IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0004700 del 14/05/2026
IV (Entrata)

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: 5P

Percorso ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA

Anno scolastico 2025/2026

Coordinatore: Prof. Marco Galli

INDICE

PARTE I 3
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo 3
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO 3
VALORI E FINALITA' 3
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE 4
PIANO ORARIO 11
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI 12
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO ANNO 12
PROFILO DELLA CLASSE 13
Composizione 13
Dinamiche relazionali e osservazioni sul percorso formativo 13
Metodo di studio e livelli generali raggiunti 14
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe 14
Metodi 14
Strumenti 14
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio 15
Interventi di recupero 15
ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE 16
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI 17
PARTE II 18
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI 18
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 19
Relazione sulla classe 19
Programma svolto 20
DISCIPLINA: STORIA 24
Programma svolto 24
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE 26
Relazione sulla classe 26
Programma svolto 27
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE 28
Relazione sulla classe 28
Programma svolto 29
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA 31
Relazione sulla classe 31
Programma svolto 32
DISCIPLINA: MATEMATICA 33
Relazione sulla classe 33
Programma svolto 33
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI 35

Relazione sulla classe 35
Programma svolto 36
DISCIPLINA: PASTICCERIA 40
Relazione sulla classe 40
Programma svolto 41
DISCIPLINA: D.T.A 46
Relazione sulla classe 46
Programma svolto 47
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE 50
Relazione sulla classe 50
Programma svolto 50
DISCIPLINA: INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA 54
Relazione sulla classe 54
Programma svolto 55
DISCIPLINA: ED.CIVICA 60
Programma svolto 60
PARTE III 62
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 62
Verifica e Valutazione 63
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione 63
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione 64
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio 65
Crediti Scolastici 67
Monte ore FSL 68
SIMULAZIONE PRIMA PROVA (03/04/2025) 69
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 77
SIMULAZIONE SECONDA PROVA (11/04/2025) 89
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 93
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE 97

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

VALORI E FINALITA'

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

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

Le sue finalità sono:

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

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

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica 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, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali**,** sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l’utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l’esercizio del controllo di qualità.

L’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. L’identità dell’indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all’utilizzo e all’ottimizzazione delle nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell’articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare la specializzazione di “Prodotti dolciari artigianali e industriali” afferisce all’articolazione “Enogastronomia”. Nell’opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Enogastronomia”, opzione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.

- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 11

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
Le competenze dell‟indirizzo “Servizi per l‟enogastronomia e l‟ospitalità alberghiera”, nell‟opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”, sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio. I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione nel secondo biennio e quinto anno. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:
● utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
● valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
● controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
● predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
● adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
● integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando 12 le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
● correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Nel quinto anno, in particolare, la

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

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	**Classe III-IV**	**Classe V**	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienze degli Alimenti	3	5	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Pasticceria	8	6	Orale/pratico
Totale	17	17	

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Benedettini Lorenzo
Inglese	Francesca di Cioccio
Francese	Penisola Katiuscia
Tedesco	Stefanini Sara
Matematica/Informatica	Galli Marco
Scienze degli Alimenti	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Pasticceria	Caramia Orazio
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Tomasucci Matteo
Scienze Motorie	De Lillo Francesca
Insegnamento della Religione Cattolica	Bastianelli Luca
Sostegno	Del Bianco Daniela

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Benedettini Lorenzo	Benedettini Lorenzo	Benedettini Lorenzo
Inglese	Di Cioccio Francesca	Di Cioccio Francesca	Di Cioccio Francesca
Francese	Lepri Susanna	Lepri Susanna	Penisola Katiuscia
Tedesco	Pasqualini Loretta	Francioni Matteo	Stefanini Sara
Matem./Inform.	Galli Marco	Galli Marco	Galli Marco
Sc. degli Alimenti	Zavatta Vania	Zavatta Vania	Zavatta Vania
Lab. Enog. Cucina	Lunardini Cristina	Caramia Orazio	Caramia Orazio
Diritto Amm. Strut. Ric.	Iannone Carmine	Iannone Carmine	Tomasucci Matteo
Scienze Motorie	D'Adduzio Mario	De Toma Silvia	De Lillo Francesca
Ins. Religione Cattolica	Tentoni Luca	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca
Sostegno	Speziali Andrea	Del Bianco Daniela	Del Bianco Daniela

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione P ad indirizzo PASTICCERIA si compone di 16 alunni, di cui 6 maschi e 10 femmine; nella classe sono presenti studenti con DSA, con BES e con disabilità certe con programmazione per obiettivi differenziati, per i quali si rimanda al fascicolo personale riservato.
La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Per quanto riguarda la seconda lingua due studenti hanno studiato tedesco, gli altri francese.

Dinamiche relazionali e osservazioni sul percorso formativo

La composizione attuale della classe è simile a quella formatasi in terza, eccezion fatta per una alunna, trasferitasi al termine del terzo anno e due alunne, fermate in classe quarta. Nessun nuovo ingresso.

La classe è stata inizialmente caratterizzata da una netta divisione in tre macro-gruppi, scarsamente interagenti l'uno con l'altro. Nel corso del triennio il divario è andato via via riducendosi, benchè non si possa tuttora parlare di una classe coesa e ben amalgamata.
Da subito è emersa, da parte della classe, una frequenza discontinua e in taluni casi non adeguata (pur non raggiungendo mai il limite di ore di assenza per la validazione dell'anno scolastico), che si è acuita nel corso del quarto e del quinto anno.
Il livello di attenzione ed apprendimento, che inizialmente era mediamente alto, è andato peggiorando nel tempo così che anche quegli alunni che potevano costituire delle eccellenze in senso assoluto, si sono generalmente adagiati su un livello poco al di sopra della media.

Il rapporto tra docenti e alunni non è stato sempre sereno ed improntato al reciproco rispetto, essendo caratterizzato da una forte selettività dei ragazzi nei confronti dei docenti, con discipline più o meno apertamente preferite ad altre sia nelle interazioni coi docenti sia nell'impegno profuso.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'impegno mostrato dagli studenti è risultato discontinuo fin dall'inizio dell'anno scolastico.
Con riferimento agli studenti con DSA e BES è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per l'alunno con disabilità certe si è fatto riferimento al PEI.
Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire, comunque, a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc.), operando in un'ottica inclusiva.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

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 gli applicativi GClassroom, GDrive.
In alcune materie sono state proposte discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Strumenti:

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

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slide, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.
Per gli studenti con disabilità certe e per gli altri con DSA e con BES sono stati attuati interventi

specifici di personalizzazione e individualizzazione: a tal proposito si vedano le relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica ed allegate al presente documento.

