito di collaborazione e una progressiva acquisizione delle competenze specifiche richieste dal percorso di studi.
L'impegno nelle esperienze pratiche, nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex PCTO) e nelle attività progettuali è stato generalmente costante e produttivo. In tali contesti, la classe ha saputo distinguersi per autonomia, capacità di problem solving e adattabilità, raggiungendo risultati apprezzabili e, in alcuni casi, di eccellenza.
Permangono tuttavia alcune criticità legate all'approccio allo studio teorico. Una parte degli studenti ha mostrato nel tempo una limitata propensione all'approfondimento individuale e una certa difficoltà nel consolidare le conoscenze di base e nel rielaborarle in modo autonomo e critico. Questo aspetto si è talvolta riflesso in una preparazione non sempre omogenea nelle discipline di area generale e teorica.
Nonostante ciò, nel complesso la classe si presenta all'Esame di Stato con un bagaglio di competenze tecniche solide e adeguate, accompagnate da un livello di maturazione personale generalmente soddisfacente. Il percorso svolto ha consentito agli studenti di sviluppare consapevolezza rispetto alle proprie capacità e ai propri limiti, offrendo loro strumenti utili per il proseguimento degli studi o per l'inserimento nel mondo del lavoro.
Si ritiene pertanto che la classe abbia raggiunto gli obiettivi formativi previsti, sebbene con differenze individuali, e che sia in grado di affrontare l'Esame di Stato con una preparazione complessivamente adeguata.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Modulo 1
Il mercato Eno-gastronomico

Modulo 2
I diversi "modi di fare Cucina".
Le differenti proposte in base alla tipologia ed esigenze dell'utenza
La ristorazione a basso impatto ambientale

Modulo 3
La materia prima del “settore cucina”

Modulo 4
Il Menù
“Menù, Carte e Liste vivande di diversa tipologia”
I Menù complementari

Modulo 5
Progettazione e organizzazione della produzione.

Modulo 6
Allergie e intolleranze (Cenni).

Modulo 7
Igiene e sicurezza.

Modulo 8
Cucina Salutare
Cucina Salutistica

Modulo 9
Attività pratiche di laboratorio.

Riccione 15/05/2026 prof. Ferrara Francesco

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof.ssa Sara Stefanini

La classe 5KB cucina, frequentante il corso di tedesco, è composta da 3 alunni inseritisi nel corso dell'anno scolastico nel gruppo classe di pasticceria, sala e accoglienza.

Nella fase iniziale dell'anno si è ritenuto opportuno consolidare e riprendere le principali strutture grammaticali e le funzioni comunicative, attraverso l'analisi di testi, messaggi e dialoghi. Successivamente, l'attività didattica si è focalizzata prevalentemente sull'aspetto comunicativo, privilegiando l'uso dei linguaggi settoriali della lingua straniera, in particolare quelli legati all'ambito della cucina.

Gli alunni hanno sviluppato, in modo generalmente adeguato, la capacità di interagire in diversi contesti di studio e di lavoro, utilizzando un lessico specifico e funzionale.

Nel complesso, gli studenti si sono dimostrati corretti, rispettosi e disponibili al dialogo, instaurando un clima collaborativo sia con l'insegnante sia tra pari.

Il livello di partecipazione e di impegno si è mantenuto complessivamente positivo, permettendo il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati, seppur con differenze individuali nei livelli di competenza.

Modul 1: Wiederholung

Wiederholung der Grundlage der Grammatik und der kommunikativen Funktionen, Sprachhandlung.

Modul 2: In der Küche, zu Tisch

Vorbereitungsmethoden, Garmethoden Beschreibung, Trockene Vorbereitung, Nasse Vorbereitung, Zerkleinerung, Weitere Zubereitungstätigkeiten. Kalte und warme Vorspeisen, Suppen, Rezepte erklären, Speisen und Getränke empfehlen.

Modul 3: Rund ums Hauptgericht, Desserts

Fisch und Fischgerichte, Fleisch und Fleischgerichte, Beilage, Kräuter und Gewürze Beschreibung. Dessert: der Käse, die Süßspeisen, Obst.

Modul 4: Ernährung, Diät und Menu

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, Ernährungsformen, Energiebedarf und Diätformen. Konservierung, Hygiene: HACCP, Das Menu und die Speisekarte.

