IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0004701 del 14/05/2026
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 B

Percorso ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR E VENDITA

Anno scolastico 2025/2026

Coordinatrice: Prof.ssa Monica Serafini

INDICE

PARTE I 4
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo 4
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO 4
VALORI E FINALITA' 4
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE 5
PIANO ORARIO 9
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI 10
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 10
DAL TERZO AL QUINTO ANNO 10
PROFILO DELLA CLASSE 11
Composizione 11
Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo 11
Osservazioni sul percorso formativo 11
Metodo di studio e livelli generali raggiunti 11
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe 12
Metodi 12
Strumenti 12
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio 12
Interventi di recupero 12
ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA 13
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI 15
PARTE II 18
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI 18
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 19
Relazione sulla classe 19
Programma svolto 20
DISCIPLINA: STORIA 22
Programma svolto 22
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE 24
Relazione sulla classe 24
Programma svolto 24
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE 30
Relazione sulla classe 30
Programma svolto 31
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA 33
Relazione sulla classe 34
Programma svolto 34
DISCIPLINA: MATEMATICA 35
Relazione sulla classe 35
Programma svolto 36
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI 41

Relazione sulla classe 41
Programma svolto 42
DISCIPLINA: SALA /VENDITA 44
Relazione sulla classe 44
Programma svolto 44
DISCIPLINA: D.T.A 47
Relazione sulla classe 47
Programma svolto 48
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 52
Relazione sulla classe 52
Programma svolto 52
DISCIPLINA: RELIGIONE 55
Relazione sulla classe 55
Programma svolto 56
EDUCAZIONE CIVICA 57
Programma svolto 57
PARTE III 58
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 58
Verifica e Valutazione 59
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione 59
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione 60
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia settore sala-bar vendita Triennio 61
Competenze specifiche di indirizzo 61
Crediti Scolastici 63
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO FORMATIVO NEL TERZO,QUARTO E E QUINTO ANNO 64
MONTE ORE FSL SVOLTE NEL TRIENNIO E RELAZIONE TUTOR 65
SIMULAZIONE PRIMA PROVA(14/04/26) 67
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 82
DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA 88
SIMULAZIONE SECONDA PROVA(30/04/26) 103
Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera 107
ALUNNI CON DSA - Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera 109
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE 110

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

VALORI E FINALITA'

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

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

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.
- C**omprendere** 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, 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 (a partire da questo anno scolastico è presente anche un indirizzo quadriennale) e **costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale,** dotata di una propria identità culturale**,** metodologica e organizzativa. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

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

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

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica della Formazione Scuola-Lavoro (**FSL**), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

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

Nell'articolazione "Sala e Vendita" gli studenti acquisiscono competenze specifiche di indirizzo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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 tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	**Classe III**	**Classe IV**	**Classe V**	
Diritto e tecnica amministrativa	3	4	4	Scritto/orale
2° Lingua straniera (francese/tedesco)	3	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	5	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	7	6	7	Scritto /orale/ pratico
Totale	17	17	19	

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Migani Michela/Russo Marinella
Inglese	Vaccari Giulia
Francese	Piscaglia Lisetta/Clementi Sofia
Tedesco	Stefanini Sara
Matematica/Informatica	Serafini Monica
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ceresa Elena
Diritto e Tecniche Amministrative	Affuso Rosa
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Canfora Domenico
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola
Religione	Tentoni Luca
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia
Sostegno	Di Misa Salvatore

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Migani Michela	Migani Michela	Migani Michela/Russo Marinella
Inglese	Vaccari Giulia	Vaccari Giulia	Vaccari Giulia
Francese	Conti Caterina	Sterrore Mara	Piscaglia Lisetta/Clementi Sofia
Tedesco	Buompane Patrizia	Francioni Matteo	Stefanini Sara
Matem./Inform.	Serafini Monica	Serafini Monica	Serafini Monica
Sc. degli Alimenti	Ciranna Toni Massimiliano	Marziali Sara	Ceresa Elena
Lab. Enog.Sala/Vend	Giovannini Tiziano	Raffaele Paolo	Canfora Domenico
DTA	Iannone Carmine	Iannone Carmine	Affuso Rosa
Religione	Tentoni Luca	Tentoni Luca	Tentoni Luca
S Mot. e Sport.	Pippo Nicola	Pippo Nicola	Pippo Nicola
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia	Defacendis Raffaella Patrizia	Defacendis Raffaella Patrizia
Sostegno	Speziali Andrea	Defacendis Raffaella Patrizia	Defacendis Raffaella Patrizia
Sostegno	Masci Alessandro	Di Misa Salvatore	Di Misa Salvatore

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5BS è composta da 14 studenti, 8 ragazzi e 6 ragazze.

Il gruppo è contraddistinto da diverse frange sociali nonché comportamentali. Nel complesso gli alunni riconoscono il ruolo degli adulti ed hanno la consapevolezza di appartenere ad un apparato scolastico caratterizzato da regole. Certo è che, a volte, il gruppo fatica a non innescare sterili polemiche o dimostra la necessità di dimostrare provocazioni. Buona parte della classe presenta notevoli disagi nell' esposizione orale di tutte le discipline. Si evince una difficoltà nel sostenere un'argomentazione, tale da essere sostenuta da un apparato lessicale idoneo e congruo per maturandi. La fotografia della classe, quindi, permette di riconoscere un piccolo gruppo di studenti che si è applicato con sistematicità ed impegno anche se, per difficoltà varie, ha raggiunto un livello di conoscenze sufficientemente discreto. La restante parte, seppur in possesso di capacità logico-divergenti, non ha accompagnato il proprio percorso di studio con regolarità e serietà.

In classe sono presenti alcuni alunni in possesso di certificazione Dsa, per i quali si rimanda al personale piano didattico ed alunni con certificazione BES con una situazione di ansia emotiva che talvolta inficia il risultato scolastico.

Sono presenti anche alcuni ragazzi con certificazione 104/1992 e per i quali si fa riferimento al Pei.

Uno studente, per motivazioni mediche dimostrabili ha accumulato molte assenze: ha buone capacità scolastiche ma la situazione non ha permesso di dimostrare appieno le proprie potenzialità. Consapevole di questo, il Cdc ha consentito di mettere in pratica il suo impegno compatibilmente alla sua condizione fisica.

Molti, dei restanti, presentano situazioni, venute in superficie durante l'anno scolastico, familiari e/sociali che hanno generato riservatezza, timidezza, stati d'ansia con conseguente difficoltà di interazione comunicativa sia con i pari sia con gli adulti.

Il Cdc ha lavorato assiduamente e in modo convergente, per applicare strategie didattiche che permettessero al gruppo classe di sviluppare competenze multi e inter- disciplinari, gestendo tutte le situazioni personali e didattiche presenti con notevoli attenzione e riguardo.

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

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali dialogate, apprendimento collaborativo, peer tutoring, flipped classroom. Altre attività sono state proposte gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, GDrive.In alcune materie sono state proposte discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

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

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica dal 01/02/2023 al 15/02/2023 per un totale di 64 ore come inserito nel PFI dello studente.

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

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

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

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

TITOLO PROGETTO
Corso Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio): 12 ore
Serie webinar: una finestra sul mondo 10ore
Sigep 2024/2025/2026
Viaggio d'istruzione presso Barcellona
Erasmus in Spagna
Partecipazione a manifestazioni ed eventi a scuola (Open day, cene storiche)
Cena di beneficenza onlus "La Vale c'è"
Pranzo di solidarietà "IOR Romagna"
Visita presso le strutture di San Patrignano
Concorso "Tonia Sauro"2026
Concorso Aibes
Concorso "Basilicata in Tavola" 2025
Evento 7* Vega 2025

Relazioni attività ed eventi – Classe 5BS Istituto Alberghiero Severo Savioli 2025/26

Nel corso dell'anno scolastico, la classe quinta dell'Istituto Alberghiero ha partecipato a numerose attività formative, culturali e professionali finalizzate all'ampliamento delle competenze tecniche, organizzative e relazionali degli studenti. Le esperienze svolte hanno consentito agli alunni di confrontarsi con il mondo del lavoro, con realtà produttive del territorio e con iniziative legate alla valorizzazione dell'enogastronomia, dell'accoglienza e della solidarietà sociale. Di seguito vengono riportate le relazioni relative alle principali attività e manifestazioni a cui la classe ha preso parte.