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie e nella pausa didattica del mese di Febbraio.

ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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	● PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO
DIRITTO ALLA SALUTE	● PROGETTI PEER TO PEER
DIRITTO COSTITUZIONALE	● STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA ● PRINCIPI FONDAMENTALI

Area di professionalizzazione: Formazione Scuola Lavoro (FSL) nel triennio.

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativa la FSL, che si è progettata di sviluppare nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge13 luglio 2015 n. 107 e successive integrazioni).

Gli alunni hanno potuto svolgere le ore di FSL in aziende alberghiere e ristorative del territorio, partecipando inoltre e progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto per incrementare le ore di FSL.

Alcuni alunni effettuando Erasmus all‟Estero e/o lavorando d'estate o nei week - end presso strutture ristorative, hanno largamente superato il limite minimo.

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI

TITOLO PROGETTO
Corso Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio): 12 ore
Corso sulla sicurezza stradale: 2 ore
"Professione nutrizionista: dentro il mestiere"
Corso "Grana Padano"
Manifestazioni ed eventi a scuola
Progetti orientamento

Inoltre las FSL prevede:

- Visite aziendali ad imprese del settore dolciario dalla classe terza
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza.
- Partecipazione a concorsi nazionali
- Tirocini estivi (dalla classe terza) per alunni meritevoli

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Lorenzo Benedettini

Relazione sulla classe:

Seguo la classe quinta pasticceria sin dalla terza e in questi tre anni ho notato nella maggior parte degli alunni, seppur lieve, una crescita dal punto di vista del rendimento e della partecipazione al dialogo educativo, mentre da parte di una minoranza sono persistiti atteggiamenti non del tutto adeguati durante le attività, spesso passivi o poco collaborativi, nel complesso poco propensi alla socialità; per alcuni alunni si segnala inoltre un numero di assenze elevato nell'arco dell'intero triennio. Le dinamiche relazionali hanno evidenziato una classe divisa in gruppetti, selettiva e poco disponibile al confronto, anche se nell'ultimo anno la situazione ha presentato dei miglioramenti; per quanto riguarda la condotta non ci sono state criticità strutturali, generalmente si sono dimostrati ragazzi tranquilli e intelligenti, anche se alcuni comportamenti sono riconducibili ad una educazione non ottimale e ad una fragilità di fondo.

Questo quinto anno è iniziato ed è proseguito con un impegno discreto di tutti gli alunni, ciascuno con le proprie possibilità e con le proprie risorse, rispettando in linea di massima gli impegni didattici assunti quali interrogazioni programmate, verifiche scritte o lavori di gruppo che nella maggior parte dei casi sono stati svolti con adeguato spirito collaborativo e senso di responsabilità. Un piccolo gruppo di alunni è riuscito a implementare ulteriormente le proprie competenze a fronte di una attenzione soddisfacente e uno studio costante, mentre la restante parte ha mantenuto un atteggiamento di interesse mediocre consolidando livelli già precedentemente raggiunti.

La **programmazione di Italiano** è stata suddivisa in moduli, tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Gli alunni sono riusciti a cogliere i nuclei fondanti della disciplina, in particolare a maturare le competenze di base che da essi devono derivare, mostrando un soddisfacente interesse per gli autori affrontati, per le loro opere e per la loro poetica che spesso è stata contestualizzata nella vita quotidiana per poter cogliere ancora oggi il messaggio della letteratura. Più facile per loro è questa quest'ultima

parte, più complessa la teorizzazione concettuale delle opere e dei vari movimenti di pensiero che hanno attraversato il ‘900. Ho preferito insistere più sulla poetica e sulle opere che sulla vita degli autori a parte quegli eventi che hanno avuto una ricaduta imprescindibile sulle opere stesse.
E’ stata svolta una simulazione della prima prova scritta in data 14 aprile.

La **programmazione di Storia** è stata altresì divisa in moduli. Gli argomenti sono stati presentati con appunti e schemi alla lavagna ed in seguito affrontati seguendo il libro di testo in adozione. Inoltre alcuni di essi hanno meritato un approfondimento attraverso discussioni in classe e lavori di gruppo, con attualizzazioni dei contenuti e dei periodi storici trattati, visione di documentari e video correlati agli argomenti trattati, molti dei quali proposti anche dalla stessa versione digitale del libro.

Programma svolto Italiano:

MODULO 1	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
La società italiana di fine ‘800 nell’opera di Giovanni Verga	Contestualizzare l’evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall’Unità d’Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Inquadrare le problematiche sociali e rapportarle al periodo dell’Italia post unitaria	Il contesto storico-culturale; il Realismo, il Naturalismo e il Verismo. Verga: vita, poetica, tecniche narrative; la questione meridionale. Letture da Verga: “Vita dei campi”; “I Malavoglia”. *Rosso Malpelo;* *La lupa; La roba;* *La famiglia Malavoglia;* *L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni;*

MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Il Decadentismo: la letteratura europea e italiana tra ‘800 e ‘900. Elementi comuni e differenze.	Identificare le relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	Baudelaire, “I fiori del male” Letture: *L’Albatro;* Pascoli e D’Annunzio: vita, opera, poetica e stile; “Myricae” e “Alcyone”

	Analizzare i testi proposti in poesia e in prosa, individuare collegamenti con il contesto biografico, storico e sociale. La nascita della società di massa e il linguaggio della pubblicità.	Letture da Pascoli:*Il fanciullino; La grande proletaria si è mossa; X Agosto, Lavandare;* Letture da D'Annunzio: *La pioggia nel pineto;* da "Il piacere" *Il ritratto di A. Sperelli.*

MODULO 3	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
Il romanzo moderno in Italia: Svevo e Pirandello	Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Conoscere le caratteristiche dell'opera, sia tematiche che stilistiche, e le strategie narrative utilizzate. Confrontare il contesto sociale passato con quello attuale nel rapporto critico tra individuo e società	L'età della crisi: la società di massa e la figura dell'inetto Le tematiche e le novità del romanzo europeo del '900: Kafka, *Le metamorfosi*; Proust, *La maddalena*; Joyce, *Evelin*; Svevo e Pirandello: contesto storico-sociale e rapporto con i modelli culturali di riferimento Letture da Svevo, "La coscienza di Zeno" *Preambolo; Il fumo; Augusta; Una catastrofe inaudita;* Letture da Pirandello: *L'umorismo* (saggio)*;* *Il treno ha fischiato;* video de *La patente;* da "Il fu Mattia Pascal", *M. Pascal ed A. Meis;*

		da “Uno, nessuno e centomila”, *Il dubbio di V. Moscarda*.

