



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

## **DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art. 10 dell'OM 53/2021)

### **CLASSE 5<sup>^</sup>AK**

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE  
Prot. 0003260 del 16/05/2022  
V (Entrata)



Anno scolastico  
2021-2022

In data 15 Maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>KA, indirizzo di enogastronomia settore cucina, consegna il Documento Finale.

Coordinatrice

Prof.ssa Sara Lupo

Anno scolastico

2021/2022

Coordinatrice Prof.ssa Lupo Sara

## INDICE

<b>Parte I</b> <b>Contesto Storico e</b> <b>Curricolo</b> <b>Composizione classe</b>	Descrizione del contesto generale e informazioni sul curricolo	Pag. 3	
	Storia dell'Istituto	Pag.4	
	Valori e finalità	Pag.4	
	PECUP	Pag. 5	
	Obiettivi generali	Pag. 10	
	Composizione c.d.c e variazione c.d.c nel biennio post qualifica	Pag. 11	
	Piano orario nel biennio post-qualifica	Pag. 12	
	<b>Continuità</b>	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 12
		Profilo della classe	Pag. 13
	<b>Inclusività</b>	Dinamiche relazionali	Pag. 13
		Osservazioni sul percorso formativo	Pag.14
		Progetto ASL	Pag.17
		Percorsi per le competenze trasversali nel triennio- attività extracurricolari (PCTO e PON)	Pag.22
Crediti scolastici non convertiti e medie		Pag.23	
<b>Attività didattica</b>		Pag. 25	
	Percorsi disciplinari		
<b>Percorsi formativi</b>  <b>disciplinari</b>	Inglese	Pag. 27	
	D.TA	Pag. 33	
	Italiano e Storia	Pag. 36	
	Scienze motorie e sportive	Pag. 43	
	Matematica	Pag. 48	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 54	
	Francese	Pag. 58	
	Religione	Pag. 63	
	Sala e vendita	Pag. 67	

	Cucina	Pag. 71
	Educazione civica	Pag. 77
<b>PARTE III</b>	Griglia di valutazione della prova di Italiano	Pag. 80
<b>Criteri e</b>	Griglia di valutazione della prova di Italiano per alunni DSA	Pag. 82
<b>Strumenti di</b>	Griglia di valutazione della prova di Scienze degli alimenti per alunni DSA	Pag. 96
<b>valutazione</b>	Griglia di valutazione della prova di Scienze degli alimenti	Pag. 97
	Griglia di valutazione per il colloquio orale.	Pag. 99
	Griglia di valutazione per il colloquio orale per alunni DSA	Pag.100
<b>PARTE IV</b>		
<b>Attività didattiche in preparazione dell'esame</b>	Elaborati	Pag. 103

## **PARTE 1**

### **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

## STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascicoli, 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 alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stato intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

## VALORI E FINALITÀ

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

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento;
- **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;
- **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 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.

## **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE**

### **1. Premessa**

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore.

Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005.

### **2. Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. **I risultati di apprendimento di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 e agli allegati B) e C) costituiscono il riferimento per le linee guida nazionali di cui all'articolo 8, comma 6, del presente regolamento, definite a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche.** Le linee guida comprendono altresì l'articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework-EQF).

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

**Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.**

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

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

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

## **2.1 Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi**

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 e 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.

## **2.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi**

Il 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.

### **2.3 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore industria e artigianato**

Il profilo del settore industria e artigianato si caratterizza per una cultura tecnicoprofessionale, che consente di operare efficacemente in ambiti connotati da processi di innovazione tecnologica e organizzativa in costante evoluzione.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;
- utilizzare le tecnologie specifiche del settore e sapersi orientare nella normativa di riferimento;
- applicare le normative che disciplinano i processi produttivi, 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 dei servizi, per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze all'interno di un dato processo produttivo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi assicurando i livelli di qualità richiesti;
- riconoscere e valorizzare le componenti creative in relazione all'ideazione di processi e prodotti innovativi nell'ambito industriale e artigianale;
- comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

### **2.4 Strumenti organizzativi e metodologici**

I percorsi degli istituti professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno.

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.

L'ampia flessibilità degli orari garantisce, inoltre, la personalizzazione dei percorsi, anche al fine dell'eventuale rilascio della qualifica professionale al termine del terzo anno in regime di sussidiarietà d'intesa con Regioni e Province autonome.

Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

La flessibilità didattica e organizzativa, che caratterizza i percorsi dell'istruzione professionale, è strumento prioritario per corrispondere alle diverse esigenze di formazione espresse dagli studenti e dalle loro famiglie, alla necessità di prevenire e contrastare la dispersione scolastica e assicurare il successo formativo.

I percorsi dell'istruzione professionale sono organizzati in modo da favorire organici raccordi in particolare con l'istruzione tecnica e con i percorsi regionali di istruzione e formazione professionale, per garantire i passaggi tra i sistemi. A tal fine vanno valorizzati gli strumenti di certificazione delle competenze acquisite dagli studenti.

I percorsi degli istituti professionali sono caratterizzati da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale.

La metodologia dell'alternanza scuola lavoro è funzionale a questo raccordo sistematico. A tale scopo si assicurano spazi crescenti di flessibilità, dal primo biennio al quinto anno, funzionali agli indirizzi, per corrispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre che dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni e dalle vocazioni del territorio.

Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

Gli istituti professionali, nell'ambito della loro autonomia, possono dotarsi di strutture innovative, quali i dipartimenti e il comitato tecnico-scientifico, per rendere l'organizzazione funzionale al raggiungimento degli obiettivi che connotano la loro identità culturale.

Gli istituti professionali del settore industria e artigianato sono dotati di ufficio tecnico.

Gli istituti professionali attivano modalità per la costante autovalutazione dei risultati conseguiti, con riferimento agli indicatori stabiliti a livello nazionale secondo quanto previsto all'articolo 8, comma 4, lettera b) del presente regolamento.

Ai fini di cui sopra possono avvalersi anche della collaborazione di esperti del mondo del lavoro e delle professioni.

## OBIETTIVI GENERALI

Il Diplomato d'istruzione professionale nell'indirizzo "Servizio per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera", ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle fiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione dell'Enogastronomia, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

Le aree di indirizzo, presenti fin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati dell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù 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;
- gestire risorse umane e attrezzature inerenti i reparti di cucina e pasticceria;
- utilizzare le tecniche di lavorazione più appropriate, applicando le normative vigenti per la sicurezza, la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti.

Le competenze dell'indirizzo "Servizio per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Enogastronomia settore cucina", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>
Lingua e letteratura italiana e Storia	Angelini Francesca
Lingua inglese	Lupo Sara (Coordinatore)
Matematica	Serafini Monica
Scienze motorie e sportive	Pippo Nicola
Religione	Tentoni Luca
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ceresa Elena
Seconda lingua straniera: francese	Monteleone Egle Nunzia
Lab. Di servizi enog. sett. Sala e vendita	Buffone Giorgio
Lab.di servizi enog. sett. Cucina	Sbarro Fabrizio
Diritto e Tecniche Amm. Della struttura ricettiva	Pacassoni Roberta
Sostegno	Frontini Francesca

## VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

<b>DISCIPLINA</b>	<b>4° ANNO</b>	<b>5° ANNO</b>
Lingua inglese	Fuligni Lisa	Lupo Sara
Religione	Frangipane Maria Pia	Tentoni Luca
Diritto e Tecniche Amm. Della struttura ricettiva	Carli Maria Luisa	Pacassoni Roberta
Sostegno	Chirico Cosimo	Frontini Francesca

## PIANO ORARIO NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

DISCIPLINE	4° ANNO	5° ANNO
<b>AREA COMUNE</b>		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Matematica	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o Attività alternative	1	1
<b>TOTALE ORE AREA COMUNE</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3
Seconda lingua straniera: francese	3	3
Lab. di servizi enog. sett. Sala e vendita	1	1
Lab. di servizi enog. sett. Cucina	5	5
Diritto e Tecniche Amministrative Della struttura ricettiva	5	5
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## EDUCAZIONE CIVICA

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, durante il corso dell'intero anno scolastico almeno 33 ore sono state dedicate all'insegnamento di Educazione civica nelle diverse materie di D.T.A., Storia, Religione ed Inglese. I docenti di tali discipline hanno trattato argomenti diversi nel loro orario curricolare (si veda la parte dedicata ai singoli programmi) ed in sede di scrutinio finale esprimeranno in pagella un unico voto concordato (espresso in decimi) in base all'esito delle verifiche assegnate nelle diverse discipline.

Le Linee guida comuni si sono sviluppate intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza digitale.

## **PROFILO DELLA CLASSE**

### **Composizione**

La classe è composta da 18 alunni (14 maschi e 4 femmine).

Sono presenti 2 alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e 1 con Disabilità Certificata L.104/92 che ha seguito una programmazione con obiettivi minimi.

Uno studente della classe durante l'anno scolastico in corso si è ritirato con abbandono ed interruzione di frequenza avvenuto il 17/12/2021.

Un altro studente, supera abbondantemente le assenze consentite per l'a.s. in corso.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino e un alunno della Provincia di Pesaro.

Per lo studente con Disabilità Certificata L. 104/92 con programmazione obiettivi minimi il CdC ha stabilito per l'Esame prove equipollenti e la presenza dell'insegnante di sostegno Prof.ssa Frontini Francesca.

Si rimanda comunque al fascicolo personale del ragazzo predisposto dai docenti di sostegno.

### **Dinamiche relazionali**

La classe si presenta come un gruppo abbastanza coeso.