Progetto Food Valley

Il progetto "Food Valley" ha avuto come finalità la scoperta e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico del territorio italiano, con particolare attenzione alle eccellenze produttive e alle tradizioni culinarie locali. Durante il progetto gli studenti hanno approfondito la conoscenza dei prodotti tipici, delle filiere produttive e delle tecniche di promozione territoriale. Sono stati affrontati temi legati alla sostenibilità alimentare, alla qualità delle materie prime e all'importanza del turismo enogastronomico.Gli alunni hanno partecipato ad attività laboratoriali, degustazioni guidate e momenti di confronto con professionisti del settore. L'esperienza si è rivelata altamente formativa e ha contribuito ad arricchire il bagaglio culturale e professionale degli studenti, sensibilizzandoli all'importanza della qualità e della tradizione nel settore alberghiero.

Percorso Slow Food

Il percorso Slow Food è stato finalizzato alla promozione di una cultura alimentare consapevole, sostenibile e rispettosa delle tradizioni gastronomiche. Gli studenti hanno partecipato a incontri e attività dedicate alla scoperta dei principi del movimento Slow Food, con approfondimenti sui temi della biodiversità, della tutela dei prodotti locali e del consumo responsabile. Sono stati analizzati i metodi di produzione sostenibile e il valore culturale del cibo come elemento identitario del territorio.Il percorso ha rappresentato un'importante occasione di crescita culturale e professionale, favorendo negli studenti una maggiore consapevolezza del ruolo della ristorazione nella tutela delle tradizioni e dell'ambiente.

Evento "Sorsi di Mare"

L'evento "Sorsi di Mare" ha avuto lo scopo di valorizzare i prodotti ittici e le eccellenze gastronomiche legate al mare attraverso attività di servizio e accoglienza. Gli studenti hanno collaborato all'organizzazione e alla gestione dell'evento, occupandosi della preparazione degli spazi, del servizio di sala e dell'assistenza agli ospiti. L'esperienza ha permesso agli alunni di confrontarsi con una situazione lavorativa reale, sviluppando capacità operative e organizzative.L'attività si è dimostrata molto utile dal punto di vista pratico e professionale, permettendo agli studenti di applicare concretamente le competenze apprese durante il percorso scolastico.

Visita in Azienda Vinicola (I Muretti)

La visita in azienda agricola e vinicola è stata organizzata per approfondire la conoscenza delle produzioni agricole e vitivinicole del territorio. Durante la visita gli studenti hanno osservato le diverse fasi della produzione agricola e della lavorazione del vino, dalla coltivazione delle materie prime fino alla commercializzazione del prodotto finale. Gli esperti dell'azienda hanno illustrato le tecniche produttive, le norme igienico-sanitarie e l'importanza della qualità nelle produzioni alimentari..La visita ha permesso agli studenti di comprendere il legame tra territorio, produzione e ristorazione, rafforzando le competenze professionali nel settore enogastronomico.

Evento "7° Vega – Cambio Comandante"

La partecipazione all'evento "7° Vega – Cambio Comandante" ha avuto lo scopo di coinvolgere gli studenti in un'importante cerimonia istituzionale, sviluppando competenze legate al servizio e all'accoglienza.Gli alunni hanno collaborato alla preparazione e gestione del servizio allestimento buffet , occupandosi dell'accoglienza degli ospiti e del supporto organizzativo.L'esperienza si è svolta in un contesto formale e professionale, richiedendo precisione, puntualità e spirito di collaborazione. L'attività ha rappresentato un'importante occasione di crescita professionale, consentendo agli studenti di confrontarsi con standard elevati di organizzazione e servizio.

Evento Buffet di Beneficenza Memorial "Damiano e con noi"

L'evento buffet di beneficenza è stato organizzato all'interno del nostro istituto con finalità solidali e formative, ha coinvolto gli studenti in un evento commemorativo e solidale nonchè nella preparazione e gestione del servizio. Gli alunni hanno partecipato all'allestimento del buffet, alla preparazione delle pietanze e al servizio agli ospiti. L'attività ha favorito la collaborazione tra studenti e docenti, promuovendo valori di solidarietà e partecipazione..L'esperienza ha avuto un valore educativo significativo, unendo l'aspetto professionale a quello umano e sociale.Il memorial ha rappresentato un'importante esperienza formativa sia dal punto di vista professionale sia umano.

Open Day

L'Open Day è stato organizzato per presentare l'offerta formativa dell'istituto alle future famiglie e agli studenti interessati.Gli alunni della classe quinta hanno partecipato attivamente all'accoglienza dei visitatori, illustrando le attività scolastiche e collaborando nelle dimostrazioni pratiche dei laboratori.Gli studenti hanno inoltre supportato i docenti nell'organizzazione degli spazi e delle attività di presentazioneL'esperienza ha permesso agli studenti di sviluppare sicurezza nelle relazioni interpersonali e senso di appartenenza all'istituto.

Pranzo di Beneficenza IOR

Il pranzo di beneficenza organizzato a favore dello IOR ha avuto finalità sociali e formative, coinvolgendo gli studenti in un'importante iniziativa solidale.Gli alunni hanno partecipato alla preparazione del pranzo, all'organizzazione del servizio e all'accoglienza degli ospiti.L'attività ha consentito agli studenti di sperimentare il lavoro in un contesto reale, con attenzione alla qualità del servizio e alla gestione dell'evento.L'esperienza ha avuto un forte valore educativo, contribuendo alla crescita personale e professionale degli studenti.

Visita in Azienda Vitivinicola a Barcellona

La visita in azienda vitivinicola a Barcellona è stata finalizzata all'approfondimento delle tecniche di produzione vinicola in un contesto internazionale.Durante la visita gli studenti hanno potuto conoscere le caratteristiche delle produzioni vitivinicole spagnole, confrontandole con quelle italiane.Sono stati illustrati i processi produttivi, le tecniche di conservazione e le strategie di promozione del vino nei mercati internazionali.La visita ha rappresentato un'importante occasione di crescita formativa, ampliando le conoscenze degli studenti e favorendo una visione internazionale del settore enogastronomico.

Conclusione generale

Le attività svolte durante l'anno scolastico hanno contribuito in maniera significativa alla formazione professionale e personale degli studenti della classe quinta dell'Istituto Alberghiero.

Attraverso esperienze pratiche, eventi, visite aziendali e iniziative solidali, gli alunni hanno avuto la possibilità di sviluppare competenze tecniche, organizzative e relazionali fondamentali per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro.Le esperienze vissute hanno inoltre rafforzato il senso di responsabilità, collaborazione e partecipazione attiva, valorizzando il ruolo educativo della scuola nel percorso di crescita degli studenti.

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 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Michela Migani

Relazione sulla classe:

La classe, della quale ho la docenza da tre anni, si compone di 14 studenti (8 maschi, fra i quali alcuni ragazzi H con sostegno, e 6 femmine) eterogenei per carattere, inclinazioni e provenienza geografica e familiare.

Nonostante tale diversità di ambiti di partenza, la classe nel complesso ha saputo instaurare rapporti amichevoli e di aiuto reciproco, soprattutto dimostrando solidarietà nei confronti dei ragazzi più in difficoltà.

Tale clima positivo è ravvisabile anche nel rapporto con il docente, che è nel suo complesso disteso e sereno. I ragazzi sono per lo più disponibili al dialogo educativo e collaborativi, anche se non sono mancati episodi più conflittuali e polemici.