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

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

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

Testo di riferimento: *Letteratura e intrecci*, vol. 3, M. Carlà, A. Sgroi; Palumbo editore

Programma svolto Storia:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla società di massa alla prima guerra mondiale	Riconoscere nella storia del XX sec. e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità	Caratteristiche generali: luci e ombre della *Belle Epoque* Cause e dinamiche del conflitto; le nuove armi; la guerra di trincea L'Italia dalla neutralità all'ingresso nel conflitto; Didattica cooperativa: portatrici carniche; cibo nelle trincee; tregua di Natale; l'iprite e i Ceschina; il sacrario di Redipuglia; gli Alpini
MODULO 2	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
L'età dei Totalitarismi	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.	I trattati di pace e il dopoguerra in Italia Dal "Biennio Rosso" al regime Fascista; Mussolini e l'instaurazione della dittatura La Germania dal "Trattato di Versailles" al regime nazista Similitudini e differenze tra Fascismo e Nazismo; il Totalitarismo

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

		La conclusione del conflitto e la bomba atomica

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

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

Testo di riferimento: *La nostra avventura* (ed. rossa), vol. 3; G. De Vecchi, G. Giovannetti

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. Francesca Di Cioccio

Relazione sulla classe

La classe si presenta complessivamente corretta dal punto di vista comportamentale: gli studenti mantengono un atteggiamento rispettoso nei confronti dei docenti e dei compagni e non si rilevano particolari problematiche di natura disciplinare.

Tuttavia, si evidenzia una diffusa carenza di motivazione nei confronti della disciplina e in particolare della parte relativa alla microlingua. Gli studenti hanno manifestato un marcato disinteresse nei confronti dell'attività di pasticceria e, conseguentemente, verso lo studio della disciplina in lingua straniera. Molti alunni partecipano alle lezioni in modo passivo, mostrando un interesse limitato per le attività proposte e un impegno non sempre costante nello svolgimento dei compiti assegnati. La partecipazione attiva è spesso sollecitata dal docente e raramente nasce in modo spontaneo.

La programmazione didattica è risultata significativamente condizionata da tale atteggiamento. Inoltre, il libro di testo in adozione, carente sotto il profilo dei contenuti, non ha offerto adeguati spunti didattici per un efficace svolgimento delle attività.
Pertanto, si è deciso di individuare alcuni nuclei tematici e di svilupparli attraverso dispense fornite direttamente dalla docente.

Dal punto di vista del rendimento, la mancanza di motivazione si riflette in risultati mediamente sufficienti con alcune potenzialità non completamente espresse.

Programma svolto

Modulo 1: **The Victorian Age** (cenni)
Social structure and economic changes, social Darwinism

Modulo 2: **The History and Evolution of the Full English Breakfast**
Origins of the full English Breakfast, the 20th century: a national favourite

Modulo 3: **Safety Procedures**
Food safety and food quality, HACCP

Module 4: **HACCP**
HACCP Principles, food contamination

Module 5: **The History of Tea**
Tea processing, tea drinking in Britain, tea smuggling in the 18th century, afternoon tea

Modulo 6: **New trends in pastry**
Healthier desserts, plant-based pastries, sourdough starter, exotic flavors, sustainability In pastry

Modulo 7: **My Internship** (Educazione Civica)
Internship experience report

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. Katiuscia Penisola

Relazione sulla classe:

La classe 5P è composta da 14 studenti. È stato necessario rivedere e consolidare il programma svolto negli anni precedenti prima di iniziare il programma di V.
Per quanto riguarda metodi, attività e strumenti, la programmazione è stata seguita quasi interamente. Si è cercato di migliorare la fluenza linguistica e la pronuncia, di sviluppare sia le abilità ricettive che quelle produttive e di approfondire i linguaggi settoriali mediante la lettura, l'analisi, la comprensione e la traduzione di testi scritti, l'ascolto e la comprensione di testi orali.
La valutazione è stata di tipo formativo in itinere e sommativa. Si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione.
I livelli di competenze raggiunti dalla classe sono eterogenei. Un gruppo ristretto ha evidenziato serietà e impegno costante e ha ottenuto risultati positivi, un gruppo intermedio ha conseguito una preparazione nel complesso soddisfacente, mentre un terzo gruppo si è applicato con impegno saltuario e la preparazione conseguita resta superficiale.
Nel complesso gli alunni sono in grado di orientarsi nella loro futura attività professionale anche se il grado di competenza linguistico-comunicativa relativa al settore specifico d'indirizzo non è lo stesso per tutti i discenti.
Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e le famiglie come descritto nei relativi PDP depositati agli atti.

Programma svolto:

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

Module 2 : Histoire de la pâtisserie
Présenter les caractères essentiels de la pâtisserie d'une période historique.
Comprendre l'idée principale d'un texte.
Faire un bref exposé sur un sujet qui touche la culture.
Savoir parler des principaux pâtissiers de la tradition française.
Histoire de la pâtisserie.
Les grands pâtissiers français.

Module 3 : Service et décoration
Savoir présenter un dessert
La carte des desserts
Le mariage vin-dessert
Cake design
Le dressage des assiettes

Module 4 : La pâtisserie fait le tour du monde
Savoir présenter la recette d'un pays étranger.
Reconnaître les produits exotiques et leur influence dans notre culture.
Itineraires gourmands
Gourmandises du monde
Recettes du monde

Module 5 : Bien-être et qualité
Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions
Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés
Connaître les produits bio et les OGM
Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire;
les aliments biologiques et les OGM;
Le régime méditerranéen;
Les menus religieux;
Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien, dissocié, fruitarien, crudivore.

Module 6 : Santé et sécurité alimentaire
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation
Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments
Savoir connaître la méthode HACCP

Allergies et intolérances alimentaires;
La maladie cœliaque;
La méthode HACCP;
La conservation des aliments;
Intoxications.