Lo studente con Disabilità Certificata L. 104/92 è in discreti rapporti con gli altri ragazzi della classe; persistono tuttavia alcune difficoltà relazionali e ha stretto pochi rapporti di amicizia.

I ragazzi hanno mostrato rispetto e intrattenuto rapporti cordiali con i docenti.

Raramente si sono manifestati episodi di contestazione o disordine e anche quando questo è avvenuto gli studenti hanno saputo comprendere i richiami dei docenti e correggere i comportamenti sbagliati.

Dall'inizio dell'anno la classe ha generalmente mostrato interesse per alcune discipline e attività didattiche proposte, partecipando in maniera abbastanza attiva alle lezioni. Gli studenti hanno spesso risposto positivamente alle lezioni frontali, dialogiche, laboratoriali e alle provocazioni propositive dei docenti.

Pochi di loro e in situazioni saltuarie hanno mostrato difficoltà nel lavoro in classe o a distanza e nell'apprendimento; in generale le lezioni si sono quasi sempre svolte in un clima abbastanza partecipativo.

## **Osservazioni sul percorso formativo**

Alcuni docenti hanno potuto proseguire il percorso formativo intrapreso con i ragazzi l'anno precedente e i richiami e i collegamenti alle conoscenze e alle competenze acquisite in classe quarta ha permesso un lavoro più chiaro e coerente sui programmi di classe quinta.

Diversi studenti hanno confermato la loro media voti degli anni precedenti nonostante le difficoltà dell'ultimo anno e mezzo. Un esiguo numero di ragazzi ha subito le difficoltà dovute alla situazione emergenziale da COVID, manifestando qualche calo di rendimento o una più alta frequenza di assenze.

La frequenza scolastica infatti non è stata alta per tutti: alcuni studenti hanno accumulato un elevato numero di assenze.

Alcuni studenti si dicono indirizzati alla carriera professionale nel settore enogastronomico in cui si sono formati mentre un'esigua parte degli stessi ha segnalato di voler proseguire gli studi.

## **Metodo di studio e livelli generali raggiunti**

L'impegno mostrato dalla classe è risultato poco costante, fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni hanno dimostrato in qualche periodo una certa discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Solo un gruppo ha avuto un rendimento e una partecipazione regolare.

Per gli studenti con DSA è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP.

Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate ,schemi riassuntivi, mappe concettuali, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc....).

Il livello di rendimento raggiunto dalla classe nell'ultimo anno è mediamente discreto.

Solo un ragazzo non ha votazioni nel secondo quadrimestre (poiché ha frequentato appena due mesi di scuola nel primo) pochi ragazzi hanno una media voti che supera di poco la sufficienza; mentre un gruppo di ragazzi più cospicuo registra voti buoni in tutte le discipline, solo alcune le punte di eccellenza..

## **Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe**

Ogni docente della classe ha provveduto ad una rimodulazione della programmazione iniziale, data la situazione emergenziale dovuta al COVID19 ed i continui cambiamenti di presenze in aula e di modalità didattiche in presenza e DID.

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. Sono state adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

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

Per una descrizione più dettagliata dei metodi e degli strumenti utilizzati, si rimanda all'apposita tabella in calce ai programmi finali delle singole discipline.

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slides, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

Per i ragazzi diversamente abili, per i DSA sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione e individualizzazione: a tal proposito si vedano relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica.

Il recupero e potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica di 15 giorni, per permettere agli alunni con carenze, di recuperare le difficoltà riscontrate in alcune materie.

La DID si è svolta, secondo il regolamento d'Istituto, attraverso lezione on-line con "GSuite for education" e comunicazioni via Telegram e registro elettronico.

Nonostante tali evidenti criticità, i programmi, adeguatamente rimodulati, sono stati essenzialmente svolti.

#### **Interventi di recupero**

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Dal 1 febbraio al 15 febbraio è stata effettuata una pausa didattica di 15 giorni, per permettere agli alunni con carenze, di recuperare le difficoltà riscontrate in alcune materie.

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

<b>TITOLO</b>	<b>OBIETTIVO</b>
	<b>ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>
SOSTENIBILITA'	PROGETTO AMBIENTE.
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO, BLSO PRIMO SOCCORSO, DIRITTO DEL LAVORO.
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLEE DI CLASSE, CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D'ISTITUTO, ORGANO DI GARANZIA,



	QUOTIDIANO IN CLASSE.
MEMORIA	GIORNATA DELLA MEMORIA.
INTEGRAZIONE	CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE.
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE, SPORT E FAIRPLAY.
SOLIDARIETA'	COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA'.
INCLUSIONE	IMPRESA DIDATTICA.
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UN'IMPRESA.
DIRITTO COSTITUZIONALE	STORIA E STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA, I PRINCIPI FONDAMENTALE, L'ORDINAMENTO DELLO STATO

## PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: APPRENDO OLTRE L'AULA A.S. L. 2021/2022

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (lifelong learning, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro. I nuovi ordinamenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (L. 53/2003 e D.L. 77/2005) considerano l'alternanza come una risorsa indispensabile per raggiungere le competenze di riferimento di ogni percorso di studio. Collegamento importante tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro e la società civile, l'alternanza rappresenta una metodologia didattica basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che privilegiano la dimensione dell'esperienza e promuovono la cultura del lavoro, esaltando i rapporti tra mondo della scuola/lavoro/territorio, opportunità necessaria per le imprese nel concorrere alla formazione di figure professionali più vicine alle proprie esigenze. I destinatari sono gli studenti a partire da quelli che hanno compiuto il quindicesimo anno di età, sino a quelli frequentanti l'ultimo anno del corso di studi; vengono realizzati percorsi anche per studenti diversamente abili qualora il percorso educativo individualizzato lo preveda, in modo da favorire l'inserimento socio-professionale nell'ambito del progetto di vita. In generale per gli allievi rappresenta una duplice opportunità sia di crescita, nell'imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo, che di inserimento futuro nel mercato del lavoro, mentre per le aziende si tratta di un investimento strategico in termini di capitale umano. Per un progetto di alternanza efficace si prevedono attività all'interno della scuola e/o fuori dalla scuola. Nel primo caso, si tratta di orientamento, incontri formativi con esperti esterni, corsi su tematiche espressamente richieste dal territorio e/o dalle aziende, insegnamenti di istruzione generale in preparazione all'attività di stage. Le attività fuori, invece, riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti. Sono previste diverse figure di operatori della didattica: tutor aziendali, docenti che seguono l'attività didattica in aula, docenti-tutor incaricati del rapporto con le strutture ospitanti/aziende ed eventuali consulenti esterni.

### OBIETTIVI

Il seguente Progetto ha come obiettivi: adottare una metodologia didattica attiva; fornire agli studenti degli strumenti per la costruzione del proprio progetto formativo lavorativo; attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica; arricchire la formazione assimilata dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi, con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; favorire l'orientamento dei giovani, per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali; realizzare un collegamento organico delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo

del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di questi soggetti nei processi formativi; correlare l'offerta formativa al contesto sociale ed economico del territorio.

#### PERSONE COINVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

Dirigente: Adotta strategie per coinvolgere i docenti, presenta l'iniziativa al collegio docenti, costituisce il gruppo di lavoro, stipula le convenzioni con le aziende, incarica i docenti tutor interni, coordina il monitoraggio sull'efficacia dei percorsi coinvolgendo tutor interni/esterni e studenti, rilascia la certificazione delle competenze. Collegio Docenti: ha funzione decisionali in relazione all'approvazione del progetto di alterna scuola lavoro, ai suoi tempi, modalità e valutazione. Funzione strumentale Alternanza Scuola Lavoro coordina le attività e con la Commissione ASL progetta le attività e ne predispone la valutazione. Predispone tutta la modulistica necessaria per la realizzazione dell'ASL, cura e aggiorna il Progetto ASL e i relativi corsi previsti dal piano ASL. Mantiene i rapporti con Camera di Commercio, INPS ed INAIL.

Segretaria scolastica: gestione delle procedure di contatto per le adesioni ai progetti di stage e gestione della documentazione amministrativa Insegnanti in qualità di docenti tutor scolastici seguono e sostengono gli studenti sia in aula che in azienda con incontri prima e durante lo stage Studenti: verranno preparati e motivati da tutti gli insegnanti della classe Famiglie: verranno coinvolte e sensibilizzate dai vari consigli di classe Imprese/Enti: la tipologia è sia pubblica che privata. Esperti esterni: Professionisti e imprenditori del mondo economico-produttivo del territorio; formatori per conferenze e laboratori di orientamento; esperti e professionisti per formazione tecnico-professionale

individuale di apprendimento prevedono il coinvolgimento dell'intera classe o di gruppi di studenti, o di un singolo studente con particolare attenzione alla promozione dell'autonomia del giovane.

## **RELAZIONE SULLO STAGE**

Oggetto: Relazione stage 5<sup>ka</sup>

La classe 5ka è composta da 17 alunni di cui, 4 donne e 13 uomini, lo stage si è svolto dal 01 dicembre al 21 dicembre 2021. Mentre per il quarto anno è stato svolto a Giugno 2021

l'alunno B.R. e F.S. non hanno svolto lo stage per motivi di salute fornendo regolare certificato medico.

Il sottoscritto come tutor scolastico ha concordato con i ragazzi e le famiglie le aziende, le ha contattate per verificarne la disponibilità e ha poi proceduto alla predisposizione, distribuzione e raccolta della modulistica.

Iniziato lo stage, il sottoscritto ha dato la propria disponibilità agli allievi e ai tutor aziendali nel caso fossero sorte problematiche durante l'attività, il percorso si è rivelato utile e ha trovato una buona percentuale di riscontro lavorativo per la stagione estiva .

