IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0004702 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: 5^ SERALE

Percorso ENOGASTRONOMIA
CUCINA - SERVIZI DI SALA E VENDITA

Anno scolastico 2025/2026

Coordinatore: Prof. Lorenzo Benedettini

INDICE

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo 2

STORIA E PROFILO DELL'ISTITUTO 3

VALORI E FINALITA' – PECUP DELLO STUDENTE 3

PIANO ORARIO 7

CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E VARIAZIONI 8

PROFILO DELLA CLASSE 9

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe 10

Percorsi formativo post diploma 12

Attività extracurricolari 12

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI 13

Lingua e Letteratura Italiana 14

Storia 19

Lingua Inglese 21

Lingua Francese 23

Matematica 26

Scienze degli Alimenti 28

Laboratorio Settore Sala e Vendita 33

Laboratorio Settore Cucina 38

D.T.A. 44

Educazione Civica 47

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE 48

Verifica e Valutazione 49

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione 49

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione 50

Crediti Scolastici 51

SIMULAZIONE PRIMA PROVA (14/04/2026) 52

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 58

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (29/04/2026) 66

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 71

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE 73

PARTE I

Descrizione del contesto generale
Informazione sul Curriculo

STORIA E PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

VALORI E FINALITA'

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

Le sue finalità sono:

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

del benessere sociale.

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

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

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

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico- professionale correlate ai settori di riferimento;

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

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

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

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

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

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

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

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

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

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

II profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a

conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

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

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

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

Le declinazioni **"Servizi di sala e di vendita"** e **"Cucina"** concorrono a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

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

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione del triennio. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di **competenze**:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

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

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

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

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

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

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

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

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

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Area comune	**Classe III-IV**	**Classe V**	
Italiano	3	3	Scritto/orale
Storia	1	1	Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Totale	10	10	

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	2	2	Scritto/orale
Scienze degli Alimenti	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Set. Cucina - Sala e Vend.	6	6	Orale/pratico
Totale	14	14	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI
Italiano e Storia	Benedettini Lorenzo
Inglese	Fuster Lopez Maria Isabel
Francese	Eutizi Giulia Rita
Matematica e Informatica	Migliozzi Stefano
Scienze degli Alimenti	Biagini Simone
Lab. Enog. Sett. Sala e Vendita	Cerenzia Francesco sost. Scopelliti Francesco
	Pepe Michele
Lab. Enog. Sett. Cucina	Lunardini Cristina
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Mastantuono Vincenzo

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3°/4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Benedettini Lorenzo	Benedettini Lorenzo
Inglese	Fuster Lopez Maria Isabel	Fuster Lopez Maria Isabel
Francese	Ippolito Francesco	Eutizi Giulia Rita
Matematica/Inform.	Migliozzi Stefano	Migliozzi Stefano
Sc. degli Alimenti	Zavatta Vania	Biagini Simone
Lab. Enog. Sett. Sala e Vendita	Cerenzia Francesco	Cerenzia Francesco sost. Scopelliti Francesco
	Andreoli Gabriele	Pepe Michele
Lab. Enog. Sett. Cucina	Lunardini Cristina	Lunardini Cristina
Dir. Amm. Strut. Ric.	Aloia Luigi	Mastantuono Vincenzo

Profilo della classe

La classe 5^ Serale a indirizzo articolato di "Servizi Enogastronomici Settore Sala-Vendita e Settore Cucina", anche se attualmente composta da 23 alunni, è frequentata solo da 14 di essi (10 per il percorso Sala e Vendita, 4 per il percorso Cucina), 3 maschi e 11 femmine eterogenei per età, preparazione di base e capacità di apprendimento. Infatti diversi corsisti, seppur ancora in elenco, hanno interrotto la frequenza durante l'anno scolastico a causa di impegni lavorativi o familiari, oppure per aver raggiunto in anticipo un numero tale di assenze da precludere, in sede di scrutinio, l'ammissione all'Esame di Maturità.

Quattro alunni sono entrati a far parte del gruppo classe solo quest'anno, di cui due provenienti dal corso diurno. Un'alunna, inoltre, sempre proveniente dal corso diurno, ha cominciato a frequentare dall'inizio del secondo quadrimestre.

Tre alunni, in base alla stipula dei PFI, hanno crediti scolastici in alcune discipline e sono pertanto esonerati da esse in sede di colloquio orale (Circ. Ministeriale n. 3 del 17 Marzo 2016).

Sono presenti alunni con DSA per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati redatti dal Consiglio di Classe ai sensi della legge 170/2010 con i relativi piani didattici personalizzati.

Per quanto riguarda la seconda lingua, tutti gli studenti hanno studiato francese. La programmazione didattica, pianificata dal CdC all'inizio dell'anno, è stata portata avanti con alcuni aggiustamenti dovuti alle numerose assenze fatte registrare da un numero cospicuo di alunni nel primo periodo dell'anno scolastico, ragione per cui si è reso necessario mettere in atto attività di ripasso e di consolidamento in tutte le discipline.

In questo anno scolastico sono cambiati i docenti di Francese, DTA e Sc. degli Alimenti, mentre i restanti hanno seguito la classe dalla sua originaria formazione in terza-quarta fino alla conclusione del periodo di studi. Il docente di Sala e Vendita ha dovuto lasciare l'incarico per motivi personali ed è stato sostituito dal mese di marzo fino al periodo degli esami di maturità.

Nel complesso la classe si attesta su un livello medio di competenze, con alcuni alunni che si sono distinti per partecipazione, impegno e risultati raggiunti in tutte le discipline.