Module 7 : À la recherche d'un emploi* (da terminare entro fine anno scolastico)
Savoir présenter ses compétences professionnelles
Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV et une lettre de motivation
Les petites annonces
Le CV
La lettre de motivation
L'entretien d'embauche
Le stage

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

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA
Prof.ssa Stefanini Sara

Relazione sulla classe:

La classe 5ª pasticceria, frequentante il corso di tedesco, è composta da 2 alunni inseritisi nel corso dell'anno scolastico nel gruppo classe di cucina, sala e accoglienza.

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

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

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

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

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 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Marco Galli

Relazione sulla classe:

La classe ha sempre mostrato un legame con il docente improntato alla cordialità e al rispetto, tuttavia con un impegno non sempre adeguato alle difficoltà degli argomenti.

Il livello raggiunto dalla classe è generalmente discreto, con qualche alunno che ha raggiunto buoni risultati, tuttavia sempre al di sotto delle reali potenzialità.

Programma svolto:

MODULO 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)		
	Conoscenze Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.	**Abilità** Riconoscere il grafico di una funzione. Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. Studiare il segno di una funzione razionale.

MODULO 2: LIMITI E ASINTOTI		
	Conoscenze	**Abilità**
	Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro. Funzioni continue e algebra dei limiti. Forme di indecisione nel calcolo di limiti di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0. Punti di discontinuità. Asintoti orizzontali, verticali, obliqui. Lettura del grafico	Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. Eliminare le forme di indecisione +infinito-infinito, infinito/infinito, 0/0. Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui. Riconoscere graficamente punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie. Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti relativamente a limiti e asintoti.

MODULO 3: DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE		
	Conoscenze	**Abilità**
	Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. Regole per il calcolo delle derivate. Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto. Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari. Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno) Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione. Lettura del grafico di una funzione. Lettura del grafico di situazioni reali.	Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto. Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte. Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto. Determinare le coordinate dei punti stazionari. Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente- Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale). Rappresentare graficamente la funzione studiata. Analizzare il grafico di una funzione (compresa concavità, convessità e flessi).

Testo in adozione: "I colori della matematica", ed. Bianca, di L. Sasso-I. Fragni, DeA-scuola

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof.ssa Vania Zavatta

Relazione sulla classe

Ho seguito la classe per l'intero triennio e, se pure non ci siano mai stati problemi disciplinari rilevanti, è stato molto faticoso instaurare un rapporto di fiducia e di collaborazione con gli alunni, che si sono spesso mostrati poco inclini alla socialità, sia all'interno del gruppo classe che nei confronti del docente e scarsamente disponibili al dialogo educativo. Poco propensi all'autocritica e con un atteggiamento talvolta supponente e moderatamente ligio alle regole, nella realtà nascondono fragilità e difficoltà nei rapporti personali, tanto che la classe è frammentata in piccoli gruppi, non molto permeabili, che nel corso del triennio hanno poi seguito diverse dinamiche portando alla nascita di nuove amicizie e alla rottura di altre. Questo ha chiaramente influito sul clima della classe, difficile da gestire in alcuni frangenti.

Nel corso di questo ultimo anno l'impegno e la motivazione risultano migliorati, così come il coinvolgimento e la partecipazione. La classe ha lavorato con costanza, mostrando di aver consapevolezza dell'importanza dell'obiettivo da raggiungere, e ogni alunno si è speso, in base alle proprie capacità e alle competenze acquisite, per raggiungere la prova di maturità con la preparazione e il senso di responsabilità dovuti. I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Le verifiche scritte, nel 1^ e nel 2^ quadrimestre, sulla falsariga delle prove d'esame degli anni scorsi, e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. E' stata somministrata 1 simulazione, nel mese di Maggio..

Le ore di lezione settimanali sono 5, di cui 1 in compresenza con il collega di Laboratorio di Pasticceria.

Programma svolto:

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

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

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

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: PASTICCERIA
Prof. Orazio Caramia

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 P è composta da 16 allievi: 10 femmine e 6 maschi.

Sono stato il loro insegnante durante il quarto e quinto anno. Gli alunni dopo aver svolto i primi 2 anni di scuola svolgendo tutti gli indirizzi professionali, al terzo anno hanno scelto l'indirizzo professionale di "Pasticceria".

Al terzo anno di scuola, al loro primo di pasticceria, una collega è stata la loro insegnante.

In seguito il 4° e 5° anno, sono stato assegnato a questa classe.

Inizialmente più della metà della classe non aveva alcun desiderio di continuare a svolgere questa materia , non soltanto non avevano entusiasmo, ma arrivavano in laboratorio con la fermezza che non avrebbero lavorato, perché non erano interessati.

Ho lavorato molto sull'autostima e sul fatto che questa materia è divertente, passionale, creativa e, perché no, un gioco bellissimo.

Dopo i primi 2-3 mesi, ho notato come TUTTI hanno iniziato a lavorare allegramente e piano piano hanno svolto tutto il loro programma.

Da quel momento la classe si è dimostrata sempre interessata e partecipe durante tutto il percorso dei due anni. Ha mantenuto questo atteggiamento propositivo durante tutto il percorso mostrando dedizione, attitudine, interesse e desiderio di voler imparare e acquisire nuove conoscenze.

Il clima di lavoro è sempre stato molto buono e anche l'impegno. Un alunno ha desiderato specializzarsi soprattutto sulla panificazione e pizzeria. Un altro ragazzo ha partecipato a diversi concorsi nazionali con ottimi piazzamenti.

I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

Alcuni di loro che negli anni passati avevano diverse difficoltà nella materia, quest'anno hanno acquisito nuove capacità e autonomia che negli anni passati non avevano. Questo è dovuto anche al fatto che diversi hanno lavorato durante il periodo estivo e hanno acquisito quella manualità che a scuola era difficile acquisirla per le ore di pratica che svolgiamo molto inferiori rispetto alle ore che i ragazzi hanno svolto nelle aziende dove hanno lavorato.

Il comportamento dell'intera classe, durante l'anno scolastico, è stato complessivamente, abbastanza corretto, rispettoso e costante.