Il tutor periodicamente ha visitato alcune aziende durante la permanenza degli alunni, in altre ha tenuto contatti telefonici costanti.

Gli allievi non hanno incontrato ostacoli particolari durante l'esperienza, si può segnalare, al contrario, una certa difficoltà da parte di alcuni nel rispettare le scadenze relative alla consegna della modulistica stage, infatti l'alunno B.M. non ha ancora consegnato il diario di bordo e la valutazione del tutor aziendale nonostante i continui solleciti.

Tutti gli alunni hanno effettuato il percorso di alternanza scuola lavoro in strutture della zona, tranne A.M. che ha svolto lo stage fuori regione. le valutazioni dei tutor aziendali sono state più che positive a conferma che il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato.

Riccione

24/02/2022

Il Tutor scolastico

Prof Sbarro Fabrizio

## STAGE

### MODULO RIEPILOGATIVO STAGE CLASSE 4 KA

<b>STUDENTE</b>	<b>STRUTTURA OSPITANTE</b>
N. 1	RISTORANTE ROCCA D'AMARE Gradara
N. 2	BAR SIRIO Riccione
N. 3	HOTEL SIRIMINI
N. 4	HOTEL SAN GIORGIO Riccione
N. 5	LA BUONGUSTAIA AL MARE Riccione
N. 6	RISTORANTE TRAMPOLINES Riccione
N. 7	RISTORANTE LA BAGUETTE San marino
N. 8	RISTORANTE RICCI DI MARE Rimini
N. 9	RISTORANTE PASSATORE Santarcangelo
N. 10	RISTORANTE LA GROTTA DELLA JAMAICA Coriano
N. 11	HOTEL ETNA Riccione
N. 12	HOTEL EIFEL Rivazzurra
N. 13	HOTEL AUREA Rimini
N. 14	HOTEL CESARE San Marino
N. 15	BAR DONATELLA Rimini
N. 16	HOTEL MAREBELLO Rimini
N. 17	RISTORANTE ROCCA D'AMARE

**MODULO RIEPILOGATIVO STAGE CLASSE 5 KA**

<b>STUDENTE</b>	<b>STRUTTURA OSPITANTE</b>	<b>N ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE TOTALI (TERZA+ QUARTA)</b>
N. 1	RISTORANTE IL GUFO Folgaria	265 H
N. 2	PIZZERIA LA COLLINA Montescudo	259 H
N. 3	RISTORANTE PESCE INNAMORATO Rimini	299 H
N. 4	RISTORANTE RETROBORGO Rimini	Non ha documentazione
N. 5	CERTIFICATO MEDICO	145 H
N. 6	HOTEL AMBASCIATORI Riccione	287H
N. 7	PASTICCERIA LA BAGUETTE San Marino	268 H
N. 8	RISTORANTE IL GUFO Folgaria	265 H
N. 9	RISTORANTE IL PASSATORE Santarcangelo	261 H
N. 10	HOTEL SPORTING Rimini	275 H
N. 11	RISTORANTE CHI BURDLAZ Rimini	296H
N. 12	HOTEL AMBASCIATORI Riccione	275 H
N. 13	CHI BURDLAZ Rimini	265 H
N. 14	DA RIGHI San Marino	296 H
N. 15	HOTEL AMBASCIATORI Rimini	302 H
N. 16	RISTORANTE PESCE INNAMORATO Rimini	523 H
N. 17	HOTEL NAUTICO Riccione	272 H

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti di approfondire in modo trasversale le seguenti tematiche:

### **P.C.T.O (Percorsi per le competenze trasversali e dell'orientamento)**

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso sicurezza - Rischio Basso-8 ore
Progetto "English for Savioli", per conseguimento delle certificazioni linguistiche KET e PET
Progetto: "cashless generazione e guadagniamo il futuro" svolto lo scorso anno con informatori Unicredit
Corso BLSD: primo soccorso

**Partecipazione a PON:**

- PON
- PON

#### **PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

<b>TITOLO</b>	<b>MATERIE COINVOLTE</b>
<b>HACCP</b>	<b>DTA, Scienza degli alimenti</b>
<b>Curriculum vitae</b>	<b>Francese, Inglese</b>

**CREDITI SCOLASTICI NON CONVERTITI**  
**RELATIVI ALLA CLASSE TERZA E QUARTA**

<b>STUDENTE</b>	<b>CREDITI 3° ANNO</b>	<b>MEDIA 3° ANNO</b>	<b>CREDITI 4° ANNO</b>	<b>MEDIA 4° ANNO</b>
N. 1	<b>9</b>	7,10	<b>10</b>	7,25
N. 2	<b>9</b>	6,90	<b>9</b>	6,50
N. 3	<b>9</b>	7,30	<b>11</b>	7,83
N. 4	<b>9</b>	6,70	<b>9</b>	6,58
N. 5	<b>9</b>	6,90	<b>10</b>	7,42
N. 6	<b>9</b>	7,40	<b>10</b>	7,42
N. 7	<b>10</b>	7,90	<b>12</b>	8,58
N. 8	<b>9</b>	7,30	<b>11</b>	7,58
N. 9	<b>9</b>	6,80	<b>10</b>	6,83
N. 10	<b>9</b>	7,40	<b>10</b>	6,92
N. 11	<b>11</b>	8,50	<b>12</b>	8,58
N. 12	<b>9</b>	6,80	<b>9</b>	6,67
N. 13	<b>10</b>	7,60	<b>11</b>	7,58
N. 14	<b>12</b>	9,40	<b>13</b>	9,58
N. 15	<b>11</b>	8,60	<b>12</b>	8,67
N. 16	<b>8</b>	6,30	<b>9</b>	6,42
N. 17	<b>9</b>	6,80	<b>9</b>	6,58



**TABELLA****Attribuzione credito scolastico**

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

**Regime transitorio**

***Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2017/2018:***

***Tabella di conversione del credito conseguito nel III e nel IV anno:***

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

***Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019:***

***Tabella di conversione del credito conseguito nel III anno:***

Credito conseguito per il III anno	Nuovo credito attribuito per il III anno
3	7
4	8
5	9
6	10
7	11
8	12

## **PARTE 2**

### **PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**





Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa Lupo Sara  
DISCIPLINE: Lingua Inglese

A.S. 2021/2022

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell’indirizzo ”Enogastronomia e ospitalità alberghiera” il Diplomato “acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all’”arte bianca”.

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)

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 (competenza di riferimento n. 3)

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 (competenza di riferimento n. 4)

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)

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 (competenza di riferimento n. 7)

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all’indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La 5 KA si compone di 14 studenti e 4 studentesse , tutti abbastanza maturi e affiatati tra loro sebbene si siano creati dei gruppetti all'interno del gruppo classe.

Ho conosciuto la classe quest'anno registrando un livello piuttosto basso della lingua, si distinguono pochi alunni con fluidità linguistica e padronanza grammaticale.

Gli alunni si sono dimostrati abbastanza attenti e partecipativi fin dall'inizio dell'anno scolastico ma talvolta poco curiosi ed organizzati nel lavoro a casa ma hanno sempre rispettato le scadenze di consegna date loro.

I risultati raggiunti dal punto di vista del profitto sono mediamente abbastanza buoni con impegno presente, poche le punte di eccellenza che si distinguono.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

**PROGRAMMA SVOLTO**

**Prof.ssa Lupo Sara**

**MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese**

**Classe 5^KA Sez. Cucina**

**Indirizzo Enogastronomia**

**Module 1 : Revision**

<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>MODALITA' DI LAVORO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<b>TEMPI</b>
topics presented in 4 <sup>th</sup> class to consolidate professional language	Food ingredients; Cooking techniques Recipes and dialogues Civilization : the UK and traditional British dishes	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo,	Primo-Secondo quadrimestre

### Module 2 : Food stores and supplies

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know how to search suppliers and ordering food	Food stores and supplies ; sourcing suppliers and identify the various ones, storing food, searching for suppliers, making, checking orders, making complaints (80-95).	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

### Module 3 : Diet and Nutrition

OBIETTIVI E COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to get healthy eating and learning about diets	Nutrition and healthy eating ; Various selected diets ; food allergies (156-171)Food and Religion; Nutrition and healthy eating	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

### Module 4 : Safety procedures

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Understanding the importance of safety and being able to identify quality principles	Food safety and food quality; HACCP system and its principles ; Food contamination, risk, prevention and preservation; Safety on the workplace (172-187)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

### Module 5 : Career paths

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
-------------------------	-----------	------------------------	-----------	------------------------	-------



<p>How to acquire the specific language and attitude when looking for a job</p>	<p>Qualities required for a successful career (328-331) ; Writing a Cv and a personal profile (340-344); How to prepare for a career</p>	<p>Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
---	--	---	---	---	-----------------------------

Saranno dedicate quattro ore a quadrimestre nella presentazione di argomenti riferiti all'acquisizione di cittadinanza europea con la consegna di due prodotti finali (un essay e un cartellone) sviluppati da ogni singolo alunno in maniera individuale sull'approfondimento di un topic.

Le attività didattiche hanno sviluppato principalmente le unità 5-9-10-12 del testo adottato.

Saranno proposti argomenti di civiltà e al bisogno strutture grammaticali.

Libro di testo: Mastering Cooking and service di Elen Morris e Alison Smith , Eli Publishing

Riccione, 15/05/2022

Prof.ssa Lupo Sara



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe 5 KA  
Indirizzo Enogastronomia cucina

Prof.ssa Roberta Pacassoni  
Materia: Diritto e tecnica amministrativa.