Purtroppo la lezione, soprattutto se si svolge alle ultime ore, non è sempre pienamente partecipata: ad eccezione di 2 o 3 studenti, sempre attenti e ricettivi, la classe è facile alla distrazione, alla noia e alla mancanza di interesse, così da rendere necessario il ricorso a strategie didattiche più accattivanti (uso di materiali multimediali, LIM, arti visive), per cercare di mantenere accettabile il livello di attenzione.

Questo scarso interesse, unito ad un lavoro a casa discontinuo e superficiale, si traduce spesso in prove non brillanti, anche se per la maggior parte della classe rimangono dignitose.

Un piccolo gruppo di 2 o 3 studenti, più motivato e disposto al lavoro, si distingue per aver ottenuto buoni risultati, ma la maggioranza della classe si attesta su esiti discreti o sufficienti, tendendo ad accontentarsi di uno studio mnemonico e ripetitivo. In generale si ravvisa una certa fatica alla rielaborazione personale e al ragionamento critico sui testi.

Il programma si è svolto regolarmente anche se, nell'ultima parte dell'anno, a causa di un mio infortunio, hanno avuto un docente supplente.

Nel primo e nel secondo quadrimestre si è svolto il lavoro dell'UDA, che ha previsto l'elaborazione di PowerPoint sulla sostenibilità e l'Agenda 2030.

Programma svolto:

Testo in adozione: M.Carlà - A. Sgroi "Letteratura e Intrecci" Vol.3

- Il racconto Scapigliato in Italia: la Scapigliatura e i suoi protagonisti

Letture: Iginio Ugo Tarchetti "Un osso di morto"

- Il romanzo del secondo Ottocento: il Verismo (con riferimenti al Naturalismo francese)

Giovanni Verga (vita, opere, pensiero, poetica e tecniche espressive)

Letture: I Malavoglia (composizione, struttura, contenuti e temi)

Prefazione, Il naufragio della Provvidenza.

Rosso Malpelo

Mastro don Gesualdo (la morte solitaria).

- Decadentismo e Simbolismo

Baudelaire il Decadentismo

Letture: L'albatro

Lo Spleen

- Il romanzo decadente

J. K. Huysmans.

Letture: "La casa di Des Esseintes" (À Rebours).

Oscar Wilde

Letture: "Dorian Gray: tra arte e vita" (Il ritratto di Dorian Gray)

- Gabriele D'Annunzio

La vita, le opere, il pensiero, la poetica, le tecniche espressive, il concetto di "Superuomo" e di "Dandismo".

Letture: "Il piacere" Cap.2

"La sera fiesolana"

"La pioggia nel pineto"

"La sabbia del tempo" (da Alcyone)

- Giovanni Pascoli

La vita, le opere, il pensiero, la poetica, le tecniche espressive

Letture: un estratto del saggio "Il fanciullino"

Novembre

X agosto

Lavandare (da Myricae)

Il gelsomino notturno

Nebbia

La mia sera (da "Canti di Castelvecchio)

- Giuseppe Ungaretti

La vita, le opere, il pensiero, la poetica, le tecniche espressive, il concetto di ermetismo.

Letture: San Martino del Carso

Veglia

Fratelli

Soldati

I fiumi

Sono una creatura

Non gridate più

- Luigi Pirandello

La vita, le opere, il pensiero, la poetica, le tecniche espressive

Letture: L'Umorismo

Il Fu Mattia Pascal (Cap. VIII)

Uno, nessuno, centomila (Cap. I)

Ciaula scopre la luna

Il treno ha fischiato

- Italo Svevo

La vita, le opere, il pensiero, la poetica, le tecniche espressive

Letture: Cap. I, III, VIII della "Coscienza di Zeno".

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR E VENDITA

DISCIPLINA: STORIA

Prof.ssa Michela Migani

Programma svolto

Testo in adozione: De Vecchi - Giovanetti "La nostra avventura" Vol.3

- L'Italia e l'Europa tra '800 e '900: caratteristiche generali della Belle Epoque
- La I Guerra Mondiale:
  Cause e dinamiche del conflitto.
  L'Italia in guerra: neutralisti e interventisti
  La guerra di trincea.
- Dalla Rivoluzione Russa allo Stalinismo
  La rivoluzione del 1917
  Comunismo di guerra e NEP
  La nascita dell'URSS
  Il Totalitarismo di Stalin
- Il primo dopoguerra
  I trattati di pace
  Il dopoguerra in Europa
  La crisi del '29 in USA
- Mussolini e il Fascismo
  Ascesa, affermazione e caratteri del regime fascista
- Hitler e il Nazismo
  Ascesa, affermazione e caratteri del Nazismo
- La II Guerra Mondiale

Cause e dinamiche del conflitto

La Resistenza in Italia

L'Olocausto

La fine della guerra

- Il secondo dopoguerra: il mondo bipolare

  Cenni alla dissoluzione dell'URSS

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Giulia Vaccari

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 14 studenti, di cui 8 maschi e 6 femmine. Vi sono alcuni studenti con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92, alcuni studenti DSA e BES ai sensi della L. 170/2010 per i quali vengono adottate apposite misure dispensative e strumenti compensativi. Ho seguito la classe in modo continuativo per tutto il triennio e questo mi ha permesso di conoscere le relazioni tra studenti e il loro comportamento nei confronti dell'insegnante in modo approfondito. Nel complesso, gli studenti denotano una scarsa partecipazione e una facile tendenza a distrarsi durante le ore di lezione, tuttavia un numero ristretto di ragazzi si distingue e si manifesta interessato all'apprendimento e alla collaborazione in classe. Questa discontinuità nell'interesse e nella partecipazione verso la materia, unita ad una forte propensione alla polemica da parte di alcuni ragazzi, ha reso talvolta complesso lo svolgimento delle attività didattiche. Nella seconda parte dell'anno, tuttavia, vi è stato un leggero miglioramento nell'attenzione, che ha permesso ad un numero discreto di studenti di migliorare nell'apprendimento della materia e ottenere migliori risultati. La generale passività e la tendenza ad uno studio selettivo e discontinuo nel corso degli anni hanno comunque reso difficile l'apprendimento anche di concetti basilari, specialmente per quanto riguarda l'aspetto grammaticale della lingua, per il quale permangono lacune talvolta notevoli nel caso di alcuni studenti.

Programma svolto

Module 1 : Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI

Revision of the topics discussed in the 4th year.	At the bar (290-297) ; Types of bars and restaurants in the UK (356) and the USA (368)	Primo quadrimestre

Module 2 : **Wine and service techniques**

OBIETTIVI COMPETENZE	**CONTENUTI**	**TEMPI**
Revision of service techniques dealt with in the previous year; Getting to know information about wine and its service and pairings; acquiring techniques to describe them.	Flambé and flamed dishes; Filleting and carving; Serving wine; Pairing food and wine (258-261); Wine; Wine tasting; Wine appellation; Labelling wine; (306-309);	Primo quadrimestre

Module 3 : **Beverages**

OBIETTIVI COMPETENZE	**CONTENUTI**	**TEMPI**

Getting to know information about beverages ; acquiring techniques to describe them. .	Beer ; Spirits and liqueurs ; Cocktails ; Mocktails; Juices, milkshakes and frappés; (310-317)	Primo quadrimestre

Module 4 : **Safety procedures**

OBIETTIVI COMPETENZE	**CONTENUTI**	**TEMPI**
Getting acquainted with HACCP and safety procedures, getting to know the main risks and preventive measures.	Safety procedures; Food safety and food quality; HACCP and its principles; Food contamination; Risks and preventive measures; Food preservation; (172-179).	Primo quadrimestre

Module 5 : **Diet and nutrition**

OBIETTIVI COMPETENZE	**CONTENUTI**	**TEMPI**
Getting acquainted with healthy eating habits, through various types of diets. .	Healthy eating ; the Mediterranean diet and other types of diets; Alternative diets ; Religious dietary choices ; Teen and sport diets ; Special diets for food allergies and intolerances ; (156-165)).	Secondo quadrimestre