Osservazioni sul percorso formativo.

Il consiglio di classe valuta il percorso formativo della classe soddisfacente, lineare e nel complesso proficuo. Si denota un miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno e della capacità di lavorare in classe, parallelamente ad un miglioramento delle abilità tecniche e dell'etica professionale.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato caratterizzato da una reciproca apertura alla comunicazione e da un sereno confronto, come di solito avviene nel percorso serale per adulti. Tutti gli studenti, sul piano umano, hanno raggiunto un soddisfacente livello di crescita e di maturazione; durante le attività didattiche le dinamiche relazionali si sono consolidate finendo per condizionare positivamente gli alunni che si sono attivati per motivarsi e aiutarsi reciprocamente. Comunque, in linea di massima, il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire a tutti gli studenti,

anche a quelli più deboli scolasticamente, che risentivano di lacune pregresse e metodi di studio non del tutto efficaci, di raggiungere gli obiettivi con interrogazioni programmate, recuperi in itinere e specifici momenti dedicati al ripasso.

La classe ha manifestato un soddisfacente interesse per le attività didattiche proposte; purtroppo la frequenza è risultata discontinua tranne che per un piccolo gruppo di studenti e ciò ha influito negativamente anche sulle valutazioni; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni.
Infine si segnalano alcuni studenti condizionati da una spiccata fragilità emotiva che, soprattutto in occasione di verifiche orali o scritte, hanno dimostrato manifestazioni di ansia e difficoltà ad esprimersi oppure veri e propri "vuoti mentali".

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

Gli insegnanti hanno sempre adeguato e modellato la loro programmazione in funzione delle esigenze dell'utenza del corso serale, poiché gli alunni sono spesso impegnati durante il giorno in attività lavorative e dispongono di poco tempo per lo studio domestico, pertanto le attività didattiche si concentrano nel lavoro svolto in classe privilegiando la partecipazione e l'interesse degli alunni, il dialogo e il confronto responsabile, così da ottimizzare il tempo in aula e facilitare il percorso di apprendimento al fine di conseguire le competenze professionali e culturali di base.
Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina. La classe ha raggiunto gli obiettivi generali prefissati nelle materie di studio e ha acquisito le competenze riguardanti i contenuti trattati differenziandosi prevalentemente in tre livelli: Avanzato (4 alunni) con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze; Intermedio (6 alunni) con discreto raggiungimento di obiettivi e competenze; Base (4 alunni) con il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe.

Metodi:

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate per introdurre in modo sistematico gli argomenti; a queste metodologie si aggiungono inoltre l'apprendimento collaborativo e il peer tutoring. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e di recupero, nonché pause didattiche.
Altre metodologie utilizzate sono state le lezioni interattive per favorire la partecipazione dell'intera classe; esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; lavori di gruppo per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente. Nelle materie di Cucina - Sala e Vendita si è dato ampio spazio a lezioni pratiche atte ad approfondire alcuni campi del settore. In un paio di occasioni la classe ha partecipato ad eventi aperti al pubblico organizzati dalla scuola: una cena dedicata alla dieta vegetariana organizzata da Soroptimist e una cena solidale per i volontari della Croce Rossa.
Il Consiglio di classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Strumenti:

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

Interventi di recupero:

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

Percorso formativo post-diploma

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

INCONTRI UNIBO

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

INCONTRI AGENZIA DEL LAVORO – REGIONE EMILIA ROMAGNA

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

Attività extracurricolari

Gli alunni hanno partecipato ad alcuni eventi aperti al pubblico organizzati dalla scuola presso la sede centrale del Savioli, guidati dai docenti Lunardini e Buffone.

- Evento Cena Soroptimist 3-4 marzo 2026
- Evento Cena Solidale Croce Rossa 10-11 marzo 2026

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 VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA

Prof. Lorenzo Benedettini

Relazione sulla classe:

La provenienza e l'età degli studenti della classe 5^ Serale sono abbastanza variegate, ma gli allievi risultano ben integrati nel gruppo classe. Dal punto di vista didattico la classe è stata assegnata al sottoscritto dallo scorso anno e il rapporto con gli studenti è sempre stato positivo; l'arrivo di nuovi studenti (chi dal corso diurno, chi da altre esperienze scolastiche o lavorative), dopo un periodo fisiologico di assestamento, è stato all'insegna dell'integrazione e del rispetto reciproco ed anche le dinamiche relazionali si sono evolute in modo costruttivo. Da segnalare le numerose assenze che hanno condizionato la partecipazione alle attività didattiche per un numero cospicuo di studenti nella prima parte dell'anno, infatti alcuni di essi non frequentano più a causa del superamento della soglia consentita.
L'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe sono stati apprezzabili o addirittura buoni; anche la partecipazione e l'interesse per i programmi e gli argomenti proposti sono stati buoni, in particolare nel secondo periodo dell'anno scolastico.
Per quanto riguarda il profilo generale, nelle discipline di Italiano e Storia la classe presenta mediamente un profitto discreto; non mancano elementi di più alto livello che hanno raggiunto risultati eccellenti, con buone capacità espressive sia in ambito scritto che orale e notevole proprietà di riflessione critica dovuta alla maturazione personale.
Infine mi preme sottolineare che il monte ore settimanale dedicato alle discipline di Italiano e Storia nel corso serale è di quattro ore, invece di sei come nel corso diurno, pertanto gli argomenti nonostante ricalchino la programmazione curricolare del quinto anno non sono stati affrontati con i dovuti approfondimenti e nella tempistica necessaria per essere metabolizzati a fondo dal gruppo classe. Inoltre pochissimi studenti sono in possesso del libro di testo, quindi quasi tutti si sono basati esclusivamente sul materiale pubblicato in ambiente digitale e sugli appunti forniti dal docente.