Modul 5: Service, Getränke

Vorbereitungsarbeiten, Mise en Place. Kalte Getränke: Trinkwasser, Saft, Nektar und Limonade. Warme Getränke: Kaffee, Tee, Kakao. Bier und Wein.

Modul 6: Bankett, Buffet, Catering

Veranstaltungen, Bankett, Buffet.

Modul 7: die Karriere

Die Stellensuchen: eine Anzeige analysieren und beantworten und sich um eine Stelle bewerben. Die Bewerbung: einen Lebenslauf und eine Bewerbung schreiben.

Testo: Paprika neu extra. di C. Brigliano , F. Doni , D. Strano , G. Venturini, Ed. Hoepli

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof.ssa Ilia Soprani

Relazione

La classe 5 B indirizzo Cucina è formata da 16 alunni di cui 4 femmine e 12 maschi. Sono presenti tre alunni con DSA, un alunno con BES e due con certificazione L.104/92. La classe è composta da un gruppo eterogeneo di alunni che presentano differenti profili, sia per impegno scolastico che per modalità di apprendimento e competenze/abilità. All'interno del gruppo classe si riscontrano numerose fragilità individuali dal punto di vista dell'apprendimento.

Alcuni alunni superano e compensano le proprie fragilità con uno studio e un impegno costante sia a casa sia in classe e partecipano attivamente alle lezioni mantenendo un atteggiamento positivo e propositivo; altri alunni invece presentano incostanza nell'impegno e un atteggiamento non sempre propositivo con conseguente ricaduta sul profitto.

Sono state adottate metodologie didattiche quali lezioni dialogate, cooperative learning, lavori di gruppo, compiti di realtà e debate al fine di favorire un apprendimento significativo e una didattica personalizzata; a supporto dei contenuti affrontati in classe, sono stati condivisi schemi, appunti ed esercizi svolti attraverso Google Classroom.

La valutazione è stata effettuata attraverso prove scritte, orali e svolgimento di compiti di realtà con l'obiettivo di monitorare il progresso individuale e collettivo adottando le misure dispensative e gli strumenti compensativi individuati nei PDP per gli alunni in possesso di certificazione L.170/10 e concordati con il docente di sostegno sulla base degli obiettivi formativi individuati dal PEI per gli alunni L.104/92.

In generale il gruppo classe ha dimostrato interesse e curiosità nei confronti della disciplina e voglia di apprendere, pertanto gli obiettivi essenziali sono stati raggiunti con un livello nel complesso discreto.

Il rapporto con l'insegnante è sempre stato positivo e aperto al dialogo educativo e non si sono riscontrate particolari difficoltà.

PROGRAMMA SVOLTO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

UDA 1 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Norme sulla costituzione d'impresa - start up
- La pianificazione e la programmazione – Business Idea, Vision e Mission, Scelta imprenditoriale strategica, vantaggio competitivo
- La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: fasi e procedure per la redazione di un business plan (parte descrittiva e parte quantitativa)
- I preventivi d'impianto (piano degli investimenti, piano finanziario e bilancio di previsione- prospetto economico previsionale e stato patrimoniale previsionale)
- Il Business Plan

UDA 2 L'ANALISI DEI COSTI

- Costi fissi e variabili
- Costi diretti e indiretti
- Il Bep e il diagramma di redditività
- Determinazione del prezzo di vendita – Full costing, Direct costing, Food cost, Bep

UDA 3 IL BUDGET NELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- La programmazione e il budget generale d'esercizio
- Il controllo budgetario: analisi degli scostamenti ed interventi correttivi

UDA 4 IL MARKETING – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

- L'impresa orientata alla produzione alla vendita e al mercato e l'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing turistico territoriale
- Il marketing strategico – fase di analisi, segmentazione, target, posizionamento
- Il marketing operativo – prodotto, prezzo, comunicazione, distribuzione - Web marketing
- **I**l piano di marketing (marketing plan): la definizione degli obiettivi e delle strategie di marketing
- L'analisi della situazione esterna ed interna: l'analisi della domanda, le ricerche di mercato, l'analisi della concorrenza, il posizionamento dell'impresa sul mercato e l'analisi SWOT
- Il ciclo di vita del prodotto
- Gli elementi del marketing mix