Module 6 : Banqueting and feasts

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

Module 7 : Career paths and how to prepare for a career

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Understanding the role of specialized restaurant staff and acquiring the professional language. .	The waiter ; The sommelier ; The bartender ; The food and beverage manager (332-338)	Secondo quadrimestre

Module 7 : Career paths and how to prepare for a career

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

Nel corso del primo e del secondo quadrimestre sono stati svolti due moduli di Educazione Civica relativi ai seguenti argomenti:

Educazione Civica: Modulo 1 - Creating a no-waste event for needy people

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Getting acquainted with the topic of sustainability in the food and beverage sector; acquiring the appropriate skills to relate about these topics.	Reading comprehension of an article about "Massimo Bottura's fight against food waste"; Group project and presentation of a no-waste event for needy people. The event involved the use of sustainable ingredients and materials for the dishes.	Primo quadrimestre

Educazione Civica: Modulo 2 - Career paths and writing a CV in English

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Understanding the role of specialized restaurant staff and acquiring the professional language. Getting to know the skills needed while searching for jobs ;	The waiter ; The sommelier ; The bartender ; The Food and Beverage Manager; (332-338) Writing a CV and a personal profile ; (340-341).	Secondo quadrimestre

Durante il primo quadrimestre è stata svolta un'unità di apprendimento relativa al seguente argomento:

UDA: Presenting sustainable wines

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
Acquiring and improving sustainability knowledge applied to the wine industry; Improving the abilities to make presentations and discuss them in class.	Flipped classroom: research and presentation of an Italian wine, focusing on the following aspects: • Main characteristics: origin, type, appearance, smell, taste, appellation • Recommended and unrecommended food/wine pairings • Serving instructions: temperature, preferred glass type • Winery compliance with the Agenda 2030 sustainable criteria.	Primo quadrimestre

LIBRO DI TESTO

'Mastering Cooking and Service' di Elen Morris e Alison Smith, Eli Publishing

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Sofia Clementi

Relazione sulla classe:

La classe Quinta dell'indirizzo di "Sala", sezione B, è composta da 14 studenti, di cui 8 ragazzi e 6 ragazze. Rispettivamente allo studio della seconda lingua comunitaria europea, la totalità della classe ha scelto la lingua francese, ad eccezione di una studentessa che ha, invece, optato per la lingua tedesca.

Dal punto di vista delle conoscenze disciplinari, delle competenze linguistiche, dell'impegno e della partecipazione, la classe si è presentata eterogenea.

Tre studenti sono tutelati dalla legge 104/1992: per loro, il Consiglio di Classe ha redatto un Piano Educativo Individualizzato con obiettivi personalizzati.

A due studenti sono stati diagnosticati Disturbi Specifici dell'Apprendimento (L. 170/2010) mentre per una studentessa il Consiglio di Classe ha rilevato Bisogni Educativi Speciali (D.M. 27/12/2012 e Circolare Ministeriale n. 8 del 06/03/2013): per ognuno di loro, il Consiglio di Classe ha redatto un Piano Didattico Personalizzato, funzionale ai diversi bisogni educativi individuati.

Nel complesso, il livello generale di preparazione è risultato medio-basso.

Un piccolo gruppo di studenti ha dimostrato di aver acquisito una buona padronanza della lingua in termini di competenze ricettive, produttive e integrate mentre, per un gruppo più cospicuo di studenti, sono state rilevate difficoltà a seguire la programmazione per fragilità personali e/o lacune pregresse.

Per supportare la motivazione, facilitare il lavoro e rendere accessibile il contenuto dei documenti da studiare, solitamente si operava una prima lettura collettiva in lingua e una traduzione contestuale, al fine di migliorare sia la pronuncia sul piano fonetico sia la comprensione. In un secondo momento, si passava all'individuazione delle funzioni comunicative e all'analisi delle strutture grammaticali presenti, per potenziare le basi sintattiche utili all'espressione e alla rielaborazione personale dei contenuti.

Si è tentato di dinamizzare le lezioni attraverso l'apporto di materiale originale autentico, accuratamente selezionato in rete dalla docente e proposto in tempistiche significative e coerenti con gli argomenti trattati.

L'approccio è stato di tipo comunicativo, con prospettiva azionale, per sensibilizzare, avvicinare e sostenere gli studenti nell'uso della lingua e della microlingua, con finalità tecnico-pratiche, in contesti reali, per lo più di ambito professionale.

Relativamente alle verifiche, gli studenti sono stati valutati mediante prove orali e scritte, in itinere e al termine di ciascun "Module".

Si è trattato di verifiche formative, sommative, di recupero oppure di consolidamento.

Ogni tipologia di prova è stata illustrata nei tempi, nelle modalità e negli obiettivi.

Agli alunni certificati ai sensi della Legge 104/92 sono state somministrate prove di verifica calibrate, concordate su tempi, modalità e contenuti con i due insegnanti di sostegno, in linea con il programma e con i percorsi svolti; la valutazione ha tenuto conto dei progressi effettuati.

A parte qualche eccezione, la classe ha mostrato un atteggiamento abbastanza passivo e disinteressato rispetto alla disciplina oggetto di studio. L'impegno è stato limitato e il clima non sempre partecipativo.

Allo stesso modo il ritmo di lavoro è stato intermittente e altalenante: i ragazzi andavano a più riprese incentivati, rassicurati e sollecitati all'interazione in lingua straniera, poiché il dialogo veniva spostato su altri argomenti non pertinenti.

Tale quadro può attribuirsi a una mancata continuità di approcci e metodologie, derivata dall'alternarsi di tre docenti diverse nel corso del medesimo anno scolastico, e in parte al fatto che la classe si è, comunque, dimostrata reticente e restia ad attivarsi e a svolgere le attività proposte, sebbene sia stata riscontrata una maggiore applicazione nell'ultima parte dell'anno scolastico.

Programma svolto:

Libro di testo: Sublime, service-Autore: Christine Duvallier

Editore: Gruppo ELI PIERRE BORDAS ET FILS

Module 1: Révision

- Révision des notions lexicales, communicatives et grammaticales de base (Les articles définis et indéfinis, les verbes être, avoir, aller, venir, les verbes du Ier, du IIème et du IIIème groupe au temps présent, passé, imparfait, futur et conditionnel, les verbes pronominaux, l'accord, les pronoms personnels sujets, les pronoms toniques, les pronoms réfléchis, les pronoms COD et COI, les adjectifs interrogatifs, les adjectifs démonstratifs, les adjectifs possessifs, la forme impersonnelle);
- Le vocabulaire professionnel spécifique de la filière de salle et vente (La brigade de salle, la tenue professionnelle du personnel de salle, les matériels et les ustensiles du restaurant et de la table, la mise en place, les différents types de service, la différence entre la carte et le menu);
- Les dialogues au restaurant et la gestion du client: de la réservation à l'addition;
- Les vins.

Module 2: Régimes et nutrition

- Alimentation équilibrée: comment manger sainement;
- Les groupes alimentaires;
- La pyramide alimentaire;
- Les différents régimes alimentaires.

Module 3: Santé et sécurité

- Les allergies et les intolérances alimentaires;
- Les intoxications;
- La conservation des aliments;
- La méthode HACCP;
- Bio et OGM.

Module 4: Les boissons

- Les boissons alcoolisées et non;
- Les boissons chaudes;
- Les cocktails;
- La bière;
- Les cafés littéraires;
- La figure du barman;
- Le flair bartending.

Module 5: Travailler dans le monde de la restauration

- Les carrières professionnelles;
- Le CV;
- La lettre de motivation;
- L'entretien d'embauche.