Il **programma di Italiano** è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso appunti e consegna di fotocopie, seguendo il libro di testo adottato e con l'uso dello schermo digitale disponibile in aula; le parti salienti del programma e i principali testi degli autori svolti sono stati pubblicati in Google Classroom.
Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai

contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, lavoro a coppie, visione di film, video e documentari relativi agli argomenti trattati e pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto della situazione generale e del contesto lavorativo particolare, la produzione scritta è stata rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle diverse tipologie testuali, in vista dell'esame di Maturità.
E' stata somministrata una simulazione della prima prova scritta d'esame nel mese di aprile.

Anche il **programma di Storia** è stato suddiviso in moduli. Gli argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione con l'aggiunta di appunti e schemi; le parti salienti di esso sono state pubblicate in G. Classroom e poi approfondite attraverso discussioni in classe, attualizzazioni e confronti tra i periodi storici, lavoro a coppie, visione di documentari e video correlati con gli argomenti trattati, molti dei quali proposti dalla stessa versione digitale del libro.

Programma svolto Italiano:

Testo in adozione: "**Letteratura e intrecci"**, di M. Carlà e A. Sgroi, vol. 3, Palumbo Editore

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

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

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il romanzo moderno in Italia: Svevo e Pirandello	Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Conoscere le caratteristiche dell'opera, sia tematiche che stilistiche, e le strategie narrative utilizzate.	L'età della crisi: la società di massa e la figura dell'inetto; il disagio sociale, l'individuo e la maschera Svevo e Pirandello: contesto storico-sociale e rapporto con i modelli culturali di riferimento Letture da Svevo, "La coscienza di Zeno" *Prefazione; Il fumo; Augusta; Una catastrofe inaudita;* Letture da Pirandello: *L'umorismo* (saggio)*; Il treno ha fischiato;* da "Il fu Mattia Pascal" *Cambio treno;* "Uno, nessuno e centomila" (cenni)

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

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

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

Programma svolto Storia:

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla società di massa alla prima guerra mondiale	Riconoscere nella storia del XX sec. e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità	Caratteristiche generali: luci e ombre della *Belle Epoque* Cause e dinamiche del conflitto; le alleanze; le armi; la guerra di trincea L'Italia dalla neutralità all'ingresso nel conflitto; la vita di trincea; (didattica cooperativa: portatrici carniche; cibo nelle trincee; tregua di Natale; l'iprite e i Ceschina; 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, Google Classroom e Kahoot	Orale attraverso colloqui individuali programmati e scritta con domande a risposta multipla Esposizione di lavori di gruppo e presentazione multimediali	Profitto ed impegno individuale, partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione e autocorrezione. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof.ssa María Isabel Fuster López

Relazione di Classe

La classe è stata seguita da me per due anni; la maggior parte di loro partecipa con interesse e con un atteggiamento maturo, purtroppo i diversi impegni quotidiani ostacolano l'impegno per l'approfondimento nella materia che risulta molto diverso tra i diversi individui: alcuni con problemi di memoria, altri con difficoltà di apprendimento, altri ancora con disturbi dell'apprendimento. Nell'insieme è un gruppo che dimostra collaborazione e voglia di crescere creando sempre un ambiente rilassato, positivo e proattivo.
La classe nel complesso raggiunge un discreto livello d'elaborazione di quanto appreso; la maggior parte dimostra grossissime difficoltà tranne alcuni studenti che mostrano una maggiore passione per la materia in generale e hanno conseguito obiettivi didattici buoni.
Gli obiettivi programmati inizialmente sono stati adattati al gruppo e neanche così sono stati raggiunti in modo omogeneo, data la diversa predisposizione allo studio, il diverso impegno individuale e la diversa attitudine nel momento di argomentare in modo coerente.

Il programma è stato diviso in diversi moduli, seguendo il libro di testo in adozione con approfondimenti tramite fotocopie e video.
Verifiche: di tipo scritto (minimo due a quadrimestre) e orale (minimo una a quadrimestre).
Verifiche scritte: domande aperte, reading and listening comprehension, cloze tests, matching, multiple choice, dialoghi.
Modalità di lavoro: cooperative and peer learning, individual work, brainstorming, lezione dialogica, abbiamo seguito sia il metodo induttivo che deduttivo.
Libro, strumenti e materiale utilizzato:
MORRIS, C.E. with SMITH, A; *Mastering Cooking & Service*, Gruppo Editoriale Eli – La Spiga.
Flip book, classroom, chatgpt per ripasso grammaticale, testing competences: a speaking activity settimanale da febbraio a maggio, guided tour of San Patrignano (partecipazione come "visitors for two hours") dove il gruppo si è messo veramente in gioco con una voglia di vivere l'esperienza e conoscere la vita quotidiana nella comunità.
Video: *Love's kitchen*.
Composizione di una canzone con l'applicazione SUNO