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:

METODO DI LAVORO	**MEZZI E STRUMENTI**	**VERIFICHE**	**MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE**
Lezione Dialogata Discussione guidata Lezione Frontale Lezione Pratica Video Lezioni Uso di Power-Point	Libro di testo: Laboratorio di Pasticceria 2.0 Paolo Gentile e Alessandro Bertuzzi Video da Youtube, DvD della Pasticceria Professionale e Lezioni dell'Insegnante su Power-Point	Prove Scritte Prove Pratiche Simulazione d'Esame	Conoscenza degli argomenti affrontati Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite Uso dei termini e del linguaggio specifici

Modulo 1	**Obiettivi**	**Contenuti**
Perfezionamento sulle basi di Pasticceria	Continuare a praticare e a perfezionare le Basi di Pasticceria	Pasta Sfoglia Pasta Frolla Pan di Spagna Crema Pasticciera Salsa Inglese Pasta Choux Pan Brioche Pasta per i Croissants

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
I Dolci al Cucchiaio	I dolci al cucchiaio sono le basi di tutte le Torte Moderne	Le Bavaresi I Parfaits I Semifreddi o Mousse Glacée I Semifreddi Perfetti Soufflés Glacés Le Creme Rovesciate : Fredde e Calde Mousse Gelati Sorbetti Aspic Namelake Cremosi Bombe Mattonelle
Modulo 3	**Obiettivi**	**Contenuti**
I Dolci Regionali, Nazionali e Internazionali La valorizzazione del territorio e la promozione del *"Made in Italy"* La promozione dei prodotti del territorio. • La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione.	Conoscere i piu importanti dolci a livello Locale, Regionali, Nazionale e Internazionale e saper apportare alle ricette originali variazioni e innovazioni controllando l'aspetto nutrizionale.	Tiramisù della Lombardia, Zuppa Inglese Romagnola, Zeppole di San Giuseppe, Pastiera Napoletana, Cannolo alla Siciliana, Bonet alla Piemontese, Bocconotto Pugliese, Strudel Trentino, Sfogliatella Napoletana, , Babà Napoletano, Dolci tipici Emiliani Romagnoli ,ecc.ecc…
Modulo 4	**Obiettivi**	**Contenuti**
I Dolci al Piatto della Ristorazione	L'Arte dell'Impiattamento	Dolci da Porzione serviti al Piatto accompagnati da Salse, Decorazioni varie e Frutta
Modulo 5	**Obiettivi**	**Contenuti**
Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al	Elaborare dolci per celiaci, per i diabetici, per ipercolesterolemia, ipertensione , per gli allergeni e per vegani	Senza glutine, senza zucchero senza lattosio, grassi animali, senza sale, e senza ingredienti di origine animale

consumo dei prodotti dolciari e da forno.		
Modulo 6	**Obiettivi**	**Contenuti**
Le Decorazioni	Imparare a presentare	con lo zucchero : fondente, colato, ghiaccia fondente, ghiaccia reale, pastigliaggio con il cioccolato : glasse, cioccolato plastico, le glasse, con la Pasta Mandorla, meringhe, ostie, biscotti, frutta : fresca e essiccata; panna montata, crema al burro, zucchero a velo, gelatina, cornetto, meringhe , marzapane, cialde, ecc.ecc…
Modulo 7	**Obiettivi**	**Contenuti**
La Pasticceria Salata	Acquisire le conoscenze per realizzare Aperitivi, Cocktail party, buffet salati e non .	I Panzerotti Pugliesi, i Fritti e le Pastelle : Arancini di Riso, Crocchette di Patate, Verdure Pastellate, Carne e pesce impanati e pastellati, Crescentine. Le Mousse salate : al Prosciutto, al Tonno, alle Olive, al Formaggio, al Salmone affumicato, le Focacce, la Pizza, le Tartine, i Crostini, le Quiches, i panini , i crostini, crostoni, tramezzini, grissini, muffin salati, ecc.
Modulo 8	**Obiettivi**	**Contenuti**
I Lieviti in Pasticceria	L'uso del Lievito Compresso, Secco, Lievito Madre, Li Co Li, Poolish, Biga, Baking, Ammoniaca, ecc.eccc..	Panettone – Colombe, Pandoro –Babà, Bomboloni, Croissants, Brioches
Modulo 9	**Obiettivi**	**Contenuti**
La "Qualità Totale	i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.	Qualità Totale di un dolce viene data dalle 5 "S": sicurezza (profilo igienico-sanitario), salute (caratteristiche nutrizionali), sensi (caratteristiche organolettiche), servizio (alle caratteristiche tecnologiche e commerciali e la qualità prezzo), storia (origine dei prodotti).
Modulo 10	**Obiettivi**	**Contenuti**
La Pasticceria Estera "Koscher"	Conosce la pasticceria Ebraica e parte di alcuni piatti della cucina Kosher	Imparare gli ingredienti da usare e quelli proibiti dalla cucina Ebraica

Modulo 11	Obiettivi	Contenuti
Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema **HACCP.**	Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi, con attenzione alla sicurezza alimentare, nutrizionale e gastronomica. La Sicurezza Igienica	Elaborare un Piano di Lavoro con i 7 principi da seguire. I 3 tipi di contaminazione Le principali fonti di contaminazione Le temperature ideali di contaminazione La MTA Malattia Trasmisssione Alimentare Igiene Personale, dei locali e degli alimenti Abbattere la carica batterica: la Sanificazione
Modulo 12	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il Food-Cost	Conoscere i Costi di ogni settore per ottenere un Utile	Saper calcolare i : costi degli ingredienti costi della manodopera o personale costi delle utenze, affitto,mutui, ammortamento,ecc…. Stabilire una percentuale di guadagno per ottenere un utile
Modulo 13	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il Menù	La giusta vendita dei piatti La sequenza delle portate in un menu La sequenza dei pasti in una giornata	Menu Fissi A la carta, a la grande carta Turistico, Buffet, a Tema, Gala, Degustazione, Ciclico, a la carta semplice, della Casa, Cerimoniale,
Modulo 14	**Obiettivi**	**Contenuti**
Sicurezza sul Lavoro	Prevenire gli infortuni e le morti sul lavoro	Formazione e Sanzioni Diritti e Doveri dei Lavoratori Le Normative Le Squadre per le emergenze
Modulo 15	**Obiettivi**	**Contenuti**
Ecosostenibilità o Cucina Sostenibile Filiera Corta	Basso impatto ambientale	Piatti a chilometro “0” Filiera corta Utilizzo degli ingredienti di stagione Cibi Biologici Eliminazione della Plastica
Modulo 16	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il Catering e il Banqueting	“RIFORNIRE CIBO E BEVANDE”	Catering Industriale istituzionale Catering Industriale privato I 3 legami: caldo, freddo e surgelto