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof. ssa Sara Stefanini

Relazione sulla classe:

La classe 5ª sala, frequentante il corso di tedesco, è composta da 1 alunna inseritasi nel corso dell'anno scolastico nel gruppo classe di pasticceria, cucina 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 sala.

L'alunna ha 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, la studentessa si è dimostrata corretta, rispettosa e disponibile 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.

Programma svolto:

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 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof.ssa Monica Serafini

Relazione sulla classe:

La classe ha mostrato un sufficente interesse per l'argomento.
Nel complesso, le relazioni costruite durante l'anno hanno portato a buoni rapporti interpersonali con gli studenti, anche se non sono mancate alcune controversie.
Questa relazione positiva ha fatto sì che la maggior parte degli studenti abbia risposto positivamente al lavoro richiesto, soprattutto in classe.
Non tutti gli studenti hanno partecipato alle attività proposte allo stesso livello; la maggior parte hanno ascoltato attentamente, partecipano attivamente e fatto progressi; gli altri hanno mostrato debolezze durante l'anno e faticato a raggiungere gli obiettivi richiesti anche a causa di lacune pregresse.
Ho incontrato la classe 5BS all'inizio del terzo anno.
Un numero limitato di studenti ha mostrato notevoli difficoltà anche negli esercizi di ripasso più semplici, il che non era dovuto solo a scarse capacità logiche e astratte e a lacune pregresse, ma anche a un insufficiente apprendimento a casa.
Ho osservato come questi studenti avessero una conoscenza sufficiente del linguaggio matematico per riuscire a esprimere anche definizioni semplici, pertanto, i percorsi di apprendimento si basano al meglio sull'illustrazione dei concetti chiave in modo più intuitivo e sulla ricerca di un feedback continuo dalla pratica, limitando il più possibile i riferimenti puramente astratti.
Il dipartimento di matematica sceglie i corsi in base alle discussioni, agli esercizi di gruppo e al costante recupero dei concetti necessari per risolvere gli argomenti presentati e durante questo processo, gli studenti sono incoraggiati a partecipare attivamente alla costruzione della propria conoscenza.

La prima parte dell'anno è stata dedicata al ripasso dei prerequisiti necessari per completare il programma. Alla fine dei primi quattro mesi è stata introdotta una pausa di due settimane (6 ore).

Sono stati svolti moduli legati allo studio delle funzioni e delle derivate: si è tendenzialmente concentrata la didattica su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, in modo da avviare gli studenti su un percorso più solido e strutturato nella costruzione delle proprie conoscenze. Per quanto riguarda il profitto raggiunto, tutti gli allievi si sono rivelati sufficienti; in alcuni casi per il loro costante impegno e interesse verso la materia hanno conseguito risultati più che buoni e un alunno ha ottenuto un profitto eccellente.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.104/92 o L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.E.I. e P.D.P.) depositati agli atti.

Programma svolto:

MODULO 0	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Le Funzioni (Ripasso e collegamento con l'anno precedente)	• Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche • Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche • Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte)	• Definizione e determinazione del dominio di una funzione • Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani • Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)
MODULO 1	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	• Comprendere intuitivamente il concetto di limite	• Definizione intuitiva di limite

	• Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Saper risolvere le forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$, $\infty - \infty$, $\frac{0}{0}$ con funzioni algebriche razionali Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto • Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali • Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente • Saper interpretare il grafico di una funzione intendendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)	• Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte • Le forme indeterminate: $\frac{\infty}{\infty}$, $\infty - \infty$, $\frac{0}{0}$ • Definizione intuitiva di asintoto • Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali • Traccia approssimativa di un grafico di funzione
MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
LE DERIVATE	• Conoscere la definizione di derivata di una funzione • Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata • Conoscere le regole di derivazione: derivata di una	• Definizione di rapporto incrementale di una funzione • Definizione di derivata di una funzione in una variabile • Interpretazione grafica del concetto di derivata

	somma, e di un quoziente • Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza • Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale • Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Derivata seconda, concavità, convessità, flessi • Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione • Lettura del grafico di una funzione • Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale	• Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni • Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza • Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali • Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale • Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa. • Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso. • Analizzare il grafico di una funzione • Tracciare del grafico di una funzione • Analisi del grafico di una funzione

METODI DI LAVORO	**MEZZI E STRUMENTI**	**VERIFICHE EFFETTUATE**	**MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE**
• Lezione dialogata	• Libro di testo: L. Sasso I.	• Problemi ed esercizi	• Conoscenza degli

• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi • Lavori di gruppo • Lezione frontale	Fragni, *Colori della Matematica – Ed. Bianca Volume A*, Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni • Appunti e mappe concettuali elaborate in classe • Classrom	• Quesiti a risposta aperta • Quesiti a risposta chiusa • Colloquio tradizionale	argomenti affrontati • Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta • Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali • Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

- Sviluppare le capacità logiche e le abilità risolutive.
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari e saper risolvere problemi di realtà.
- Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.
- Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.
- Frequenza e partecipazione attiva alle video lezioni e/o alla didattica in remoto
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati e nell'esecuzione degli esercizi dati per casa.
- Capacità di sapersi destreggiare con le abilità e tecnologie richieste.
- Impegno e costanza nella didattica (anche quella a distanza).
- Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica (anche a quella a distanza).

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

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

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. ssa Elena Ceresa

Relazione sulla classe:

La classe è composta da un piccolo gruppo di discenti che presentano una situazione eterogenea sia dal punto di vista degli stili d'apprendimento che dell'impegno in classe e nel lavoro di rielaborazione personale. Alcuni alunni presentano oggettive fragilità che limitano la capacità logica e il conseguente raggiungimento della competenza attesa, altri pur con difficoltà compensano con la partecipazione costante e lo studio personale. Un gruppo dimostra buone capacità sia espositive che nella elaborazione scritta e raggiunge risultati più che soddisfacenti. Pur essendo la loro insegnante solo da quest'anno, il rapporto con la classe è risultato proficuo e improntato al rispetto reciproco nell'ottica di una crescita ottimale anche in previsione dell'esame di stato.

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.

La contaminazione chimica:

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: la dieta come prevenzione di specifiche tipologie di cancro, 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.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR

DISCIPLINA: SALA /VENDITA

Prof. Domenico Canfora

Relazione sulla classe:

La classe è composta da un piccolo gruppo di discenti che presentano una situazione eterogenea sia dal punto di vista degli stili d'apprendimento che dell'impegno in classe e nel lavoro di rielaborazione personale. Alcuni alunni presentano oggettive fragilità che limitano la capacità logica e il conseguente raggiungimento della competenza attesa, altri pur con difficoltà compensano con la partecipazione costante e lo studio personale. Un gruppo dimostra buone capacità sia espositive, scritta che tecnico pratica nella parte laboratoriale a raggiungere risultati più che soddisfacenti. Pur essendo il loro insegnante solo da quest'anno, il rapporto con la classe è risultato proficuo e improntato al rispetto

Programma svolto:

Quadro orario settimanale: 7h di cui 1h in compresenza con Inglese e 1h in compresenza con Alimentazione

UDA 2: Lavorare in sicurezza (LABORATORIO PRATICO)

la sicurezza sul lavoro

il piano di autocontrollo

UDA 3: La Carta delle vivande e il Menu

la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni

la carta dei vini

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

la gestione degli acquisti e l'economato

l’approvvigionamento e i fornitori

la gestione delle scorte

UDA 5: Territorio, Enogastronomia e Made in Italy

marchio di tutela italiani e europei

cucina regionale italiana

UDA 7: Banqueting e Catering

conosce le differenze tra catering e banqueting.