Programma svolto

	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1: Revision Kitchen: Service:	Revision of grammar and topics presented in the 3rd. and 4th. class to consolidate the professional language.	Present simple and continuous, past simple and continuous, singular/plural, to have (got). Introducing oneself and others. Daily routine. Facts in the past. Menu, catering, ingredients, cookware Types of bar, glassware, types of service
Modulo 2 Kitchen: Food Stores and suppliers Service: Beverages	Acquisition of professional language Get to know how to search and order food from suppliers and how to store food. Information about beverages	 Sourcing suppliers, storing food, searching for suppliers, making, checking and cancelling orders. Wine, wine testing, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails.
Modulo 3: Diet and Nutrition	How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets.	Nutrition and healthy eating, various selected diets: Mediterranean, Nordic, vegetarian, vegan, macrobiotic, raw food, West African, French, Japanese, paleo, dissociated, fruitarian, food allergies and intolerances.
Modulo 4: Safety procedures Kitchen: Service:	Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality, HACCP system and its principles, food contamination, food preservation, testing food safety knowkedge. Presenting a recipe. Presenting a drink.
Modulo 5: Career paths	Finding a job and setting goals for the future.	Writing a CV, how to set SMART goals
Modulo 6: Grammar	Talk about rules and procedures	Talking about rules and procedures using should, shouldn't, can, can't must, mustn't.

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

English-speaking Festivities: Thanksgiving, Christmas and St. Patrick's Day.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Giulia Rita Eutizi

Relazione di Classe

Il gruppo classe ha dimostrato impegno e partecipazione alle attività didattiche. La maggior parte degli alunni ha frequentato in modo regolare il Corso di Francese. Le attività proposte sono sempre state accolte con curiosità e attenzione. Il loro percorso formativo gli ha permesso di conoscere tutta la ricchezza della tradizione culturale culinaria francese.
Gli alunni hanno partecipato alle lezioni di Francese con attenzione e impegno.
Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti.

Programma svolto

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les infections e les intoxications alimentaires Louis Pasteur Le grandi scoperte	Connaitre la santé et la sécurité alimentaire. La methode: la HACCP Découvrir le mot "Pasteurisation".	Connaître les dangers d'une intoxications alimentaire La biographie et l'histoire du biologiste et chimiste Louis Pasteur
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les vins	Parler du vin,savoir, décrire un type de vin. Connaître les vignobles de Bordeaux	L'origine et l'histoir du vin AOP:

Le champagne Le cidre Les eaux de vie Distillation Les apéritifs Francais Les boissons	Les cépages Les Types de Cidre Savoir le mote “Distillation” Savoir donner des conseils pur le choix du boissons	Les vignobles champenois Le jus de pomme. Son histoire qui remonte au Moyen. Les origines des eaux de vie Les apéritifs Les cocktails Les boissons: chaudes ou froides
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les régions Françaises	Situer et parler des régions et Présenter de recettes	La Champagne. L'Isère Rhone Alpes. Côte d'Azur.La Bretagne. La Provence
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les restaurants Potagers	La Terroir Parisien. La Brasserie. Les Jardin potagers	Zoom culture
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les fromages francais	La variété des fromages	Les fromages Au Moyen Age

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Metodologia comunicativa fondata su un approccio funzionale e cognitivo della disciplina; lezione frontale con utilizzo di metodologie di tipo induttivo; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, strumenti multimediali e risorse in rete, fotocopie, film e documentari in lingua.	Prove di tipo oggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.	Il docente ha scelto la modalità di valutazione in base ai risultati ottenuti ed al coinvolgimento degli studenti.

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. Stefano Migliozzi

Relazione sulla classe:

La classe si caratterizza per una discreta partecipazione alle lezioni da parte della maggior parte degli alunni e da una buona collaborazione con il docente.
Il rispetto nei confronti degli insegnanti e la volontà di proporsi ogni giorno per fare esercizi alla lavagna e per chiarire con il docente i loro dubbi, ha fatto sì che il profitto sia stato nel complesso soddisfacente. Alcuni elementi presentano ancora lacune nelle competenze di base dello studio di funzioni, mentre altri hanno trovato un metodo per risolvere con profitto la maggior parte delle funzioni di cui è stato richiesto lo studio

Programma svolto:

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

-Classificazione di funzioni (algebriche razionali e irrazionali).
-Limiti di funzioni razionali, (incluse le forme indeterminate + ∞-∞, ∞/∞);
-La derivata prima di funzioni razionali intere e fratte (applicando le regole di derivazione);
-Di una funzione algebrica razionale intera o fratta, saper studiare:

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

minimo relativi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

Sviluppare le capacità logiche e le abilità risolutive

Saper effettuare collegamenti interdisciplinari e saper risolvere problemi di realtà.

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

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

Partecipazione attiva e impegno.

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

Capacità di sapersi destreggiare con le abilità e tecnologie richieste.

Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica.

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

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

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

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. Simone Biagini

Relazione sulla classe:

Abitualmente le lezioni di Scienze dell'Alimentazione sono seguite da circa una decina di alunni. Grazie a questo piccolo numero di studenti le lezioni possono essere attivamente partecipate dalla maggioranza di essi, rendendo possibile un confronto tra di loro e con il docente. Anche eventuali approfondimenti o chiarimenti sugli argomenti trattati traggono giovamento dallo stesso aspetto.
Sul piano didattico la classe presenta 3/4 studenti con un grado elevato di partecipazione alle lezioni e comprensione degli argomenti trattati, 2/3 studenti con gravi difficoltà nella comprensione degli argomenti e nello svolgimento delle prove proposte ed i restanti studenti che generalmente hanno un profitto da sufficiente a più che sufficiente.
Sul piano disciplinare, in generale, gli studenti sono attenti e rispettosi dell'insegnate e dei propri compagni, grazie anche alla maturità proveniente dall'età adulta, ma a volte gli studenti più giovani tendono a distrarsi e a disturbare le lezioni parlando con i vicini di banco e per questo devono essere ripresi.