		Il Banqueting il Banqueting Manager
Modulo 17	**Obiettivi**	**Contenuti**
Le attrezzature e i macchinari del laboratorio di Pasticceria	Sapere i macchinari e le attrezzature utili per il funzionamento di un laboratorio di Pasticceria	Le macchine: forni, planetarie, impastatrici, sfogliatrici, lievitatore, abbattitore, frighi, surgelatori, cutter, Le attrezzature: spatole, forbici, coltelli, mattarelli, bilance, unghie, fruste, taglieri, coppapasta, tortiere, anelli acciai, rotella dentata, placche,ecc.ecc…..
Modulo 18	**Obiettivi**	**Contenuti**
Il Lessico di Pasticceria	Sapere la terminologia usata in un laboratorio di pasticceria	Glossario della Pasticceria e terminologia delle tecniche
Modulo 19	**Obiettivi**	**Contenuti**
I Marchi di Qualità	I Marchi DOP; IGP, STG, STG-AS, Pat, Consorzi,	Gli alimenti OGM I Prodotti Biologici Le 5 Gamme Alimentari I Prodotti Dietetici Gli alimenti funzionali
Modulo 20	**Obiettivi**	**Contenuti**
Le Materie Prime	Conoscere gli ingredienti singolarmente e le loro funzioni e il loro abbinamento	Zuccheri, farine, latte, uova, grassi (burro, margarine, strutto , olio) cioccolato, lieviti,additivi, aromi, coloranti, ecc.ecc…
Modulo 21	**Obiettivi**	**Contenuti**
La Pasticceria senza Sprechi	Eliminazione degli sprechi utilizzando gli avanzi	Come utilizzare gli avanzi del pan di spagna, pasta frolla, pasta frolla, pasta choux, creme, cioccolato, paste lievitate, bagne alcoliche, dolci al cucchiaio, ecc.ecc….
Modulo 22	**Obiettivi**	**Contenuti**
La Pasticceria Salutistica	Conoscere ingredienti che apportano meno calorie, meno colesterolo, meno zuccheri e mantenendo la stessa golosità	Conoscere ingredienti che diano la stessa golosità riducendo gli zuccheri, grassi e calorie
Modulo 23	**Obiettivi**	**Contenuti**
Street-Food	Conoscere la pasticceria dolce e salata da strada	Piade, pizzette, fritti, arancini, panzerotti, sandwich, focacce, gelato, sorbetti, torroni, ciambelline, cioccolatini, zucchero filato, torroni, praline,

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

"S. Savioli" – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione: PASTICCERIA

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Prof. Matteo Tomasucci

RELAZIONE SULLA CLASSE

Il docente ha assunto l'insegnamento della classe all'inizio dell'attuale anno scolastico, avviando sin da subito un graduale e attento processo di conoscenza, volto non solo a comprendere le caratteristiche del gruppo nel suo insieme, ma anche a coglierne le dinamiche relazionali interne e le specificità dei singoli studenti. Fin dalle prime fasi, la classe ha manifestato un comportamento complessivamente corretto, educato e rispettoso sia nei confronti dell'insegnante sia rispetto alle attività didattiche proposte.

Tuttavia, soprattutto nel corso dei primi mesi, sono emerse alcune difficoltà, riconducibili principalmente al cambiamento del metodo di insegnamento rispetto a quello adottato dal docente precedente. Questa discontinuità ha reso necessario un fisiologico periodo di adattamento da parte degli studenti, i quali hanno dovuto progressivamente riorganizzare le proprie modalità di studio e di partecipazione. In tale contesto, si è ritenuto opportuno mantenere, per quanto possibile, un costante riferimento al libro di testo, utilizzato come punto di ancoraggio per garantire maggiore stabilità e continuità nel percorso didattico.

Per quanto riguarda l'impegno, non tutti gli studenti hanno dimostrato con regolarità un livello di studio adeguato a una comprensione piena e approfondita della disciplina. In diversi casi, infatti, lo studio individuale è risultato discontinuo e talvolta superficiale, incidendo in maniera significativa sull'efficacia del processo di apprendimento e sulla consolidazione delle conoscenze.

Nel complesso, pur in presenza di alcune criticità, la classe ha mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso, mostrando nel tempo una progressiva capacità di adattamento al nuovo percorso didattico, sebbene tale processo non sia avvenuto in modo uniforme per tutti gli studenti.

Programma svolto:

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

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

	- Confronto tra budget e bilancio d'esercizio. - Predisposizione del budget degli investimenti e budget economico delle imprese ricettive e ristorative. - Il controllo budgetario. - Business plan: definizione, struttura e contenuto.

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

Materiale del docente pubblicato su Classroom.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**
Prof. Francesca De Lillo

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5P è composta da 14 studenti e l'ho seguita solo questo anno scolastico. La classe ha dimostrato sin da subito un comportamento consono all'ambiente scolastico. In generale ha partecipato alle lezioni pratiche in maniera adeguata e con interesse. Il programma si è svolto regolarmente e senza necessità di recuperi in itinere. La valutazione è stata di tipo formativo, ha tenuto conto dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione.

Programma svolto:

U.d.A. n.1: Test Motori e Physical Fitness
Periodo: Settembre/Ottobre
Argomenti U.d.A.:
Esercitazioni varie sulle capacità condizionali.
Test motori specifici: prova di resistenza (test di Leger); test di rapidità e coordinazione neuromotoria (navetta 10 volte x 5 m); test isometrico di forza generale (mantenere per più tempo possibile la posizione di plank).

Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere il livello di efficienza fisica. Conoscere i principali test da campo.	Saper scegliere, adattare un test idoneo a misurare e valutare una determinata capacità.	Essere consapevoli della propria Physical Fitness. Sapere valutare le proprie capacità ed i risultati anche con l'utilizzo di tabelle di riferimento.

U.d.A. n.2: Miglioramento fisico e fisiologico generale

Periodo: tutto l'anno scolastico

Argomenti U.d.A.:

La corsa nelle sue varie forme: corsa continua, corsa ad intervalli, corsa con variazioni di ritmo e di velocità, le differenti andature.

Circuit-training a stazioni cronometrate prevalentemente a carico naturale.

Potenziamento muscolare dei vari distretti corporei attraverso esercizi di potenziamento a corpo libero, con l'ausilio di piccoli sovraccarichi (es. manubri) e con l'uso dei grandi attrezzi (panca).