l’organizzazione dell’evento

la gestione operativa di catering e banqueting

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

tecniche di trancio

la sfilettatura dei pesci e il trancio delle carni

servizio degli aperitivi, caffè e digestivi

preparazione di salse davanti al cliente

UDA 10: Cucina di sala (LABORATORIO PRATICO)

tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante

UDA 11: Enologia

la vite e l’uva

la fermentazione alcolico e la vinificazione

lo spumante (metodo classico e charmat)

la classificazione dei vini

l’etichetta

enografia italiana

UDA 12: Degustazione e abbinamento cibo vino

le regole e gli aspetti teorici

l’esame visivo, olfattivo e gusto- olfattivo

abbinamento cibo- vino

UDA 15: I principali cocktail IBA

l’origine dei cocktail e la classificazione internazionale del bere miscelato

saper ideare un cocktail a partire dagli ingredienti

le grammature, le guarnizioni e i cocktail mondiali codificati IBA

i principali distillati e liquori (RIPASSO)

UDA 16: Gli Snack (LABORATORIO PRATICO)

l’origine del finger food.

alcuni street food

conosce i contenitori per servire i finger food e alcune ricette

Principali vini Regionali (Emilia Romagna,Marche e Veneto)

i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti

.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. ssa Rosa Affuso

Relazione sulla classe:

La classe si compone di 14 alunni, 6 studentesse e 8 studenti, di cui alcuni studenti con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92 ed alcuni studenti con DSA ai sensi della L. 170/2010 per i quali vengono adottate apposite misure dispensative e strumenti compensativi. La mia attività didattica in questa classe ha avuto inizio nel corrente anno scolastico e pertanto, la conoscenza del gruppo è ancora in fase di consolidamento; tuttavia, gli elementi fin qui osservati mi consentono di tracciare un profilo sufficientemente chiaro e articolato. Dalla conoscenza del contesto classe, attivata nel corso del corrente anno scolastico, si evince dal punto di vista comportamentale, un atteggiamento rispettoso delle regole scolastiche e delle figure educative di riferimento. Il gruppo è caratterizzato da una certa eterogeneità caratteriale che, pur determinando un clima talvolta vivace durante lo svolgimento delle lezioni, non pregiudica la serenità e la positività dell'ambiente di apprendimento. Gli alunni si dimostrano generalmente corretti nei confronti della docente e manifestano un apprezzabile spirito di collaborazione reciproca, contribuendo a mantenere un clima relazionale sostanzialmente sereno e rispettoso.

Sul piano dell'impegno e dell'interesse verso la disciplina ho riscontrato una disomogeneità piuttosto marcata all'interno del gruppo classe. Qualche allievo, si è distinto per partecipazione attiva, impegno costante e una risposta positiva alle sollecitazioni didattiche; tuttavia, tale atteggiamento non è diffuso in modo uniforme. Una porzione significativa della classe tende a distrarsi con facilità, manifestando una certa insofferenza nei confronti delle attività proposte, tempi attentivi ridotti e una partecipazione discontinua, spesso limitata ai momenti di maggiore coinvolgimento emotivo o pratico. L'impegno domestico risulta, in molti casi, superficiale e non adeguatamente strutturato, con una tendenza a rimandare o a trascurare il consolidamento autonomo dei contenuti affrontati in classe. Questo si riflette inevitabilmente sulla qualità degli apprendimenti e sulla capacità di rielaborazione personale dei contenuti disciplinari.

Sul piano delle competenze cognitive, si evidenziano diffuse difficoltà nel ragionamento logico e nel processamento delle informazioni, con particolare riferimento alla capacità di analisi, sintesi e applicazione autonoma dei concetti. Molti alunni faticano a stabilire connessioni tra i contenuti appresi e a trasferirli in contesti nuovi, rivelando una tendenza a un apprendimento prevalentemente mnemonico e poco critico. A ciò si aggiunge, per buona parte degli studenti, l'assenza di un metodo di studio organizzato ed efficace, elemento che ostacola in modo rilevante il consolidamento delle conoscenze e il raggiungimento di una preparazione solida e autonoma.

Programma svolto:

IL MERCATO TURISTICO

• Il mercato turistico Internazionale
• I caratteri del turismo e i fattori influenzano il turismo internazionale
• Le dinamiche del turismo mondiale
• Gli organismi e le fonti normative internazionali
• Gli organismi internazionali e gli organi dell'Unione Europea
• Le fonti normative internazionali e comunitarie
• Il mercato turistico nazionale
• Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
• Le dinamiche del turismo in Italia
• Gli organismi e le fonti normative interne
• Gli organismi interni e le fonti normative interne del turismo
• Le nuove tendenze del turismo
• Le nuove tendenze del turismo mondiale
• Le nuove tendenze del turismo in Italia

IL MARKETING

• Il marketing: aspetti generali
• Cos'è il marketing
• Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo
• Il marketing turistico
• Il marketing strategico
• Il marketing: aspetti generali
• Le fasi del marketing strategico
• Le fonti informative
• L'analisi interna ed esterna, della concorrenza e della domanda
• La segmentazione del mercato

• Targeting e posizionamento
• Gli obiettivi strategici
• Il marketing operativo
• Marketing mix: la politica del prodotto
• Marketing mix: la politica di prezzo
• Marketing mix: la politica di distribuzione
• Marketing mix: la politica di promozione
• Il web marketing
• Il Piano di marketing

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

• Analisi e contabilità dei costi
• Il metodo del full e del direct costing
• Decisioni imprenditoriali strategiche e obiettivi strategici
• Differenza tra pianificazione e programmazione
• Il budget (cenni teorici)
• Il business plan (cenni teorici)

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

• La normativa del settore ristorativo
• Le caratteristiche del contratto di ristorazione
• Le caratteristiche del contratto di Catering
• Le caratteristiche del contratto di Banqueting
• La responsabilità dei ristoratori nei confronti dei clienti
• Le frodi alimentari
• Il rispetto delle norme igieniche sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

• I marchi di qualità alimentare
• I prodotti a km 0
• I presidi slow food

*****

EDUCAZIONE CIVICA:

• Finanza comportamentale (partecipazione a ciclo di webinar "una finestra sul mondo" a cura del Museo del risparmio):
- Inflazione: chi ci guadagna e chi ci perde (I QUADRIMESTRE)

- Oltre la razionalità: inganni della mente e gestione del denaro (I QUADRIMESTRE)
- Cryptovalute: luci e ombre (II QUADRIMESTRE)
• Gli organismi e le fonti normative interne (I QUADRIMESTRE)
• Le fonti normative internazionali (II QUADRIMESTRE)

UDA:
• Il turismo sostenibile tra sfide ed opportunità (I quadrimestre)
• Wine not? (II quadrimestre)

OBIETTIVI MINIMI TRASVERSALI

• Conoscere i concetti fondamentali degli argomenti trattati e saperli integrare nel contesto quotidiano;
• Utilizzare il lessico specifico della disciplina e rafforzare le capacità espressive;
• Consolidare la formazione professionale attraverso un metodo di studio più sistematico e personale;
• Potenziare l'attitudine alla riflessione personale alla rielaborazione dei concetti acquisiti;
• Comprendere e saper utilizzare le metodologie e le tecniche in casi esemplificati.
• Aver acquisito, anche se parzialmente, in modo guidato o con errori non gravi, gli obiettivi specifici di ciascuna UDA, tenendo in considerazione le problematiche dei singoli allievi.

OBIETTIVI MINIMI SPECIFICI

Conoscenze:
• Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
• Tecniche di marketing turistico e marketing territoriale integrato.
• Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
• Prodotti a chilometro zero.
• Normativa di settore.
• I marchi di qualità.

Abilità:
• Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche.
• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
• Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
• Individuare fasi per redigere un Business plan.
• Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.

MATERIALI

• libro di testo cartaceo e digitale
• schemi e mappe
• strumenti G-Suite
• slides e riassunti caricati nella Classroom
• link a siti istituzionali

METODOLOGIE:

Per il raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra elencati, sono stati adottati i metodi di seguito elencati:

• lezione frontale
• lezione partecipata
• esercitazioni
• brainstorming
• discussione
• lavoro di gruppo

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Le prove scritte sono state strutturate e semi strutturate.

Le prove orali, svolte con la modalità del colloquio hanno verificato di volta in volta le varie parti del programma svolto.