## **RELAZIONE FINALE**

La classe è formata da 18 alunni, suddivisi in 14 maschi e 4 femmine, di cui due certificati DSA, con modo diverso di approcciarsi allo studio ed un obiettivo minimo. L'alunno con obiettivo minimo, è molto attento in classe e volenteroso, e grazie allo studio svolto a casa riesce a raggiungere risultati soddisfacenti; uno degli alunni DSA, non sempre riesce a raggiungere un livello di preparazione adeguato, pur con l'utilizzo degli strumenti previsti.

Ho seguito la classe solo durante quest'anno scolastico, e tutti hanno mostrato consapevolezza e senso di responsabilità nell'affrontare questo quinto anno. Si sono sempre impegnati, ognuno in funzione delle proprie capacità, perseguendo dunque risultati buoni ed in alcuni casi eccellenti. Sono coscienti dell'importanza della prova che li attende e si stanno approcciando all'esame di maturità con impegno e serietà.

La classe presenta una condotta corretta e si è sempre resa disponibile al confronto in aula. Si tratta di alunni molto curiosi in merito a certi argomenti e spesso le lezioni sono state svolte sulla base di loro richieste.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico di riferimento, integrato mediante schemi, appunti, mappe concettuali in lezione frontale. Le verifiche scritte, nel 1° quadrimestre sono state eseguite in corrispondenza del completamento di ciascun modulo; nel secondo quadrimestre, la prima verifica ha fatto riferimento al riepilogo dei vari argomenti trattati, le successive sono state realizzate sempre a conclusione di un modulo. Le prove orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del percorso scolastico e si sono svolte sempre su tutti gli argomenti trattati. Con la classe ho instaurato un buon rapporto, si è creato un clima ideale che ha permesso, con regolarità, lo svolgimento delle attività didattiche. Si sono sempre mostrati interessati agli argomenti svolti ed hanno partecipato in maniera attiva alle lezioni



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

## **PROGRAMMA SVOLTO**

**Prof.ssa Roberta Pacassoni**

**MATERIA: Diritto e tecnica amministrativa.**

**Classe 5^KA Sez. Cucina  
Indirizzo Enogastronomia**

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE**, Autori: **Rascioni – Ferriello**  
Editore: **TRAMONTANA**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>LA CONTABILITA' DEI COSTI</b>	Sapere eseguire i calcoli per determinare: il costo complessivo di produzione il punto di pareggio i prezzi di vendita	La classificazione dei costi La graduale formazione del costo di produzione Il break even point I metodi matematici di determinazione del prezzo: full costing, food cost, e metodo del BEP.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>IL MARKETING</b>	Conoscere la differenza tra marketing strategico e operativo. Tecniche di marketing turistico Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing	Aspetti generali del Marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan

<p>PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO</p>	<p>Conoscere la strategia d'impresa e le scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Budget e controllo budgetario Business Plan</p>	<p>La pianificazione e la programmazione Il budget: strumento di programmazione e controllo Il business plan: funzione e contenuto</p>
<p><b>MODULO 4</b></p>	<p><b>OBIETTIVI</b></p>	<p><b>CONTENUTI</b></p>
<p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</p>	<p>Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Che cosa si intende per tutela della privacy. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, banqueting e catering.</p>	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa Cosa si intende per sicurezza sul lavoro Cosa dispone il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro. Di che cosa si occupa la normativa antincendio. Di che cosa si occupa la normativa alimentare. Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti. Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare Quali sono i contratti del settore ristorativo. Che cos'è il codice del consumo Caratteristiche del contratto di catering e banqueting.</p>
<p>I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE</p>	<p>Marchi e prodotti a km zero come strumenti di marketing</p>	<p>Che cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Che cosa sono i prodotti a km. 0</p>



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa Angelini Francesca  
DISCIPLINE: Italiano / Storia

A.S. 2021/2022

## **RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 18 alunni, 4 femmine e 14 maschi, di cui due dsa certificati in base alla Legge 170/2010 e un alunno certificato in base alla Legge 104/1992 con obiettivi minimi. Da un punto di vista disciplinare emerge una situazione non del tutto uniforme, una parte della classe non ha sempre collaborato in modo partecipativo alle lezioni, non ha rispettato puntualmente le consegne, non ha mostrato un atteggiamento consono alla realtà scolastica. L’altra parte della classe si è rivelata più incline ad una attenzione e ad un impegno costanti atti al conseguimento del successo formativo e al raggiungimento di buoni risultati. Tuttavia, nonostante alcuni allievi non abbiano mostrato durante le lezioni una partecipazione viva e un ascolto funzionale agli apprendimenti, l’andamento didattico in termini di abilità, conoscenze e competenze è nel complesso sufficiente e discreto, pochi hanno riportato qualche lacuna e insufficienza dovute ad uno scarso impegno. Altri hanno ottenuto esiti apprezzabili per la buona condotta e attenzione prestata e grazie anche all’impegno a casa. I programmi di studio sono stati svolti nel rispetto dei tempi previsti, con un’accurata selezione degli argomenti da trattare a causa dello stage che ha impegnato la classe il mese di dicembre. Le famiglie degli alunni con maggiori difficoltà sono state informate tramite i colloqui individuali con la docente.

Prof.ssa Angelini Francesca



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

## **PROGRAMMA SVOLTO**

**DOCENTE: Angelini Francesca**

**DISCIPLINA: Italiano**

**Classe 5 KA**

**Indirizzo Enogastronomia cucina**

LA SCAPIGLIATURA : poesia e prosa in Italia nel secondo Ottocento

Emilio Praga, Preludio

I.U. Tarchetti

da “Fosca”: L’attrazione della morte

Il classicismo di Carducci: la vita, l’evoluzione ideologica e letteraria.

da “Rime nuove”: Pianto antico

Da “Odi barbare”: Alla stazione in una mattina d’autunno

L’età del POSITIVISMO:una nuova fiducia nella scienza, la nascita dell’evoluzionismo.

NATURALISMO francese

Emile Zola: vita e poetica.

Gustave Flaubert: da Madame Bovary “Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli”

“L’ Assommoir”: trama e tematiche dell’opera.

VERISMO italiano

GIOVANNI VERGA - La vita; il ciclo dei Vinti e l’ideologia; la religione della casa e della roba;  
soluzioni linguistiche e narrative. I principi della poetica verista.

Da “Vita dei campi”:

La Lupa

Rosso Malpelo

Il Ciclo dei Vinti: “I vinti e la fiumana del progresso”

Da “I Malavoglia”:caratteristiche del romanzo e tecniche narrative (impersonalità, straniamento,  
regressione, eclissi, discorso indiretto libero)

I Malavoglia e la comunità del villaggio: valori, ideali e interesse economico

Dal capitolo uno, “Il mondo arcaico e l’irruzione della storia”

Dal capitolo 15, “L’addio al mondo pre-moderno”

“Mastro don Gesualdo”:(trama, temi e caratteristiche)

Dal capitolo 5: “La morte di mastro-don Gesualdo”

IL DECADENTISMO - Origine e sviluppo del decadentismo. La crisi della ragione e la nuova concezione della vita. La poetica. Aspetti della letteratura del decadentismo: simbolismo, estetismo.

SIMBOLISMO francese: i poeti maledetti Baudelaire, Verlaine, Rimbaud

Charles Baudelaire

Da "I fiori del male": "Spleen"

Verlaine: "Languore"

ESTETISMO: ideale dell'arte per l'arte, eccezionalità dell'artista.

Autori: Oscar Wilde

Oscar Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray": trama e significato

GIOVANNI PASCOLI - La vita; le concezioni; la poesia italiana del Novecento; la simbologia; lo sperimentalismo linguistico, la poetica del fanciullino.

Da "Il fanciullino" : "Una poetica decadente"

Da "Myricae":

Arano

Novembre

Temporale

Il lampo

X Agosto

L'assiuolo

Dai "Canti di Castelvecchio":

Il gelsomino notturno

Dai "Poemetti": Italy

GABRIELE D'ANNUNZIO - La vita "come un'opera d'arte"; l'eclettismo e i motivi delle opere (panismo, estetismo, superomismo).

Da "Il piacere", capitolo tre:

"Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti".

I romanzi del superuomo: trama e analisi.

Alcyone, analisi dell'opera e della poesia "La pioggia nel pineto".

ROMANZO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO. Il tema della crisi delle certezze nel romanzo di Svevo e Pirandello.

LUIGI PIRANDELLO - La vita; la coscienza della crisi: forma e vita, il relativismo conoscitivo, la maschera e il vedersi vivere; la poetica; la narrativa; il teatro.

Dal saggio "L'umorismo":

Il sentimento del contrario

Da "Novelle per un anno":

Il treno ha fischiato

"Il fu Mattia Pascal": lettura: La costruzione della nuova identità e la sua crisi, capp. VIII e IX.

Uno, nessuno e centomila”:trama

“Sei personaggi in cerca di autore”, trama e temi.

ITALO SVEVO - Vita, ambiente e influenze culturali; il tema della malattia e la figura dell’inetto; la scomposizione degli equilibri e delle sicurezze del personaggio borghese: l’inetto si sostituisce all’eroe e al “vinto”; la psicoanalisi come strumento conoscitivo, *La coscienza di Zeno* come opera aperta; il tempo narrativo.

Da “La coscienza di Zeno”: letture e analisi: “Il fumo, capitolo 3, “La morte del padre” capitolo 4. “Una vita”: trama e tematiche.

LE AVANGUARDIE STORICHE: Futurismo, Dadaismo, Espressionismo, Surrealismo

FUTURISMO. Caratteri generali.