UDA 5 IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale e nazionale e le nuove tendenze del turismo
- Gli organismi e le fonti normative internazionali e interne

UDA 6 DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- Le caratteristiche del contratto ristorativo e la responsabilità del ristoratore

Rimini, 15 maggio 2026 Il docente **Prof.ssa Ilia Soprani**

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

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Luca Bastianelli

Relazione finale

Giudizio complessivo

La classe si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto senza subire modifiche o rallentamenti.
Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una maggiore e approfondita conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; l'acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell'esperienza religiosa in genere, nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità; l'abilità di raffrontarsi con l'insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo.
Il giudizio complessivo sulla classe è molto positivo: sia per le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico, sia per la proficua collaborazione e l'ottimo rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l'insegnante.

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

Prof. Nicola Pippo

Relazione Finale e Programma Svolto A.S. 2025/ 2026

La classe 5BK è composta da 16 studenti di cui 4 Femmine e 12 maschi. All'interno del gruppo classe sono presenti 2 alunni con Condizione di Disabilità e 4 alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), regolarmente seguiti attraverso l'applicazione di misure dispensative e strumenti compensativi previsti dalla normativa vigente. Essa ha avuto un comportamento corretto nei confronti della materia e dell'insegnante e si è dimostrata disponibile ed interessata alle attività proposte permettendo di svolgere con serenità gli obiettivi programmati. L'impegno, la partecipazione e l'interesse per le attività svolte ha permesso di acquisire, quasi a tutti, buoni risultati ed in alcuni ha evidenziato buone abilità motorie. Si è cercato di suscitare nel gruppo classe l'interesse verso le attività motorie anche in coloro che non hanno una particolare attitudine alle attività sportive e in chi non ha un pregresso passato da atleta. Si è cercato di trasmettere agli allievi l'importanza del regolare svolgimento delle attività motorie per un corretto stile di vita (affiancato ad una sana alimentazione) come fattore predominante per il miglioramento e il mantenimento delle capacità psicofisiche dell'individuo, soprattutto in questi ultimi tempi in cui le generazioni attuali son sempre più sedentarie e poco attive. Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto del livello di preparazione iniziale, dell'impegno e della partecipazione. Si sono ottenuti discreti risultati. Gli obiettivi programmati e preventivati sono stati tutti affrontati e svolti, utilizzando le normali ore curricolari, nei loro punti principali:

Ø Miglioramento delle capacità coordinative e delle capacità Condizionali

Contenuti e abilità**:**

- Ricerca, del miglioramento della coordinazione in tutte le sue forme, dell'equilibrio, della lateralità, della postura, della percezione del proprio corpo, dell'uso del tempo e dello spazio dell'autocontrollo e del controllo, dell'adattamento e della trasformazione dei movimenti;

- Affinamento degli schemi motori di base e ricerca per acquisirne di nuovi;

- Miglioramento delle grandi funzioni organiche (apparato cardio-circolatorio e respiratorio);

- Approfondimento della conoscenza delle possibilità meccaniche dell'apparato locomotore della mobilità articolare, dell'agilità, della resistenza della velocità e della forza.

Attività didattica:

Percorsi misti di livello semplice e medio con piccoli e grandi attrezzi; Circuiti a stazioni; Giochi di movimento; Vari tipi di andature e corse; Esercizi a carico naturale; Esercizi con carichi crescenti; Esercizi di opposizione e resistenza; Stretching; Esercizi a corpo libero; Esercizi con piccoli attrezzi; Esercitazioni tecniche nelle varie discipline.

Ø Sviluppo delle qualità personali del Carattere è della socialità.

Contenuti e abilità*:*

- Prendere coscienza e consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti;

- Capire l'importanza del gruppo e le sue dinamiche;

- Rafforzare il senso di responsabilità e di lealtà;

- Imparare a rispettare le regole;

- Sapersi organizzare autonomamente

Attività didattica:

Organizzazione di giochi di squadra che implichino il rispetto di regole predeterminata l'assunzione di ruoli l'applicazione di schemi di squadra e l'affidamento a rotazione compiti di giuria e arbitraggio. Elementi di base dell'atletica leggera. Giochi a tema e situazioni di gioco.

Ø Conoscenza e approfondimento delle attività motorie e sportive.