VALUTAZIONE

La valutazione formativa ha tenuto conto dei seguenti elementi:

• conoscenza dei concetti e comprensione degli stessi;
• abilità nel saper relazionare sugli argomenti trattati in maniera consapevole, stabilendo relazioni e operando collegamenti interdisciplinari, acquisire un linguaggio consapevole ed appropriato,
• capacità di consolidare le attività cognitive di comprensione, analisi e sintesi dei contenuti.

Il livello di sufficienza si è raggiunto quando lo studente conosce i principali argomenti trattati e li espone in modo accettabile in forma orale ed è capace di risolvere problematiche aziendali proposte seppur di livello base. Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori: impegno, interesse, progresso, assiduità, partecipazione, situazione personale. I criteri di valutazione adottati hanno fatto riferimento ai criteri generali comuni indicati nel P.T.O.F. di Istituto utilizzando una scala da 2 a 10.

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Nicola Pippo

Relazione sulla classe:

La classe 5BS è composta da 14 studenti di cui 6 Femmine e 8 Maschi. All'interno del gruppo classe sono presenti alcuni alunni con Condizione di Disabilità Psicofisica ed alcuni 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.

Programma svolto:

Gli obiettivi programmati e preventivati sono stati tutti affrontati e svolti, utilizzando le normali ore curricolari, nei loro punti principali:

- 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.

- 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.

- 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.

- 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 alte 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.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Luca Tentoni

Relazione sulla classe:

La classe è sufficientemente attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento discretamente corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato in buona parte sviluppato e approfondito in ogni suo punto subendo qualche modifica e qualche rallentamento dovuto ad altre attività curricolari.

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

Il giudizio complessivo sulla classe è positivo: sufficenti le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l'anno scolastico, sia per la non sempre sufficiente collaborazione nel rapporto di studio che hanno saputo instaurare con l'insegnante, sia nel sottovalutare argomenti importanti non percependo le conseguenze o la complessità.

Programma svolto:

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

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

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

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

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

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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe 5BS - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA, PERCORSO SALA-BAR

EDUCAZIONE CIVICA

Referente: Prof.ssa Rosa Affuso

Discipline Coinvolte: Italiano e Storia, Inglese, DTA.

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO E STORIA	Storia della Mafia in Sicilia, dalle sue radici nell'Italia post unitaria, alla situazione odierna.	Studio in autonomia i temi della sostenibilità e dell'Agenda 2030.
INGLESE	Reading comprehension of an article about "Massimo Bottura's fight against food waste"; Group project and presentation of a no-waste event for needy people. The event involved the use of sustainable ingredients and materials for the dishes.	The waiter ; The sommelier ; The bartender ; The Food and Beverage Manager; (332-338) Writing a CV and a personal profile ; (340-341).
D.T.A.	Inflazione: chi ci guadagna e chi ci perde Oltre la razionalità: inganni della mente e gestione del denaro Gli organismi e le fonti normative interne	Cryptovalute: luci e ombre Le fonti normative internazionali

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 del credito scolastico:

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia settore sala-bar vendita Triennio

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

Competenze specifiche di indirizzo:

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE , SERVIZI DI SALA E DI VENDITA .

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

ALUNNO	CREDITO III	CREDITO IV	TOTALE
1	10	12	22
2	10	11	21
3	9	10	19
4	10	12	22
5	9	11	20
6	9	10	19
7	12	13	25
8	8	9	17
9	9	9	18
10	12	12	24

11	9	10	19
12	8	10	18
13	9	10	19
14	8	10	18

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO FORMATIVO NEL TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO

L'IPPSEOA Savioli ha nominato, per l'a.s. 25/26, 12 docenti tutor e un docente orientatore che hanno delineato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il lifelong learning del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla Conoscenze di sè (classe terza); sulla Costruzione del proprio progetto di vita (classe quarta); e sul Valore della scelta verso il mondo del lavoro, l'Università e (classe quinta).

In particolare per la classe sono stati realizzati tre moduli da 30 ore ciascuno nel terzo, quarto e quinto anno, in orario curricolare. Tali attività sono state realizzate mediante interventi di tipo informativo e formativo, da parte di esperti esterni al contesto scolastico.

Modulo n°3: Orientamento formativo nel terzo anno

I moduli strutturati per le classi terze vogliono concorre a maturare nell'allievo una adeguata consapevolezza di sé come artefice del proprio progetto di vita nel rispetto e nella valorizzazione delle proprie attitudini e aspirazioni.
Si valorizza il loro approccio all'ambito laboratoriale dell'indirizzo scelto in modo particolare in merito all'esperienza di FSL alla quale si approcciano per la prima volta.

Si aggiunge a questo un focus ad ampio raggio sul mondo del lavoro e alle dinamiche che lo sottendono.

Modulo n°4: Orientamento formativo nel quarto anno

Le attività sono state organizzate con l'obiettivo di aiutare i ragazzi a riflettere sulla loro posizione nel percorso di costruzione di carriera al fine di formulare un progetto professionale provvisorio. Sono

stati supportati nel riconoscere i propri interessi passati e presenti e nel capire come questi possano collegarsi a vari ambiti di studio o di lavoro.

Modulo n°5: Orientamento formativo nel quinto anno

Le attività di orientamento per le classi quinte sono state organizzate in modo da consentire agli alunni di entrare in contatto diretto con il mondo del lavoro, della formazione post-diploma, del percorso universitario; hanno contribuito a fornire loro le conoscenze specifiche per compilare curriculum, affrontare selezioni, sostenere colloqui. Ulteriore obiettivo era quello di contrastare fenomeni sempre più diffusi di disagio e apatia sociale aiutando i ragazzi progettare con responsabilità il proprio successo personale.

ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE

- 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
- Uscite professionalizzanti 4
- Viaggio di istruzione professionalizzante 6
- Attività a carico del Consiglio di Classe 5

MONTE ORE FSL SVOLTE NEL TRIENNIO:

Alunno n. 1 (L. 104/92)	204
Alunno n. 2 (	345
Alunno n. 3	319
Alunno n. 4 L. 104/92)	241
Alunno n. 5 (L. 104/92)	186
Alunno n. 6	405

Alunno n. 7	383
Alunno n. 8	373
Alunno n. 9	396
Alunno n. 10	359
Alunno n. 11	373
Alunno n. 12	323
Alunno n. 13	371
Alunno n. 14	370

Tutor stage prof. Domenico Canfora

La classe 5^BS è composta da 14 alunni, di cui 6 studentesse e 8 studenti. Gli studenti non hanno frequentato il percorso PCTO in azienda, ma hanno partecipato attivamente alle attività organizzate e programmate dalla scuola e dal docente tutor.

In qualità di tutor scolastico, ho collaborato con la Dirigenza e gli studenti per definire il percorso di alternanza scuola-lavoro per quest'anno scolastico. La classe ha preso parte a diverse iniziative del nostro istituto e anche esterne.

Gli studenti hanno mostrato particolare apprezzamento per gli eventi che offrivano un diretto approccio al lavoro, permettendo loro di acquisire competenze pratiche utili per la loro futura attività professionale. Durante queste attività, hanno avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite e di sviluppare nuove abilità.

Come tutor, ho organizzato alcune delle manifestazioni, gestito periodicamente la piattaforma Spaggiari, visionando e vidimando il diario di bordo. Ho rendicontato alla coordinatrice di classe le ore svolte in PCTO per l'approvazione del documento entro il 15 maggio.

Gli alunni non hanno incontrato ostacoli particolari durante le esperienze. In generale, la partecipazione alle attività proposte è stata discreta, con qualche difficoltà nel coinvolgere e motivare alcuni studenti. Tuttavia, queste esperienze hanno contribuito a migliorare il loro approccio professionale e a prepararli meglio per il futuro.



straordinaria
2023 Prima
prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA A1

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

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

Ci bastano d'assai le afflizioni donate dal cielo. Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.