Esercitazioni di velocità e rapidità/agilità con l'uso delle speed-ladder, coni, cinesini, ecc.

Esecuzione del test di salto con la funicella.

Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscenze base del sistema muscolare e cardiocircolatorio. Conoscere gli schemi motori complessi. Conoscenza dei metodi di allenamento per migliorare la resistenza e la velocità.	Saper riconoscere le variazioni fisiologiche durante lo sforzo. Saper eseguire schemi motori complessi. Saper eseguire le principali metodiche di allenamento.	Saper valutare le proprie capacità e i risultati. Applicare schemi motori complessi adeguati alle attività richieste. Saper applicare le metodiche di allenamento adeguandole alle proprie capacità.

U.d.A. n.3: schemi motori di base e coordinazione generale

Periodo: tutto l'anno scolastico

Argomenti U.d.A.:

Esercitazioni differenti in cui si sperimentano varie modalità di camminare, correre, saltare, lanciare (prevalentemente sotto forma ludica).

Esercitazioni con la funicella: esecuzione di differenti tipologie di salto con la funicella sul posto o in movimento (a piedi pari, su un piede, salti alternati, skip, calciata dietro, jumping jack; doppio giro, incrociato); esecuzione di una sequenza semplice di salti. Esecuzione di un test motorio specifico: salto funicella a piedi pari per 30 s compiendo il maggior numero di salti corretti.

La destrezza: esecuzione di percorsi di destrezza in palestra e all'aperto; prova di un percorso di destrezza costituito da 5 esercizi (skip basso doppio appoggio con l'uso della speed ladder, giro 360° attorno a 3 cinesini posti in fila, salti a piedi pari di alcuni ostacoli di differente altezza, capovolta avanti/rotolamento, jumping jack in ogni quadrato della speed ladder; scatto finale) e registrazione del tempo e della qualità di esecuzione.

Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere le parti principali del corpo umano e le loro funzioni. Conoscere le modalità corrette di esecuzione degli schemi motori e le tecniche di esecuzione.	Identificare le parti anatomiche utilizzate nei gesti e nelle attività motorie. Compiere gesti e movimenti in modo corretto ed adeguato.	Utilizzare in modo adeguato le parti del corpo adattandole alle situazioni motorie. Utilizzare in modo consapevole la propria corporeità. Rielaborare ed affinare gli schemi motori di base

U.d.A. n. 4: Progetti sportivi

Periodo:Novembre/Dicembre

Argomenti U.d.A.:

Teoria e pratica della disciplina Squash con l'esperto svolto presso il Centro Federale Giuoco Squash di Riccione.

Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere una disciplina sportiva non convenzionale legata al nostro territorio.	Ampliare il personale bagaglio motorio con nuove esperienze e nuovi movimenti.	Migliorare gli schemi motori Incrementare le capacità coordinative (equilibrio, coordinazione inter-segmentaria e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, l'adattamento e la trasformazione dei movimenti.
U.d.A. n. 5: Acrosport: costruiamo insieme Periodo: Febbraio/Marzo Argomenti U.d.A.: Creare insieme figure umane a coppie, a gruppi di tre, quattro, cinque.		
Conoscenze	**Abilità**	**Competenze**
Conoscere le caratteristiche dell'acrosport. Conoscere le leggi fisiche e fisiologiche che consentono di regolare l'equilibrio. Conoscere gli elementi che influenzano il mantenimento della postura.	Mantenere e controllare le posture assunte. Distribuire il peso sulle superfici di appoggio in modo uniforme. Reagire in modo adeguato alla perdita di equilibrio. Sostenere ed essere sostenuti in sicurezza. Utilizzare schemi e azioni di movimenti in modo creativo e originale.	Realizzare movimenti da semplici a complessi. Cooperare in gruppo utilizzando e valorizzando, con la guida del docente, le propensioni individuali. Sperimentare nuove tecniche espressivo-comunicative. Creare un rapporto di fiducia e di responsabilità con ciascun membro del gruppo.
U.d.A. n. 6: Sport di squadra e sport individuali in preparazione ai Giochi Della Gioventù Periodo: tutto l'anno scolastico Argomenti U.d.A.: Lezioni/Esercitazioni teorico-pratiche di alcune discipline sportive: sport di squadra (pallavolo, dodgeball) e sport individuali (atletica leggera, badminton).		
Conoscenze	**Abilità**	**Competenze**

Conoscere gli elementi che influenzano il mantenimento della postura. Conoscere gli elementi tecnici e regolamentari delle varie discipline sportive. Conoscere gli elementari principi tattici (in attacco ed in difesa). Conoscere le modalità corrette di comportamento e di relazione in un gruppo. Conoscere semplici strumenti teorici per valutare i propri progressi motori.	Saper eseguire i gesti tecnici e i fondamentali adeguati in situazione di gioco. Saper eseguire elementari comportamenti tattici nelle diverse discipline sportive. Riconoscere ed assumere un comportamento in linea con il gruppo per raggiungere un fine comune. Saper interpretare i principali strumenti di autovalutazione (grafici/tabelle).	Saper adeguare la propria motricità alle esigenze dell'attività sportiva proposta. Saper scegliere ed adottare la strategia tattica più efficace. Essere collaborativo con il gruppo. Saper monitorare i propri progressi motori con grafici/tabelle.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: **INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**
Prof. Luca Bastianelli

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe si è dimostrata attenta e partecipe nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l'anno scolastico. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante. Il programma didattico è stato sviluppato e approfondito in ogni suo punto senza subire modifiche o rallentamenti.

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

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

Programma svolto:

Modulo	Obiettivi	Contenuti
1) I grandi interrogativi dell'uomo.	1. Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza. 2. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.	L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa. I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi: aborto il valore della vita, ecc.
2) Progettare la propria vita con responsabilità.	1. Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.	La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona. L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la per la salvezza del mondo.

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

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

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

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe 5P - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

DISCIPLINA: **EDUCAZIONE CIVICA**
Referente Prof. Matteo Tomasucci

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

Programma svolto:

Docenti	Contenuti e attività
– Italiano	PRIMO QUADRIMESTRE "Le città del futuro": visione documentario Raiplay sul progetto C-40 dedicato allo sviluppo sostenibile, al risparmio energetico e allo spreco alimentare. SECONDO QUADRIMESTRE "Un'app per sentirsi meglio". Lavoro a coppie con presentazione multimediale riguardante applicativi utili nelle attività personali, sociali e sportive.
– Storia	PRIMO QUADRIMESTRE Il diritto di sciopero dei lavoratori. Il diritto di voto dall'unità d'Italia ad oggi. Visione film "C'è ancora domani" sul diritto di voto alle donne. SECONDO QUADRIMESTRE Per il giorno della memoria intervista a L. Segre e audiodramma dedicato ai rastrellamenti nazi-fascisti. Visione film "L'onda", un esperimento sociale sul possibile ritorno del nazismo. Lavoro a coppie sui primi 12 articoli della Costituzione con riferimenti e raccordi all'attualità.