Contenuti e abilità:

- Regolamenti;
- Fondamentali individuali e di squadra;
- Elementi di tattica e di strategia.

Attività didattica:

Pallavolo, Calcio a cinque, Pallacanestro, Squash, Badminton esercitazioni in forma globale.

Ø Informazioni fondamentali sulla tutela della salute.

Contenuti e abilità:

- Conoscere e capire le proprie attitudini
- Nozioni di primo Soccorso;
- Principi di educazione alimentare.

Nel metodo di lavoro si è partiti dal movimento globale naturale ed istintivo degli allievi, per poi passare al gesto analitico e schematico per assimilare e memorizzare l'azione corretta.

Gli alunni sono stati coinvolti nei processi di apprendimento per stimolarli ad acquisire responsabilità, capacità organizzativa ed autonomia.

Sono stati resi partecipi delle varie fasi dell'insegnamento: informazione degli obiettivi, accettazione delle proposte,esame dei risultati ottenuti.

La metodologia, in base alle attività proposte, si è modificata e si è adattata al gruppo e/o al singolo, introducendo una quantità sempre maggiore di situazioni stimolo.

Sono stati utilizzati spazi ed attrezzi specifici delle varie discipline, piccoli e grandi attrezzi (codificati e non) presenti nei vari luoghi.

Le lezioni si sono svolte in palestra, in strutture esterne (Parco avventura, Squash) e nel Parco comunale. Le verifiche sono avvenute attraverso situazioni motorie costruite e situazioni motorie da progettare e finalizzare, giochi a tema e situazioni di gioco.

Nel frattempo sono scaturite osservazioni sistematiche sui comportamenti degli alunni, quali: interesse, impegno, partecipazione, disponibilità integrazione e socializzazione. All'interno di ogni singolo obiettivo sono stati valutati, sia il miglioramento conseguito, sia l'impegno profuso per raggiungere tale obiettivo; per valorizzare anche coloro i quali partono da un livello iniziale inferiore dovuto ad una esperienza motoria meno approfondita.

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

Riccione 30/04/2026.

Prof. Pippo Nicola

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5KB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

Referente: Prof. Ilia Soprani

DISCIPLINE COINVOLTE**:** Italiano, Storia, Inglese, DTA.

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	Dibattito e relazione sulla questione israelo-palestinese	I principi della Costituzione Italiana
STORIA	Il conflitto israelo-palestinese nella storia.	La costituzione nata dall'antifascismo.
INGLESE	Creating your CV The Job Interview	The K- Ration Diet The Astronauts' Diet
D.T.A.	Gli investimenti e la scelta del miglior investimento in un mercato globale, in particolare il settore turistico e le fonti normative (percorso una finestra	Educazione alla fiscalità- il sistema tributario italiano, imposte, tasse e contributi; elusione ed evasione fiscale

	sul mondo in collaborazione con il Museo del risparmio di Torino) i Bias comportamentali (percorso una finestra sul mondo in collaborazione con il Museo del Risparmio di Torino)	Il mercato turistico nazionale e internazionale e le fonti normative interne ed internazionali Il Curriculum Vitae

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 Maggio 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
1	B. D.	18
2	B.A.	20
3	B.A.	19
4	B.L.	18
5	C.S.	19
6	C.L.A.	22
7	D.C.D.	21
8	F.A.	18
9	G.A.	21
10	G.F.	22
11	L.G.	18
12	M.P.M.	18
13	M.K.	19
14	P.C.	18
15	S.L.	18
16	S.G.	19

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 CONFORME

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 CONCORSI

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?

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 _____ _____

_____ _____

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

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 (29/04/2026)