Filippo Tommaso Marinetti

Manifesto del Futurismo, 1909, Da “Zang Tumb Tumb”: il bombardamento di Adrianopoli  
Guillaume Apollinaire e il calligramma. Lettura: la colomba pugnata e il getto d’acqua

Aldo Palazzeschi: “E lasciatemi divertire”

GIUSEPPE UNGARETTI. La vita, la poetica, il percorso poetico ed esistenziale

Da “L’allegria” :

Il porto sepolto

Fratelli

Mattina

Soldati

EUGENIO MONTALE - La vita; la poetica; le opere.

Da “Ossi di seppia”:

I limoni

Non chiederci la parola

Spesso il male di vivere

Da “Le occasioni”:

Non recidere, forbice, quel volto

Pasolini, vita e narrativa.

Lettura degradazione e innocenza del popolo

-----  
Parte del programma da svolgersi successivamente al 15.05.2022

**Testo in adozione:** Le occasioni della letteratura, Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti, Giuseppe Zaccaria, Pearson.





Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità  
Alberghiera “ S. Savioli” – Riccione

## **PROGRAMMA SVOLTO**

**DOCENTE: Angelini Francesca**

**DISCIPLINA: Storia**

**Classe 5 KA**

**Indirizzo Enogastronomia cucina**

Gli scenari economici e politici all’inizio del Novecento. Sviluppo industriale e società di massa, l’età giolittiana.

La prima guerra mondiale

Cause della prima guerra mondiale, le origini del conflitto, l’Italia dalla neutralità all’intervento, la svolta del 1917 e la fine della guerra, i trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra.

Il Comunismo in Russia

La Russia prima della guerra, rivoluzione russa, Lenin e la Nep, bolscevichi al potere e la guerra civile. Unione delle repubbliche socialiste sovietiche, comunismo e socialismo, la dittatura di Stalin, grandi purghe, il sistema dei Gulag e industrializzazione dell’Urss.

Sviluppo e benessere degli Stati Uniti, la crisi del ‘29, la risposta alla crisi il New Deal.

Il fascismo in Italia

La crisi del dopoguerra e il biennio rosso, il fascismo al potere, le leggi fasciste e l’inizio della dittatura, un regime totalitario, la politica economica ed estera.

## Il Nazionalsocialismo in Germania

La Germania: dalla sconfitta alla crisi, il nazismo al potere, il totalitarismo nazista, politica economica ed estera della Germania, la guerra civile spagnola.

## La seconda guerra mondiale

Cause della seconda guerra mondiale, la guerra dall'Europa all'Oriente, Operazione Barbarossa, Hitler e la Shoah, la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra, resistenza e liberazione.

La guerra fredda e la nascita dei blocchi

Testo in adozione: La nuova avventura 3, Giorgio De Vecchi e Giorgio Giovannetti, Pearson.

Prof.ssa Angelini Francesca

## Italiano

Obiettivi: conoscere il contesto culturale di ogni movimento letterario studiato, conoscere i principali autori di riferimento, biografia e la relativa poetica, conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori, saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente, saper commentare i testi analizzati in classe.

Produzione scritta, obiettivi: conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare.

Saper produrre testi formalmente corretti (tema di argomento letterario, tema argomentativo, tema di ordine generale).

## Metodo di lavoro

Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: lezione frontale, dialogata, dibattiti e discussioni finalizzati al raggiungimento del successo formativo ma anche a sviluppare senso critico, esercitazioni in classe.

Sono state utilizzate sintesi, mappe concettuali in classe, power point su classroom.

Verifiche: nel corso dell'anno sono state fatte verifiche scritte sulla letteratura (domande aperte) produzione di testi di varia tipologia, analisi di un testo letterario, argomentativo. Verifiche orali.

## Storia

Obiettivi: sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati

Saper individuare nessi di causa-effetto del divenire storico

Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati

Saper esprimere i concetti appresi con un linguaggio fluente e un lessico appropriato

## Metodi di lavoro e verifiche

Lezioni frontali e dialogate

Sono state utilizzate mappe, sintesi, documentari.

Verifiche orali



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof. Pippo Nicola

DISCIPLINE: Scienze Motorie e Sportive

A.S. 2021/2022

## **RELAZIONE FINALE**

La classe, composta da 4 alunne e 14 alunni, ha avuto un comportamento corretto nei confronti della materia e dell’insegnante. Si è dimostrata disponibile ed interessata alle attività proposte permettendo di svolgere con serenità gli obiettivi programmati. L’impegno, la partecipazione e l’interesse per le attività svolte ha permesso di acquisire, quasi a tutti, buoni risultati ed in alcuni ha evidenziato ottime abilità motorie. Si è cercato di suscitare nel gruppo l’interesse verso le attività motorie anche in coloro che non hanno una particolare attitudine alle attività sportive e in chi non ha un pregresso passato da atleta.

Si è cercato di trasmettere agli allievi l’importanza del regolare svolgimento delle attività motorie per uno corretto stile di vita (affiancato ad una sana alimentazione) come fattore predominante per il miglioramento e il mantenimento delle capacità psicofisiche dell’individuo, soprattutto in questi ultimi tempi in cui le generazioni attuali son sempre più sedentarie e poco attive.

Per la valutazione del lavoro svolto si è tenuto conto del livello di preparazione iniziale, dell’impegno e della partecipazione. Si sono ottenuti discreti risultati

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



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità  
Alberghiera “ S. Savioli” – Riccione

## PROGRAMMA SVOLTO

**DOCENTE: PIPPO NICOLA**

**DISCIPLINA: Scienze Motorie & Sportive**

**Classe 5 KA**

**Indirizzo Enogastronomia cucina**

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>Moduli E tempi</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti disciplinari</b>
<b>Modulo N:1</b> <i>Test motori</i>  Periodo: Settembre/Ottobre	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento</li><li>• Prove d’ingresso</li></ul>	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative.  Utilizzo delle griglie di valutazione.  Circuiti con misurazione.
<b>Modulo N.2</b> <i>Potenziamento fisiologico</i>  Periodo: Novembre/Dicembre e per Tutto l’anno scolastico.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale</li><li>• Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.</li></ul>	- Attività motoria finalizzata all’incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...) - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce

		(esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) - attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola
<p><b>Modulo N.3</b> <i>Padronanza degli schemi motori</i></p> <p>Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'anno scolastico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rielaborazione degli schemi motori di base.</li> <li>• Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria</li> </ul>	<p>Miglioramento degli schemi motori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. <ul style="list-style-type: none"> <li>- esercizi ai piccoli e grandi attrezzi</li> <li>- esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi)</li> <li>- percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi</li> <li>- esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo)</li> </ul> </li> </ul> <p>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritto), volteggi con l'ausilio della pedana.</p>
<p><b>Modulo N.4</b> <i>Pratica sportiva e preparazione fisica- atletica</i></p> <p>Periodo: Marzo/Aprile e per tutto l'anno scolastico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra</li> <li>• Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</li> </ul>	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo, Calcio, Calcio a 5 e giochi sportivi aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli.</p> <p><i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attrezzistica e Atletica Leggera.</p> <p>Con la <i>racchetta</i>: Badminton, Tennis, Fondamentali individuali.</p>
<p><b>Modulo N.5</b> <i>Teoria Ed. fisica</i></p> <p>Periodo: Dicembre/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le capacità motorie</li> <li>• Conoscere: alcuni apparati.</li> </ul>	<p>Le capacità condizionali e le capacità coordinative.</p> <p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano. Anatomia e fisiologia.</p> <p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione.</li> <li>• Nozioni di primo soccorso.</li> <li>• Nozioni di storia dello sport</li> </ul>	<p>Nozioni di Alimentazione: Metabolismo e calcolo del fabbisogno energetico, la dieta dello sportivo</p> <p>I disturbi alimentari: Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>I benefici indotti dall'attività fisica</p> <p>Traumatologia sportiva e tecniche di primo soccorso;</p> <p>La rianimazione cardiopolmonare BLS</p> <p>La storia delle Olimpiadi antiche e moderne</p> <p>La storia e le regole della pallavolo e del calcio; Le specialità dell'atletica leggera</p> <p>Il Fair Play</p>
<p><b>Modulo N. 6</b></p> <p><i>Atletica Leggera</i></p> <p>Periodo: Aprile/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline.</li> <li>• Principi dell'Allenamento</li> </ul>	<p>Salto in lungo: esercizi preparatori e prove</p> <p>Salto in alto: esercizi preparatori e prove</p> <p>Corsa veloce: esercizi preparatori e prove; distribuzione dello sforzo</p> <p>Attività in ambiente naturale</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE ESEGUITE CON RELATIVA TIPOLOGIA)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>La metodologia è variata in rapporto sia al gruppo che all'individuo e soprattutto in base all'attività proposta e al grado di acquisizione dei gesti motori. Pertanto durante la lezione si è passati dal conosciuto al nuovo, dal semplice al complesso. Si è partiti dal movimento globale per poi passare al gesto analitico per eliminare gli errori e costruire nuovamente il gesto globale affinato e rielaborato</p>	<p>Palestra e relativa attrezzatura. Campi in erba esterni. Pista di atletica leggera e relativa attrezzatura.</p>	<p>Test motori. Osservazione diretta degli alunni in situazione"</p>	<p>La valutazione delle verifiche avverrà alla fine di cicli prestabiliti, ma anche a richiesta degli allievi. La valutazione parziale e o finale terrà conto delle abilità motorie conseguite e del loro apprendimento, dell'impegno e dell'interesse, della disponibilità e della socializzazione, della correttezza e della partecipazione alla vita scolastica. Il raggiungimento dei livelli minimi di abilità motoria determinerà valutazioni sufficienti. Chi dimostrerà di aver affinato e migliorato le capacità, di aver un comportamento individuale e di gruppo positivo avrà valutazioni buone ed ottime.</p>

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

Luogo e data

Riccione, 30/04/2022

Il Docente

Pippo Nicola





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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa Serafini Monica  
DISCIPLINA: Matematica

A.S. 2021/2022

## **RELAZIONE FINALE**

La classe ha dimostrato un discreto interesse verso la materia. Nel complesso, il rapporto che si è instaurato nel corso dell'anno ha permesso di avere buone relazioni interpersonali con gli studenti, nonostante non siano mancati momenti di polemica scaturita soprattutto quando si è richiesto un impegno maggiore a casa data la complessità degli argomenti affrontati.

Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

La partecipazione alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell'anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

Ho conosciuto la classe VKA a settembre della quarta; già dalle prime lezioni ho notato un gruppetto di alunni con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche. Un limitato numero di studenti ha manifestato chiare difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso, difficoltà dovute a limitate capacità logiche e astrattive, lacune pregresse ma anche ad uno studio domestico insufficiente. Nel corso dei due anni, purtroppo, la situazione scolastica per alcuni di loro è andata peggiorando sia per momenti di crisi personali ma in particolare per situazioni familiari complesse.

In generale si riscontra una sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. Quando, a causa delle quarantene legate all'emergenza Covid-19 è ripresa la didattica a distanza, dopo un breve periodo di assestamento la classe ha comunque lavorato con costanza: alcuni soggetti, prima restii ad interventi, hanno mostrato maggior interesse per i nuovi canali di comunicazione. La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata all'attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di una sola settimana (3 ore)

in quanto il mese di gennaio era stato già dedicato ad un ampio ripasso ( la classe ha svolto lo stage nel mese di dicembre quindi, al rientro dalla vacanze natalizie, si è ritenuto necessario consolidare il progresso): sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato.

Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcuni casi che per il loro costante impegno e interesse verso la materia ha conseguito risultati più che buoni.

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



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5<sup>^</sup>KA**

**Indirizzo: Enogastronomia cucina**

**Materia: Matematica**

**Docente: SERAFINI MONICA**

**PROGRAMMA SVOLTO**

Libro di testo: L. Sasso I. Fragni – Colori della Matematica Ed. Bianca Vol. A – Petrini

<b>MODULO 0</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Titolo: LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l’anno precedente)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</li><li>• Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</li><li>• Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte</li><li>• Definizione e determinazione del dominio di una funzione</li><li>• Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani</li><li>• Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)</li></ul>

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di limite</li> <li>• Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Saper risolvere le forme indeterminate <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math> con funzioni algebriche razionali</li> <li>• Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</li> <li>• Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali</li> <li>• Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</li> <li>• Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione intuitiva di limite</li> <li>• Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</li> <li>• Le forme indeterminate: <math>+\infty-\infty</math>, <math>\frac{\infty}{\infty}</math>, <math>\frac{0}{0}</math></li> <li>• Definizione intuitiva di asintoto</li> <li>• Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Traccia approssimativa di un grafico di funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la definizione di derivata di una funzione</li> <li>• Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente</li> <li>• Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza</li> <li>• Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.</li> <li>• Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> <li>• Lettura del grafico di una funzione.</li> <li>• Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di rapporto incrementale di una funzione</li> <li>• Definizione di derivata di una funzione in una variabile</li> <li>• Interpretazione grafica del concetto di derivata</li> <li>• Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni</li> <li>• Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza</li> <li>• Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali</li> <li>• Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</li> <li>• Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.</li> <li>• Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso.</li> <li>• Analizzare il grafico di una funzione</li> <li>• Traccia del grafico di una funzione</li> <li>• Analisi del grafico di una funzione</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• DAD attraverso classroom, meet, mail, telegram</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: L. Sasso I. Fragni “Colori della Matematica – Ed. Bianca Volume A”, Ed. Petrini, utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni</li> <li>• Appunti e mappe concettuali elaborate in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemi ed esercizi</li> <li>• Quesiti a risposta aperta</li> <li>• Quesiti a risposta chiusa</li> <li>• Colloquio tradizionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti affrontati</li> <li>• Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>• Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</li> <li>• Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa Ceresa Elena

DISCIPLINA: Materia: Scienza e cultura dell’alimentazione

A.S. 2021/2022

## RELAZIONE FINALE

Sono stata la docente della classe durante il triennio e ho avuto modo di approfondire adeguatamente la loro conoscenza e seguirli nel percorso didattico e di crescita personale. In generale sono tutti motivati allo studio della materia in oggetto e dimostrano curiosità, interesse e partecipazione alle lezioni. Analizzando nello specifico, il gruppo dei discenti presenta una situazione abbastanza eterogenea dal punto di vista dell’apprendimento, del profitto ottenuto e del comportamento disciplinare. Un piccolo gruppo interagisce sempre in modo propositivo e collaborativo, intervenendo con pertinenza e studiando sempre con costanza e profitto, raggiungendo buoni risultati; il resto della classe si dimostra un po’ meno partecipativo e costante nello studio ma ottiene comunque discreti livelli; qualche alunno ha oggettive difficoltà sia nello studio a casa che nel seguire le lezioni a scuola ma si impegna sufficientemente per raggiungere gli obiettivi più semplici. Nel complesso si è instaurato un buon rapporto che mi ha consentito, nonostante la delicata situazione da noi tutti vissuta e la perdita di numerose ore di lezione per via dello stage scolastico e di situazioni estemporanee, di trasmettere conoscenze in modo adeguato affinché le competenze attese fossero raggiunte.

Riccione, 15 maggio 2022



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5^KA**

**Indirizzo: Enogastronomia cucina**

**Materia: Scienze e cultura dell’alimentazione**

**Docente: Ceresa Elena**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**MODULO N. 1: TOSSINFEZIONI, CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP.**

## **CONTENUTI**

Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, radioattive, biologiche.

I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.

Le principali patologie connesse alla trasmissione alimentare: encefalopatia spongiforme umana e bovina, esempi di malattie virali, esempi di malattie a trasmissione batterica, attraverso parassiti micro e macro.

Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.

Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.

Qualità alimentare e additivi alimentari.

Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.

## **OBIETTIVI**

Saper mettere in relazione l’agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.



Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.

Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.

## **MODULO N. 2: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.**

### **CONTENUTI**

Bioenergetica

LARN e dieta equilibrata

Le linee guida per una sana alimentazione.

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.

Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche con particolare attenzione alla gestante, la nutrice, prima e seconda infanzia, adolescenza, età adulta, senescenza e alimentazione nello sport.

La piramide alimentare mediterranea, il "my plate" americano.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, vegana, a zona.

Dieta in particolari condizioni patologiche

Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia. Alcolemia

Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni.

Allergie e intolleranze alimentari con particolare attenzione a: celiachia, intolleranza al lattosio, allergia alle proteine del latte.

La prevenzione attraverso l'alimentazione.

### **OBIETTIVI**

Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.

Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nel coadiuvare o prevenire l'insorgenza di determinate patologie.

### **METODI DI LAVORO**

- Dibattiti

- Lezioni frontali

- Discussione guidata

### **MEZZI E STRUMENTI**

Libro di testo in adozione: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE di A. Machado – POSEIDONIA

Schemi e riassunti

Mappe concettuali

Siti specifici on line

#### VERIFICHE EFFETTUATE

Colloqui tradizionali, interdisciplinari; verifiche scritte semi – strutturate o a risposta aperta guidata.

#### MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

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.

Riccione, 15 maggio 2022

La docente

prof.ssa Elena Ceresa



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa Egle Monteleone  
DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Francese

A.S. 2021/2022

## **RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 18 alunni: 14 maschi, 4 femmine. Ho conosciuto la classe in quarta e il rapporto che si è instaurato è stato positivo e le relazioni interpersonali buone.

Gli alunni hanno seguito le lezioni con attenzione e partecipazione, dimostrando un buon impegno e buone capacità dal punto di vista didattico e comportamentale. La classe ha seguito le lezioni con attenzione, anche se si è dovuto talvolta richiamare gli studenti per atteggiamenti poco maturi o per scarsa concentrazione. Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, la gran parte degli alunni ha seguito con regolarità gli incontri durante l’intero anno scolastico.

I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, sebbene si possa individuare un livello di conoscenza e competenza diversificato: un gruppo di studenti ha lavorato con costanza e desiderio di migliorare le proprie conoscenze, raggiungendo risultati molto positivi, grazie ad uno studio responsabile ed autonomo; altri hanno mostrato un impegno discontinuo, pur mantenendo un buon livello, un ristretto gruppo ha evidenziato difficoltà e conoscenza di base modesta.

Si è lavorato per migliorare le abilità scritte e orali, sono stati svolti elaborati per consolidare il lessico specifico e per sviluppare la capacità espositiva. Nella valutazione si è tenuto conto anche dell’impegno e della partecipazione dimostrati, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti.