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

PARTE III

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 Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

● utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

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

● utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

● utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

● padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

● utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

● applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

● individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

 agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

 utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;

 integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

 valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;

 applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

 attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;

 controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

 predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;

 adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Crediti Scolastici

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

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

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

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

Alunni	CREDITO 3^ - a.s. 2023-24	CREDITO 4^ - a.s. 2024-25
1	10	11
2	8	9
3	9	10
4	9	11
5	9	11
6	10	12
7	9	9
8	12	12
9	10	10
10	10	10
11	8	9
12	9	9
13	9	9
14	9	9
15	10	11
16	9	9

MONTE ORE FSL SVOLTE NEL TRIENNIO

Alunni	STAGE	ESPERIENZE	ORE SVOLTE
1	193h 50’	214	407h 50’
2	323h 20’	48h	371h 20’
3	321h 30’	10h	331h 30’
4	308h	79h	387h
5	155h	10h	165h
6	141h 15’	269	410h 15’
7	263h 15’	25	288h 15’
8	140h	261h	401h
9	269h	101h	397h
10	120h	220h	340h
11	284h	56h	340h
12	252h	48h	300h
13	322h	18h	340h
14	306h	26h	332h
15	148h	210h	358h
16	270h 20’	104h	374h 20’

SIMULAZIONE PRIMA PROVA (12/04/2026)

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

20 novembre 1978

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

FAC SIMILE ATTI MIM

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.

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.

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.

PROPOSTA B2

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

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. […]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. […] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

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

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

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine *'liturgia'*.
3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase *'la civiltà dei consumi […] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

PROPOSTA C2

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.

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 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.	

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

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

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B				
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.	

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

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

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

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C				
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**

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.	

		L2 (5-8)	Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione.	… /15
		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**

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (5/05/2026)

Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“ S. Savioli” – Riccione
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE 2025-2026
2^ PROVA SCRITTA

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

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

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

Sensibilità al glutine, uno studio riesamina le evidenze sul tema e mostra che in molti casi la fonte dei sintomi va cercata altrove
(The Lancet Gastroenterology & Hepatology (2023) e Wired - 10.11.2025)

Sensibilità al glutine
La sensibilità al glutine (in inglese Non-coeliac gluten sensitivity, Ncgs) è una condizione diversa: pur senza essere celiache o allergiche al grano, le persone riferiscono di sentirsi male dopo aver mangiato cibi che li contengono e di stare meglio quando li eliminano. Anche se non di rado, sottolineano gli esperti, non si tende a eliminare solo il glutine, ma anche altre classi di alimenti che darebbero fastidio. I sintomi riferiti della sensibilità al glutine sono, come per la celiachia, variabili: dolori addominali, gonfiore, reflusso, nausea, urgenza di andare in bagno, flatulenza, diarrea, ma possono essere presenti anche mal di testa, fatica, rash cutanei. Malgrado se ne parli ormai 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

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

Parte B

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

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

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

3. Definisca la Celiachia e la descriva in maniera dettagliata

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

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

PARTE C

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

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

Quesiti

- Descrivi i principali rischi legati alla contaminazione crociata in pasticceria e le misure per evitarla.
- Elenca i principali allergeni secondo il regolamento europeo (Reg. UE 1169/2011).
- Spiega l'importanza della corretta comunicazione al cliente in merito agli allergeni presenti nei dolci preparati.

PROVA PRATICA/PROGETTUALE

- Progetta una serie di dolci (almeno 5) da colazione adatti a clienti con:

celiachia (gluten free)
intolleranza al lattosio
elenca gli ingrediente da eliminare e gli ingredienti da sostituire

Sviluppa i seguenti punti:

- Scheda tecnica di un dolce classico che abbia almeno 3 basi di pasticceria classica

Indica:
ingredienti (con grammature indicative)
procedimento
eventuali ingredienti allergeni e come pensi di sostituirli

2. Sicurezza alimentare

6) Descrivi:come organizzeresti il laboratorio di pasticceria per evitare contaminazioni utensili, spazi e procedure dedicate

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

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 soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	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 soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	

INDICATORI	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
concettuali e operativi				
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

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

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

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

CONSIGLIO DI CLASSE 5P

Il documento è stato approvato nella seduta del 15 Maggio 2026

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Matematica /Informatica	Marco Galli	
Italiano e Storia	Lorenzo Benedettini	
Inglese	Francesca Di Cioccio	
Francese	Katiuscia Penisola	
Tedesco	Sara Stefanini	
D.T.A.	Matteo Tomasucci	
Scienza degli Alimenti	Vania Zavatta	
Labor. Enog. settore Pasticceria	Orazio Caramia	
Scienze Motorie e Sportive	Francesca De Lillo	
Religione	Luca Bastianelli	
Sostegno	Daniela Del Bianco	

Il C.d.C. stabilisce che l'alunno con disabilità N.D.A.
sosterrà l'Esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo d'istruzione attraverso prove differenziate
con valore ***non equipollente*** *in coerenza con quanto previsto all'interno del P.E.I.*
così come stabilito dal Dlgs n. 62 del 2017, art. n. 20
e successiva O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 art. 24, comma 1.

Il C.d.C. riporta inoltre che, come indicato nella riunione del Dipartimento di Sostegno del giorno ***15 aprile 2026****, le prove verteranno sui contenuti affrontati dal candidato durante l'anno scolastico e secondo le consuete modalità adottate, il tutto in coerenza con il PEI, nell'ottica di prove* ***non equipollenti****.*

Il C.d.C. individua la docente Daniela Del Bianco che ha seguito lo studente durante l'anno scolastico come figura a supporto per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame
(Articolo 24 comma 4 dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026, in riferimento a quanto stabilito dal Dlgs 62/2017, art. 20, comma 3).

Il C.d.C. adatta al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A (O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 art. 24, comma 8).