Programma svolto:

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

Nuclei tematici: igiene e sicurezza nel settore della ristorazione; contaminazione e malattie trasmesse dagli alimenti; igiene nella ristorazione e sistema HACCP		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento , di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP.	-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente	-Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche - Prioni, virus, batteri (generalità, riproduzione, spore, crescita, tossine), lieviti e muffe, protozoi e metazoi - Tossinfezioni alimentari: salmenollosi botulismo -Malattie da protozoi e metazoi -Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. -Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente
Nuclei tematici: sostenibilità ambientale e nuovi alimenti; problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; filiera agroalimentare e impronta ecologica; evoluzione dei consumi alimentari; nuovi consumi alimentari; qualità degli alimenti, certificazione di qualità, tutela e valorizzazione del Made in Italy.		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Tecniche di gestione dell'intero ciclo produzione/conservazione/presentazione dei prodotti alimentari. Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio - Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.	produzione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita Tutela e valorizzazione dei prodotti del territorio e del Made in Italy Tecniche e metodi per l'organizzazione di catering/eventi.
Nuclei tematici: Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche; dieta equilibrata, LARN e Linee guida alimentari; Stili e modelli Alimentari; dieta Mediterranea; diete vegetariane; diete nelle varie fasce d'età, in diverse condizioni fisiologiche, nello sport		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a	Alimentazione e nutrizione umana Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela -Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per esigenze specifiche della clientela.

specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	
Nuclei tematici: dieta in particolari condizioni patologiche; obesità, malattie cardiovascolari e diabete		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	-Predisporre e servire prodotti in base a specifiche esigenze dietologiche. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela	-Obesità: malattie correlate e indicazioni dietetiche -Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione -Diabete di tipo 1 e 2

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 Seconda prova d'esame PROVE ORALI - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari-	-Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti -Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico -Padronanza del linguaggio specifico -Esposizione corretta

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

Prof. Pepe Michele e Prof. Francesco Cerenzia sost. Francesco Scopelliti

Relazione sulla classe:

La classe è formata da studenti di età compresa tra 22 e 40 anni; ognuno svolge le proprie esperienze di lavoro quotidiano, ciò significa che, a parte i rapporti scolastici, generalmente non si frequentano tra di loro. Tra i membri della classe si è instaurato un clima relazionale abbastanza costruttivo e un'interazione positiva nel dialogo con il docente.
Fin dall'inizio dell'anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate in classe con lezioni teoriche, di gruppo e individuali, alternate a lezioni teoriche in classe in compresenza con il docente di cucina, con argomenti collegati tra le due discipline.
La classe in generale presenta un comportamento corretto e responsabile, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo sono risultati abbastanza positivi; gli alunni più deboli e poco motivati hanno continuato a mostrare una certa indolenza e passività.
Dal punto di vista metodologico si è lavorato personalizzandola didattica e semplificando le attività di studio, per rendere più semplice l'approccio con la disciplina, soprattutto per alcuni studenti più in difficoltà, ponendo come obbiettivo quello di motivarli attraverso le metodologie più utili per i loro apprendimenti.
In generale sin dall'inizio dell'anno scolastico l'interesse degli studenti è stato costante, anche sotto il punto di vista dell'impegno e della partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche.
Ad oggi gli studenti hanno raggiunto gli obbiettivi prefissati con un buon livello di apprendimento delle competenze sia pratiche che teoriche.

Programma svolto:

L'azienda digitale e la gestione degli acquisti

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
saper utilizzare i mezzi digitali presenti in azienda saper gestire in maniera basilare gli acquisti del proprio reparto	utilizzare software gestionali rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	strumenti digitali e il software del ristorante e bar la gestione degli acquisti e l'economato l'approvvigionamento e i fornitori la gestione delle scorte

Banqueting e catering

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

Stili di servizio complementari

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

Tecniche di trancio e altre tecniche di servizio

➢ saper presentare al cliente il cibo che ha ordinato rispettando i valori estetici ➢ rispetto dei tempi di servizio	➢ l'arte del trinciare e della sfilettatura dei pesci	➢ tecniche di trancio ➢ taglio della frutta ➢ la sfilettatura dei pesci e il trancio delle carni ➢ servizio degli aperitivi, caffè e digestivi ➢ preparazione di salse davanti al cliente ➢ servizio dei formaggi e dei dolci

Cucina di sala

➢ essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura	➢ realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente nel rispetto delle tempistiche	➢ tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante

I principali cocktail IBA

➢ lo studente è in grado di conoscere le differenze fra cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi; è in grado di consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta	➢ consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta	➢ conosce l'origine dei cocktail e la classificazione internazionale del bere miscelato ➢ sa ideare un cocktail a partire dagli ingredienti. ➢ conosce le grammature, le guarnizioni e i cocktail mondiali **codificati IBA** ➢ sa calcolare il drink cost e il prezzo di vendita di un cocktail ➢ sa calcolare la quantità di alcol presente in un cocktail

I vini nel mondo

➢ è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati ➢ è in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice	➢ è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati ➢ è in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice	➢ conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari paesi del mondo ➢ conosce i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali paesi produttori di vino nel mondo ➢ conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini internazionali ➢ conosce i criteri di calcolo del wine cost

Il mondo in cucina

➢ Lo studente sa individuare i prodotti tradizionali europei ➢ Lo studente sa distinguere alcune preparazioni della cucina extraeuropea.	➢ Lo studente sa comporre un semplice menu etnico ➢ Sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura europea	➢ Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina dei diversi paesi europei ➢ Conosce i prodotti tipici e i piatti delle più note cucine del mondo.