Gli alunni con DSA hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali e schemi sia durante le verifiche scritte sia durante le verifiche orali.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5^KA**

**Indirizzo: Enogastronomia cucina**

**Materia: Lingua e civiltà Francese**

**Docente: Egle Monteleone**

**PROGRAMMA SVOLTO**

Libro di testo: “Gourmet, œnogastronomie” di C. Duvallier, Eli Editore

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Les techniques culinaires	<ul style="list-style-type: none"><li>• Savoir connaître le techniques culinaires</li><li>• Savoir donner une recette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les techniques culinaires</li><li>• Les recettes</li><li>• La conservation des aliments: les méthodes physiques, la conservation par le froid</li><li>• Les méthodes chimiques</li><li>• Les méthodes psycho-chimiques et biologiques</li><li>• Conservation et qualité en pâtisserie: la sécurité, la qualité, date limite de vente maximale</li></ul>

Les fromages et les desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir présenter les desserts et les fromages</li> <li>• Les matières premières en pâtisserie: oeufs, beurre, sucre, lait, farine</li> <li>• Rédiger des recettes à base de fromage et desserts;</li> <li>• Connaître les incontournables de la pâtisserie française et italienne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents types de fromages: les catégories et leurs caractéristiques</li> <li>• Typologies de desserts et caractéristiques</li> <li>• Chaque élève a présenté un PowerPoint sur un fromage (français et italien) et un dessert (français et italien)</li> </ul>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Les fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir connaître les modes d'approvisionnement</li> <li>• Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fournisseurs: comment trouver des fournisseurs fiables</li> <li>• Types de fournisseur et les techniques d'achat</li> <li>• Les restaurants-potagers</li> <li>• Le stockage des aliments</li> </ul>
Modulo 4  Bien-être et qualité	Obiettivi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les principes d'une alimentation équilibrée</li> <li>• Opérer des choix sur le régime à suivre</li> <li>• Connaître les labels de qualité et d'origine (IGP, AOP, STG, label rouge), les produits bio, les OGM et le Slow food comme une philosophie de vie</li> </ul>	Contenuti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les régimes alimentaires: les aliments bons pour la santé</li> <li>• La pyramide alimentaire et les apports nutritionnels des aliments</li> <li>• Le régime méditerranéen, végétarien et végétalien, macrobiotique, crudivore, frutarien, religieux, céto-gène et dissociés</li> <li>• L'alimentation de l'adolescent,</li> <li>• Bio, OGM, Slow food</li> <li>• Les certifications françaises</li> </ul>

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Santé et sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation</li> <li>• Savoir conserver les aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les allergies et les intolérances alimentaires, le régime alimentaire pour cœliaque, les troubles alimentaire</li> <li>• Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments</li> </ul>
Module 6	Obiettivi	Contenuti
À la recherche d'un emploi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir présenter ses compétences professionnelles</li> <li>• Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le CV, la lettre de motivation</li> <li>• L'entretien d'embauche</li> <li>• Le stage</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca d'informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: "Gourmet, œnogastronomie" di C. Duvallier, Eli Editore</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Materiali multimediali</li> </ul>	<p>Sono state effettuate una verifica scritte nel 1° quadrimestre e una nel corso del secondo; due verifiche orali a quadrimestre,</p> <p>Tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesiti a risposta aperta;</li> <li>• Quesiti a scelta multipla;</li> <li>• Vero/falso;</li> <li>• Esercizi di completamento;</li> <li>• Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento;</li> <li>• Prove strutturate; Prove semi-strutturate; Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti studiati</li> <li>- Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>- Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> <li>- Impegno, partecipazione</li> </ul>



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa Tentoni Luca  
DISCIPLINA: Religione

A.S. 2021/2022

## **RELAZIONE FINALE**

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

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

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





Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5^KA**

**Indirizzo: Enogastronomia cucina**

**Materia: Religione**

**Docente: Luca Tentoni**  
**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
1) I grandi interrogativi dell’uomo.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Confrontarsi con le domande fondamentali dell’uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.</li><li>● Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.</li></ul>	<p>L’uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta comunque cercando Dio. Porsi le domande essenziali del nostro essere significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</p> <p>Una ricerca di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa.</p> <p>I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l’analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, etunasia, il valore della vita.</p>

<p>2) Progettare la propria vita con responsabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</li> </ul>	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente re</p>
<p>3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli.</p> <p>Qual è la risposta della religione cristiana?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</li> <li>● Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</li> <li>● Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</li> </ul>	<p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà. L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona. L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>
<p>4) Il tema dell'amore, della sessualità e del matrimonio nella relazione di coppia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme.</li> </ul>	<p>La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività</p>

		e sessualità.	
<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati.</li> <li>● Discussione guidata e conversazioni.</li> <li>● Lezione frontale</li> <li>● Elaborati scritti: questionari, brevi testi personali.</li> <li>● Esposizione orale di tematiche affrontate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fotocopie.</li> <li>● Articoli di giornale.</li> <li>● Strumenti audio-visivi e digitali.</li> <li>● Utilizzo dell'applicazione G-Suite for Education (Classroom-Gmail-Meet).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Questionari a risposta aperta.</li> <li>● Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione.</li> <li>● Colloquio tradizionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Attenzione, partecipazione, collaborazione, interesse dimostrato durante le lezioni.</li> <li>● Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta.</li> <li>● Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</li> <li>● Acquisizione delle competenze richieste.</li> </ul>

Riccione, 15/05/2022

Prof. Luca Tentoni



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof.ssa Giorgio Adriano Buffone

DISCIPLINA: Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche  
di sala e vendita

A.S. 2021/2022

## **RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 18 allievi (14 maschi e 4 femmine).

Sono emerse notevoli differenze all’interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, per l’impegno e la partecipazione: un gruppo discreto di alunni ha dimostrato impegno costante e volontà di apprendere, che unito ad una forte predisposizione per la materia, li ha portati a raggiungere risultati spesso buoni e a volte eccellenti, raggiungendo quindi gli obiettivi disciplinari previsti.

Un altro gruppo di alunni invece, non supportati da uno studio costante, e scarsamente predisposti all’apprendimento della disciplina non ha sempre ottenuto risultati pienamente sufficienti.

Per quanto riguarda la frequenza, gli alunni hanno seguito con regolarità le lezioni durante l’intero anno scolastico tranne l’alunno B.M.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche in lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5^KA**

**Indirizzo: Enogastronomia cucina**

**Materia: Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala e vendita**

**Docente: Giorgio Adriano Buffone**

**PROGRAMMA SVOLTO**

MODULO Ø (ore 17)	OBIETTIVI	CONTENUTI
RIPASSO ARGOMENTI DEL PRIMO E SECONDO BIENNIO	conoscere le strutture ristorative e ricettive, in modo da distinguere e potersi inserire in un contesto lavorativo; saper maneggiare, aprire e servire una qualsiasi bottiglia di vino e conoscerne le tecniche e le temperature di conservazione; conoscere i tempi, gli stili, le tecniche e le procedure di conduzione di un servizio tipo contestualmente al ruolo e all'incarico rivestito nello staff; conoscere la merceologia delle bevande fin qui trattate negli anni precedenti, approfondimenti; conoscere e saper applicare le norme d'igiene di propria competenza, saper segnalare ed intervenire in determinate situazioni critiche, conoscere le norme; saper agire e lavorare in sicurezza, prestando attenzione ai rischi specifici del mondo del lavoro, conoscere la norma.	tipologie di bar e ristoranti, zone di lavoro. enologia di base: servizio e conservazione. il lavoro in sala: brigata e svolgimento servizi. merceologia di bar. Igiene e H.A.C.C.P. Sicurezza e prevenzione.

MODULO 1 (ore 15)	OBIETTIVI	CONTENUTI
ENOLOGIA	<p>conoscere quali sono le informazioni obbligatorie in una etichetta e saperle individuare;</p> <p>saper spiegare le fasi evolutive di un vino;</p> <p>conoscere i vini speciali e loro caratteristiche, nonché le normative concernenti le denominazioni qualitative;</p> <p>conoscere le fasi produttive della birra e principali prodotti in commercio e altre bevande simili;</p> <p>conoscere i principali vini delle regioni trattate;</p> <p>conoscere il processo di distillazione e le due principali tecniche utilizzate per produrre acqueviti;</p> <p>saper riconoscere i prodotti della distillazione e loro connotazione qualitativo-commerciale;</p> <p>conoscere le tecniche di produzione dei liquori, amari e creme; principali prodotti e loro origine.</p>	<p>classificazioni e lettura dell'etichetta.</p> <p>fasi della produzione del vino (vinificazione) e invecchiamento.</p> <p>variazioni sulla vinificazione, vini speciali. Denominazioni.</p> <p>la birra e altre bevande fermentate.</p> <p>enografia nazionale</p> <p>tipologie di distillati e di prodotti derivati.</p> <p>liquori, creme e amari.</p>
MODULO 2 (ore 12)	OBIETTIVI	CONTENUTI
ALIMENTI PRIMARI E DENOMINAZIONI DI QUALITÀ	<p>conoscere le sigle di qualità dei prodotti alimentari.</p> <p>conoscere le fasi di produzione, le tipologie in commercio e loro destinazioni ottimali nelle preparazioni culinarie e di servizio di oli e aceti.</p> <p>conoscere le tipologie di acque minerali in commercio e loro caratteristiche, essere in grado di proporre una carta delle acque minerali.</p> <p>conoscere gli aspetti produttivi e qualitativi del caffè e delle altre bevande nervine, nonché delle bibite analcoliche</p> <p>conoscere l'impiego alimentare e l'importanza del latte e delle uova in tutti i livelli della ristorazione.</p>	<p>i prodotti alimentari di qualità.</p> <p>oli e aceti, tipologie e produzione.</p> <p>le acque minerali .</p> <p>caffè e bevande nervine.</p> <p>uova e latte.</p>