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

Interpretazione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

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.

Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

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?

Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.

4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi […] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

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

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

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

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

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.
Il campione ha ottenuto il titolo di "Giusto tra le Nazioni", grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.
Inoltre, una sua "mitica" vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a "calmare gli animi" dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

CONFORME AGLI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

CANDIDATO _____CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

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

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

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

CANDIDATO _____CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

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

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

CANDIDATO _____CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-3)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (6)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (7-8)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60

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

DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

CLASSE _____

TIPOLOGIA A con descrittori DSA				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /5
		L2 (2)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (3)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (4)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	

		L5 (5)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /5
		L2 (2)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (3)	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (4)	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (5)	L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-4)	Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (9-11)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (12-13)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	

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

Parte specifica			**max 40 punti**	
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	L1 (1-3)	Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna.	… /10
		L2 (4-5)	Rispetto di una minima parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L3 (6)	Sufficiente rispetto dei vincoli posti nella consegna.	
		L4 (7-8)	Rispetto della maggior parte dei vincoli posti nella consegna.	
		L5 (9-10)	Rispetto di tutti i vincoli dati, esatta lettura e interpretazione della consegna	

2	• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	L1 (1-3)	Mancata comprensione del testo, senza l'individuazione di alcuna informazione essenziale e conseguente interpretazione errata.	… /10
		L2 (4-5)	Comprensione parziale o inesatta del testo, mancata o incompleta individuazione dei concetti chiave e delle informazioni essenziali e/o interpretazione non del tutto corretta.	
		L3 (6)	Comprensione del testo e della maggior parte delle informazioni essenziali; qualche errore nell'interpretazione.	
		L4 (7-8)	Comprensione del testo adeguata, individuazione ed interpretazione corretta dei concetti chiave e delle informazioni essenziali.	
		L5 (9-10)	Comprensione completa dei concetti chiave, delle informazioni essenziali e delle relazioni tra queste.	
3	• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	L1 (1-3)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo del tutto errata.	… /10
		L2 (4-5)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo gravemente o parzialmente errata.	
		L3 (6)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo essenziale.	
		L4 (7-8)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo completa ed adeguata.	
		L5 (9-10)	Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo ricca e pertinente, appropriata ed approfondita.	
4	• Interpretazione corretta e articolata del testo.	L1 (1-3)	Trattazione scadente e nessuna considerazione personale.	… /10
		L2 (4-5)	Trattazione limitata e scarse considerazioni personali.	
		L3 (6)	Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali.	
		L4 (7-8)	Trattazione completa con diverse considerazioni personali.	

		L5 (9-10)	Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA				… / 40
PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI				… / 100
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5				**… / 20**

I commissari

_____

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____

CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B con descrittori DSA				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l’uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /5
		L2 (2)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (3)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (4)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (5)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	

2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /5
		L2 (2)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (3)	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (4)	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (5)	L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-4)	Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (9-11)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (12-13)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (14-15)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	

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

Parte specifica				**max 40 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	L1 (1-4)	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo.	…/15
		L2 (5-8)	Comprensione errata o parzialmente errata della tesi; individuazione e comprensione non complete e/o non precise delle argomentazioni del testo.	
		L3 (9-11)	Individuazione corretta della tesi; adeguata comprensione di alcune delle argomentazioni del testo.	
		L4 (12-13)	Individuazione e comprensione corrette della tesi e della maggior parte delle argomentazioni del testo.	

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

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

I Commissari

_____

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____

CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C con descrittori DSA				
Parte generale				**max 60 punti**
INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	L1 (1-3)	Mancata ideazione e nessuna pianificazione.	… /10
		L2 (4-5)	Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L3 (6)	Pianificazione schematica con l’uso di strutture consuete.	
		L4 (7-8)	Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo.	
		L5 (9-10)	Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	• Coesione e coerenza testuale.	L1 (1)	Scarsa coesione e mancata coerenza testuale.	… /5
		L2 (2)	Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (3)	Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari.	
		L4 (4)	Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (5)	Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura	

			organizzativa personale.	
2	• Ricchezza e padronanza lessicale.	L1 (1-3)	Lessico inappropriato.	… /10
		L2 (4-5)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato e vario.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	L1 (1)	Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura.	… /5
		L2 (2)	Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata.	
		L3 (3)	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (4)	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (5)	L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	L1 (1-4)	Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali.	
		L3 (9-11)	Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale.	
		L4 (12-13)	Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (14-15)	Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali.	

	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	L1 (1-4)	Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione.	… /15
		L2 (5-8)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	
		L3 (9-11)	Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale.	
		L4 (12-13)	Taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (14-15)	Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale.	
PUNTEGGIO TOTALE PARTE				… / 60
Parte specifica				**Max 40 punti**

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
1	• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	L1 (1-4)	Nessun rispetto della traccia ed assenza di titolo e di eventuale paragrafazione.	… /15
		L2 (5-8)	Parziale rispetto della traccia; mancata coerenza nella formulazione di titolo e di eventuale paragrafazione.	
		L3 (9-11)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione nel complesso sufficienti.	
		L4 (12-13)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione pertinenti.	
		L5 (14-15)	Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione coerenti ed efficaci.	

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

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

I commissari

_____

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (30/04/2026)

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

A.S. 2025-2026

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

PROVA DI SIMULAZIONE – IL RUOLO DEL MAÎTRE NEL SERVIZIO BRUNCH

Sei il maître di un ristorante situato in una località turistica della riviera romagnola. Durante il servizio brunch, il locale offre un buffet vario e molto frequentato. Sempre più clienti presentano allergie e intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, allergie a uova, frutta a guscio, crostacei).

Rispondi alle seguenti domande in modo chiaro e argomentato.

DOMANDE

1. Organizzazione del servizio (domanda teorico-pratica)
Quali soluzioni organizzative adotteresti per gestire in sicurezza un buffet brunch in presenza di clienti con allergie e intolleranze?
Spiega come prevenire la contaminazione crociata.

2. Accoglienza e comunicazione con il cliente
Come ti comporteresti all’arrivo di un cliente che dichiara di essere celiaco o allergico?
Descrivi il tuo approccio comunicativo e operativo.

3. Gestione del buffet durante il servizio
Quali controlli effettueresti durante il brunch per garantire che le norme di sicurezza vengano rispettate?
Fornisci esempi concreti.

4. Informazione sugli allergeni
In che modo devono essere segnalati gli allergeni nei piatti del buffet?
Spiega perché una corretta informazione è fondamentale.

5. Gestione delle alternative alimentari
Quali proposte alternative potresti offrire ai clienti con intolleranze o allergie durante un brunch?
Fai esempi pratici.

6. Problem solving (caso pratico)

Durante il servizio noti che un cliente ha utilizzato una pinza di un piatto contenente glutine in un piatto gluten free.

Come intervieni? Descrivi le azioni immediate e quelle successive.

7. Ruolo del maître

Spiega perché il maître è una figura chiave nella gestione delle allergie alimentari durante il servizio.

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

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

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

soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.5 -5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5-6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.5	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
		PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		

ALUNNI CON DSA - Griglia di valutazione della seconda prova scritta -

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

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

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

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 linguaggi o tecnico e/o di	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	

settore (eventualmente anche in lingua straniera)	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 5BS:

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Russo Marinella	
Inglese	Vaccari Giulia	
Francese	Clementi Sofia	
Tedesco	Stefanini Sara	
Matematica/Informatica	Serafini Monica	
Scienze degli Alimenti	Ceresa Elena	
Lab. Enog. Settore Sala/Vendita	Canfora Domenico	
D.T.A.	Affuso Rosa	
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola	
Religione	Luca Tentoni	
Sostegno	Defacendis Raffaella Patrizia	
Sostegno	Di Misa Salvatore	

Riccione, 15 Maggio 2026

La Coordinatrice

Prof. ssa Serafini Monica