Gli snack

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

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

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof.ssa Cristina Lunardini

Relazione sulla classe:

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

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mercato Enogastronomico	-Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative. -Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda. -Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento. -Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting. -Sapere cosa sono le aziende di "Green Economy	Le aziende ristorative. Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale Catering e Banqueting. La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting. Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting. Principi di eco-sostenibilità del settore ristorativo
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
I diversi "modelli di cucina" Stili gastronomici	-Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi	I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda Trasformati e non trasformati	-Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. -Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti. -Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione. -Definire la qualità totale degli alimenti. -Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale.	Gli alimenti: definizione e classificazione. Le gamme alimentari. I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. I prodotti Biologici ed Equosolidali. La filiera alimentare, I prodotti "a km.0". I "Novel Food". Gli alimenti innovativi. La "qualità totale "degli alimenti". I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari. Eco-sostenibilità nel settore cucina.

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
I principali servizi I menù e la “Carta”	-Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari. -Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila. -Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. -Conoscenze circa la corretta compilazione.	-Caratteristiche dei principali pasti e servizi. -I menù e le carte. -La pianificazione della lista vivande e dei piatti. -Compilazione di liste vivande e carte. -Tipologie differenti di lista vivande
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Progettazione e organizzazione della produzione	-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi. -Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione. -Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi. -Conoscere le tecniche operative tradizionali e moderne, le loro caratteristiche e la corretta applicazione	-Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione. -Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”. -Il sottovuoto. -La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni). -La CBT -Le nuove tecniche operative e di cottura
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Igiene e sicurezza	-Comprendere l’importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione. -Conoscere i principali pericoli e rischi.	-Igiene e sistema HACCP. -Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande. -Applicazione pratica del sistema HACCP. La

	- Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti. -Conoscere e applicare il sistema HACCP. -Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni	normativa di riferimento e le basi di prevenzione. -Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche. -Il diagramma di flusso. -Il TUSL: nozioni generali (cenni).
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Allergie e intolleranza (cenni)	-Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza. -Conoscere la corretta prassi in ambito operativo. -Conoscere il libro degli allergeni	-Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali). -Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari. -La compilazione del libro degli allergeni
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Cucina salutare Cucina salutista Cenni	-Conoscere i fondamenti per un'alimentazione salutare. -Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica	-La dieta Mediterranea (cenni). -Il piatto sano (cenni). -La cucina salutare, dieta equilibrata nelle diverse forme ristorative. -Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Attività pratiche di laboratorio	-Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa, senso estetico nella presentazione delle vivande. -Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria.	-Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande. Presentazione e servizio dei piatti realizzati. - Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola. -La cucina del territorio. -Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana. -Realizzazione di alcune ricette della cucina internazionale. - Lezioni a tema:

	- Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza. -Padronanza di un linguaggio tecnico specifico	Disosso di alcuni prodotti + ricette. La pasta fresca: preparazioni varie. Il coffee-break: realizzazione e presentazione di alcune vivande. Cucina macrobiotica, vegetariana, vegana. La cucina rivisitata e la cucina innovativa. Il piatto unico. Lo street-food italiano e internazionale. I diversi stili gastronomici. Le basi di cucina e pasticceria, le preparazioni innovative. Prodotti ittici. Le carni. La cucina senza glutine (cenni)

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-Lezioni frontali. -Lezioni di ripasso. -Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi. -Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula. Strategie di intervento per lo più di gruppo.	-Libro di testo. -Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi. -Materiale caricato in G. Classroom	-Verifiche scritte di diversa tipologia. -Verifiche orali. -Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto	Scala di valutazione da 2 a 10. Nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. -Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari. Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato. -Capacità critiche. -Conoscenze tecniche professionali, rapidità, precisione, autonomia e abilità pratiche, senso

			estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio. -Partecipazione attiva, rispetto delle consegne.

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Vincenzo Mastantuono

Relazione sulla classe:

Da una prima conoscenza, attuata attraverso i dialoghi avviati durante le lezioni, è emerso che la classe è composta da elementi con un livello di preparazione da discreta a mediamente soddisfacente, che svolgono i compiti assegnati con relativa costanza, rispettando le consegne dei vari insegnanti, a differenza di altri con un livello non del tutto sufficiente e con difficoltà espressive; in effetti si rileva in molti la mancanza di metodo di studio e capacità di applicazione adeguati; nella maggior parte dei casi si riscontra uno studio fortemente mnemonico: sarà quindi obiettivo importante di quest'anno il raggiungimento dell'autonomia nello studio. Inoltre, alcuni alunni non hanno ancora una gestione autonoma e puntuale del materiale didattico.
Sul piano delle abilità e delle conoscenze il gruppo classe ha dimostrato di possedere i prerequisiti necessari per il raggiungimento degli obiettivi disciplinari previsti nella progettazione delle singole discipline del piano studi della classe quinta.
Sul piano comportamentale, si precisa che in generale gli alunni sono rispettosi nei confronti degli insegnanti.
Sul piano metacognitivo gli alunni partecipano discretamente alla vita scolastica e alle lezioni.
Questa dinamica si è concretizzata in un atteggiamento proattivo e collaborativo costante nel tempo.

Programma svolto:

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

Modulo A:

IL MERCATO TURISTICO

Argomenti trattati

Modulo 1 Il mercato Turistico Internazionale

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

Competenze Fondamentali

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

Modulo B:

IL MARKETING STRATEGICO

Argomenti trattati

Modulo 1 Il Marketing aspetti generali

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

Modulo 2 Il Marketing Strategico

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

Modulo 3 Il Marketing Operativo

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

Modulo 4 Il Marketing Plan

- Che cos'è il Marketing Plan?
- Com'è composto un Marketing Plan?