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

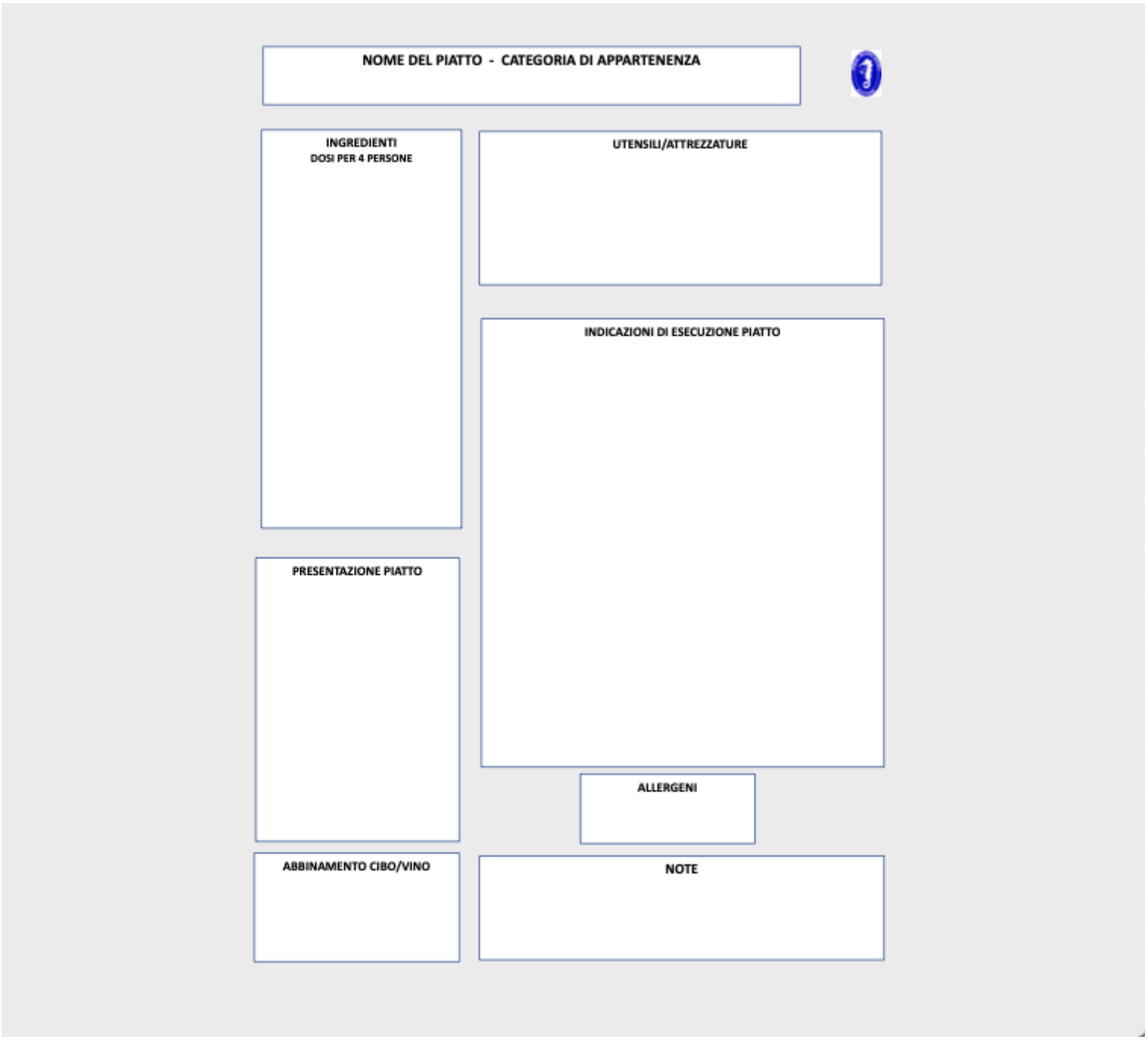
3. Sicurezza alimentare

Descrivi:

come organizzeresti la cucina per evitare contaminazioni

utensili, spazi e procedure dedicate

SCHEDA TECNICA RICETTA



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	4.5 -5	

		riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.		
	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 utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
		PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		__/20

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	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	

opportuni collegame nti concettuali e operativi				
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^KB:

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Mancini Ugo	
Inglese	Torelli Lisa	
Francese	Sterrore Mara	
Matematica/Informatica	Ramunno Antonella	
Tedesco	Stefanini Sara	
Scienze degli Alimenti	Ceresa Elena	
Lab. Enog. settore Cucina	Ferrara Francesco	
D.T.A.	Soprani Ilia	
Scienze Motorie	Pippo Nicola	
Religione	Bastianelli Luca	
Sostegno	Bonzagni Annarita	
Sostegno	Gaeta Giovanna	
Sostegno	Calafiore Paola	

Riccione, 15 Maggio 2026

Il Coordinatore

Prof. Mancini Ugo