Competenze Fondamentali

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

Modulo C:
PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

Argomenti trattati

Modulo 1 La Pianificazione e Programmazione

- Che cosa sono la Vision e la Mission di un'impresa?
- Qual È il rapporto tra pianificazione e programmazione?
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

Modulo 2 Il Business Plan

- Che cos'è un Business Plan?
- Qual è il contenuto di un Business Plan?
- Il Piano degli Investimenti, Economico e Finanziario

Modulo 3 Il Budget

- Che cos'è il Budget?
- Qual è la differenza tra budget e Bilancio d'esercizio
- Come viene redatto un Budget Economico di un albergo

Competenze Fondamentali

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

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

"S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSE - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

Referente: Prof. Vincenzo Mastantuono

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

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO	-Sviluppo sostenibile: le città del futuro e progetto C-40 -Role playing sulla violenza di genere	-Art. 48 Costituzione: il diritto di voto in Italia -La giornata contro la violenza sulle donne. La storia di F. Viola
STORIA	-Giorno della Memoria: intervista a L. Segre -Film "L'onda": esperimento sociale sulla nascita di una dittatura	-La Costituzione Italiana: caratteristiche strutturali e principi fondamentali.
INGLESE	The Agenda 2030 and the 17 SDGs	Digital citizenship
D.T.A.	Obiettivo n. 2 agenda 2030	Educazione alla legalità

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 Maggio 2026), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio scolastico all'interno della stessa fascia di credito:

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

Crediti Scolastici

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

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

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

Credito assegnato al termine della classe terza-quarta serale

N. in elenco registro	Alunno	Credito a.s. 2024/2025
2	B. F.	20
7	C. E.	18
13	F. S.	20
16	G. A.	18
19	I. G.	22
20	L. D. M. F.	18
21	L. M. A.	20
24	P. L.	19
28	R. R.	23
30	R. N.	17
33	T. V.	20
34	T. A.	22
35	U. V.	20
37	Z. M.	18

SIMULAZIONE PRIMA PROVA (14/04/2026)

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

CAMPIONE NON CONFORME ATTI MIM

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

COPIA CONFORME ORIGINALE

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

COPIA CONCESSA

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE 1^ PROVA

I.P.S.S.E.O.A. “S. SAVIOLI”

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

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

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA A

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA C

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

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

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA A – STUDENTI CON DSA

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B – STUDENTI CON DSA

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA C – STUDENTI CON DSA

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

PRESIDENTE _____

COMMISSARI _____ _____

_____ _____

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (29/04/2026)

Tema di: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Linee Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018

[…]
La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".
Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.
Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.
Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. […]
In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. […]
(Da "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA" in: https://www.crea.gov.it › documents › LINEE-GUI…)

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

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un'"azione protettiva e salutare". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?

- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni “aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo”. Riferiscine due.

- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari “mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali”. Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

B) La dieta mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita, compresa la terza età.

Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base alle raccomandazioni per una dieta equilibrata fornite dai LARN 2012/2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi.

- suggerisca, per ciascuna tipologia di macronutriente, gli alimenti che ne rappresentano secondo la dieta mediterranea una fonte alimentare da privilegiare, da evitare e/o limitare, facendo riferimento anche a prodotti tipici del territorio;

- suggerisca gli adattamenti di una dieta equilibrata per la terza età, spiegando le ragioni di tali modifiche rispetto all’età adulta.

C) Il candidato svolga un quesito scelto tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe:

1. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri o light.

2. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera o dei carciofi sott’olio e ne indichi la gravità ed il rischio. Facendo riferimento ai principi del sistema HACCP, identifichi, quindi, un CCP ed il relativo controllo (misura e limite) per ridurre il rischio del pericolo.

3. Il candidato illustri i potenziali vantaggi di una dieta vegetariana ben equilibrata per la salute di un individuo e ne metta in luce eventuali rischi.

4. Il candidato indichi, dandone motivazione, quali alimenti debbano essere esclusi nella dieta del celiaco e descriva come ci si debba comportare nella preparazione, conservazione e somministrazione di un pasto per celiaci.

SECONDA PARTE CUCINA

1 Il candidato prepari un menu post allenamento, per un gruppo di sportivi dell'età di 40 anni, in ritiro in hotel a Riccione per allenamenti e gara sociale, nel mese di maggio, cercando di dare preferenza a prodotti del territorio.

2 il candidato descriva la colazione perfetta per il giorno della gara sociale.

3 Oltre agli sportivi al seguito ci sono le famiglie, il candidato preveda un menu tipico in proposta alternativa a quello per gli sportivi, nella formula di buffet.

4 all'interno del menu per le famiglie evidenziare i piatti adatti per alcuni ospiti che soffrono di celiachia e alcuni hanno richiesto proposte vegetariane.

5 quali sono le regole fondamentali per la preparazione di pasti gluten free per celiaci.

SECONDA PARTE SALA E VENDITA

La Dott.ssa Stefania Grossi, responsabile ufficio marketing dell'Azienda Garofoli di Forlì (FC), in occasione della presentazione della nuova immagine di packaging "Green" dei propri prodotti, organizzerà presso il nostro Istituto, il 30 Aprile 2026, un convegno per i propri agenti commerciali.

A tal proposito richiede, con la presente, un preventivo per una colazione di lavoro, per 20 pp.

Il servizio dovrà essere svolto tra le ore 12.30 / 14.30 in una saletta tranquilla del nostro ristorante.

Da considerare tra gli ospiti, la presenza di due persone celiache e due allergiche alla frutta secca.

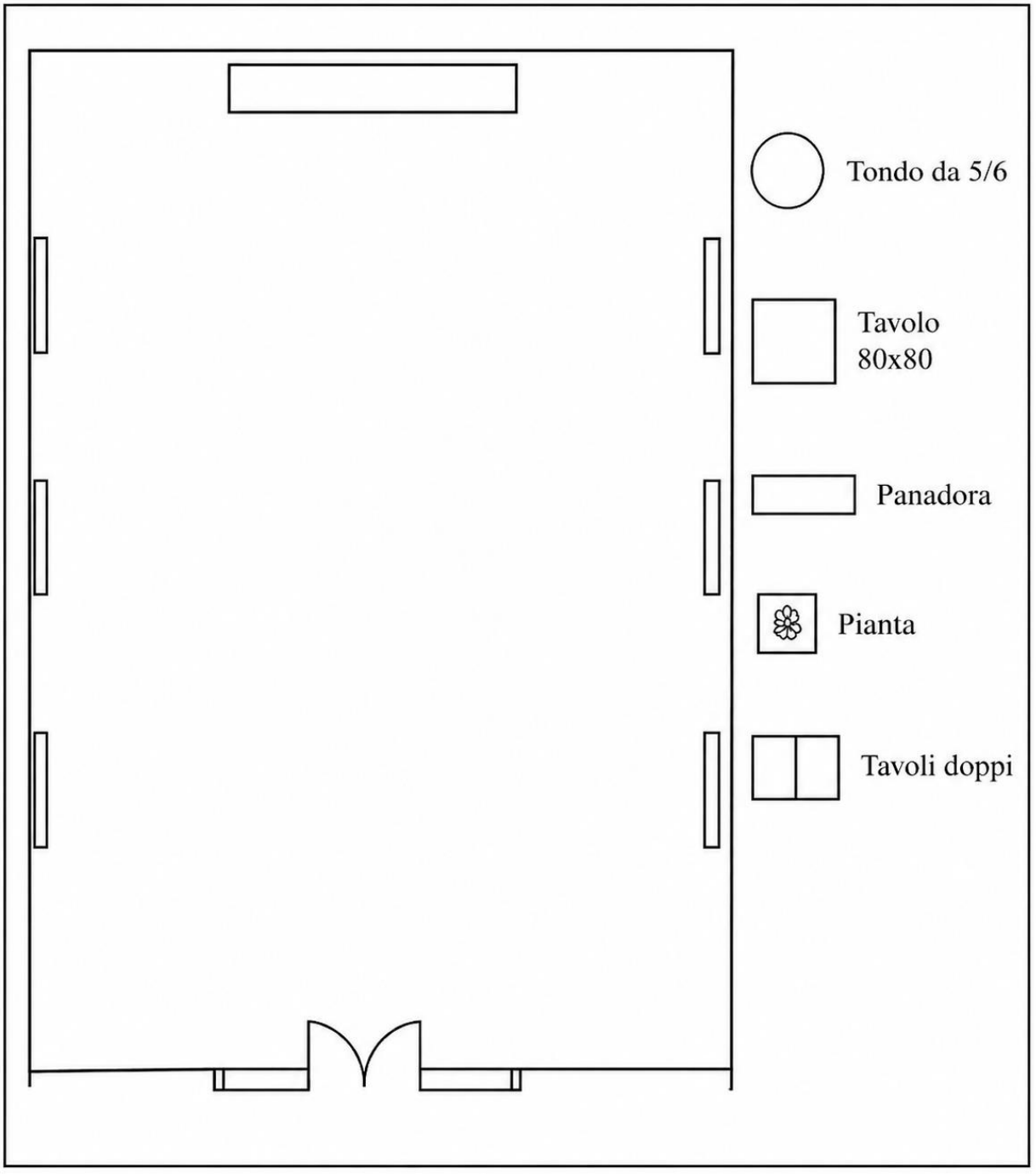
Tale proposta dovrà contenere:

1. Un aperitivo di benvenuto, servito a buffet, che preveda almeno due cocktails non troppo alcolici, dei quali si richiede trascrizione degli ingredienti necessari
2. Un menu di **cinque portate**
3. Segnalazione di eventuali ingredienti allergizzanti utilizzati
4. Abbinamento di un vino della Regione Emilia Romagna
5. Schema grafico della disposizione dei tavoli

COCKTAILS

MENU'

VINO


Tondo da 5/6
Tavolo
80x80
Panadora
Pianta
Tavoli doppi

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2026	
Scienze degli Alimenti/ Sala/ Cucina	
Candidato:	**Classe:**

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

VALUTAZIONE FINALE	**_____/ 20**
IL PRESIDENTE	I COMMISSARI

ALUNNI CON DSA – GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____ _____

_____ _____

Allegato A GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

La commissione:

Presidente				

Consiglio di Classe 5^ SERALE:

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Benedettini Lorenzo	
Inglese	Fuster Lopez Maria Isabel	
Francese	Eutizi Giulia Rita	
Matematica/Informatica	Migliozzi Stefano	
Scienze degli Alimenti	Biagini Simone	
Lab. Enog. Settore Sala e Vendita	Scopelliti Francesco	
Lab. Enog. Settore Sala e Vendita	Pepe Michele	
Lab. Enog. Settore Cucina	Lunardini Cristina	
D.T.A.	Mastantuono Vincenzo	

Riccione, 15 Maggio 2026

Il Coordinatore

Prof. Lorenzo Benedettini