MODULO 3 (ore 25)	OBIETTIVI	CONTENUTI
TECNICHE DI VENDITA E COMUNICAZIONE	<p>saper individuare e valutare le strutture ricettive e ristorative in base all'ambiente circostante.</p> <p>saper operare in merito alla valorizzazione ambientale e qualitativa per produrre interesse.</p> <p>saper realizzare menu attrattivi e agili secondo il tipo di struttura cui si riferiscono.</p> <p>saper calcolare prezzi di vendita dei beni offerti secondo il livello di gestione, conoscendo le quantità di somministrazione e di vendita.</p> <p>conoscere le tecniche di accoglienza e comunicazione</p> <p>saper gestire i tempi di un servizio ristorante, secondo i livelli qualitativi della struttura.</p> <p>essere in grado di gestire reclami e criticità, senza perdere la stima del cliente.</p>	<p>fase di valutazione.</p> <p>valorizzazione dei punti di forza (packaging).</p> <p>menu, aspetti estetici.</p> <p>calcolo prezzi e quantità di vendita.</p> <p>accoglienza e comunicazione.</p> <p>gestione del servizio.</p> <p>gestione dei reclami</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici</p> <p>Riviste specifiche del settore</p> <p>Uso di glossari. Lavori di gruppo</p> <p>E periodi solo videolezioni</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Fotocopie integrative</p> <p>Simulazioni di colloqui con eventuali dipendenti, datori di lavoro e clienti</p>	<p>Verifica orale</p> <p>Test pratico</p> <p>Strutturate</p> <p>Relazioni</p>	<p>Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore.</p> <p>Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità.</p> <p>Disponibilità alla collaborazione.</p>

Oltre alle competenze professionali l'attività svolta ha contribuito a potenziare le **competenze chiave di cittadinanza, valorizzazione del made in Italy.**

L'insegnante  
Giorgio Adriano Buffone



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V KA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Prof. Sbarro Fabrizio

DISCIPLINA: Laboratorio servizi enogastronomici settore  
cucina

A.S. 2021/2022

## **RELAZIONE FINALE**

La classe assegnatami nel corrente anno scolastico è la 4ka già avuta lo scorso anno.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi ed interesse adeguati. Il livello di preparazione in generale risulta essere discreto. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato nettamente migliore. Il livello di preparazione raggiunto risulta essere per gran parte degli allievi discreto, Si segnala la presenza di alcuni allievi estremamente positivi sia come impegno che come partecipazione, rendimento scolastico, comportamento e senso di responsabilità. Solo pochi i casi in cui impegno, partecipazione, interesse e applicazione agli studi sono risultati superficiali e poco costanti. La DAD avuta nel terzo e nel quarto anno, i continui cambiamenti nell’organizzazione didattica, a causa dell’emergenza sanitaria legata alla Sars-COV2, hanno alla lunga destabilizzato la concentrazione e l'applicazione di gran parte degli allievi. L’attività didattica in generale, ne ha risentito in modo negativo anche nel quinto anno. La programmazione didattica, come deciso dal compartimento di materia è stata leggermente modificata (semplificata in alcune parti).





Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5^KA**

**Indirizzo: Enogastronomia cucina**

**Materia: Laboratorio servizi enogastronomici settore  
cucina**

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Il mercato Enogastronomico	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative.</li><li>-Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell’azienda.</li><li>-Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento.</li><li>-Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting.</li><li>- Sapere cosa sono le aziende di “Green Economy”.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le aziende ristorative.</li><li>-Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale</li><li>- Catering e Banqueting.</li><li>-La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting.</li><li>-Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting.</li><li>-Principi di eco-sostenibilità del settore ristorativo.</li></ul>

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I diversi “modelli di Cucina”. Stili gastronomici.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti.</li></ul>

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda.</p> <p>Trasformati e non trasformati</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito.</li> <li>-Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti.</li> <li>-Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione.</li> <li>-Definire la qualità totale degli alimenti.</li> <li>-Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Gli alimenti: definizione e classificazione.</li> <li>-Le gamme alimentari.</li> <li>-I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici.</li> <li>-I prodotti Biologici ed Equo-solidali. -La filiera alimentare, I prodotti “a km.0”.</li> <li>I “Novel Food”.</li> <li>Gli alimenti innovativi.</li> <li>-La “qualità totale “degli alimenti””.</li> <li>-I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari.</li> <li>-Eco-sostenibilità nel settore cucina.</li> </ul>

<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>I principali pasti e servizi.</p> <p>Il Menù e la “Carta”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari.</li> <li>-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.</li> <li>Conoscenze circa la corretta compilazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche dei principali pasti e servizi.</li> <li>-I menù e le carte.</li> <li>-La pianificazione della lista vivande e dei piatti.</li> <li>-Compilazione di liste vivande e carte.</li> <li>-Tipologie differenti di lista vivande.</li> </ul>

<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Progettazione e organizzazione della produzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.</li> <li>-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione.</li> <li>-Conoscere le principali attrezzature da cucina.</li> <li>Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</li> <li>-Conoscere le tecniche operative tradizionali e moderne, le loro caratteristiche e la corretta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.</li> <li>-Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”.</li> <li>-Il sottovuoto.</li> <li>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni).</li> <li>-La CBT</li> <li>-Le nuove tecniche operative e di cottura.</li> </ul>

	applicazione.	
--	---------------	--

<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuto</b>
Igiene e sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere l'importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione.</li> <li>-Conoscere i principali pericoli e rischi.</li> <li>- Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti.</li> <li>-Conoscere e applicare il sistema HACCP.</li> <li>-Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Igiene e sistema HACCP.</li> <li>-Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande.</li> <li>-Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.</li> <li>-Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche.</li> <li>-Il diagramma di flusso.</li> <li>-Il TUSL : nozioni generali (cenni).</li> </ul>

<b>Modulo 7</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Allergie e intolleranze (Cenni).	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza.</li> <li>-Conoscere la corretta prassi in ambito operativo.</li> <li>-Conoscere il libro degli allergeni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali).</li> <li>-Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari.</li> <li>-La compilazione del libro degli allergeni.</li> </ul>

<b>Modulo 8</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

<p>Cucina Salutare</p> <p>Cucina Salutistica</p> <p>(cenni)</p>	<p>-Conoscere i fondamenti per un'alimentazione salutare.</p> <p>-Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica.</p>	<p>-La dieta Mediterranea (cenni).</p> <p>-Il piatto sano (cenni).</p> <p>-La cucina salutare, dieta equilibrata nelle diverse forme ristorative.</p> <p>-Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).</p>
---	--	--

<b>Modulo 9</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Attività pratiche di laboratorio.</p>	<p>-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.</p> <p>-Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria.</p> <p>- Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza.</p> <p>-Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.</p>	<p>-Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande. Presentazione e servizio dei piatti realizzati.</p> <p>- Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola.</p> <p>-La cucina del territorio.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina internazionale.</p> <p>- Lezioni a tema: Disosso di alcuni prodotti + ricette.</p> <p>La pasta fresca: preparazioni varie.</p> <p>Il coffee-break: realizzazione e presentazione di alcune vivande.</p> <p>Cucina macrobiotica, vegetariana, vegana.</p> <p>La cucina rivisitata e la cucina innovativa.</p> <p>Il piatto unico.</p> <p>Lo street-food italiano e internazionale.</p> <p>I diversi stili gastronomici.</p> <p>Le basi di cucina e pasticceria, le preparazioni innovative.</p> <p>Prodotti ittici.</p> <p>Le carni.</p> <p>La cucina senza glutine (cenni).</p>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>-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.</p> <p>Strategie di intervento per lo più di gruppo.</p>	<p>-Libro di testo. -Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi. - Utilizzo di Telegram.</p>	<p>-Verifiche scritte di diversa tipologia. -Verifiche orali. -Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto.</p>	<p>Scala di valutazione da 2 a 10. Quantità delle 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.</p>

<b>TEMPI MODI</b>	Il programma è stato svolto nell'arco dell'intero anno scolastico, si è proceduto con lezioni in presenza, lezioni frontali e pratiche di laboratorio. Tra il primo e secondo quadrimestre si è provveduto al ripasso dei nuclei essenziali del programma svolto. Come deciso dal compartimento cucina alcuni argomenti sono stati trattati in modo semplificato.
-------------------	---

Riccione, 15 Maggio 2022

Il docente

Sbarro Fabrizio



Istituto Professionale di Stato – Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera“  
S. Savioli” – Riccione

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Classe 5<sup>^</sup>KA**

**Indirizzo: Enogastronomia cucina**

**Materia: Educazione civica**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Italiano/Storia: <b>la Costituzione e le fonti del diritto italiane.</b> <b>Cittadinanza digitale</b>	Comprendere le differenze fra Costituzione e Statuto Albertino. L’importanza della separazione dei poteri. Comprendere la funzione legislativa del Parlamento. Comprendere il sistema della gerarchia delle fonti. Consapevolezza dell’essere cittadini nel mondo del web.	Le caratteristiche della Costituzione e dello Statuto Albertino. La separazione dei poteri fra gli organi dello Stato. Il sistema del bicameralismo perfetto. Descrizione della gerarchia delle fonti italiane. Doveri e diritti del cittadino nel mondo del web, divario digitale e fake news
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
DTA: <b>Il mercato turistico</b>	Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Inglese : <b>Educazione alla salute</b>	Saper interagire in modo appropriato in contesti lavorativi , riconoscere e sapere utilizzare le principali	Sapere promuovere corretti stili di vita ed essere sensibili verso l’educazione alla salute per prevenire e tutelare le

	<p>norme Haccp e i punti critici di controllo.</p> <p>Sapere trattare casi di intolleranze alimentari, allergie ed intossicazioni con menù dedicati</p> <p>Sapere riconoscere una dieta equilibrata secondo la piramide alimentare</p>	<p>malattie trasmesse dagli alimenti.</p> <p>Conoscere le certificazioni Haccp e Iso nel settore della ristorazione. Sicurezza e salvaguardia nei posti di lavoro.</p> <p>Sapere redigere una ricetta e un menù specifico</p>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Religione:	<p>Cittadinanza e responsabilità. Come le scelte di un'azienda possono incidere dal punto di vista etico e ambientale</p>	<p>Cittadinanza e sostenibilità. Ecomafie e terra dei fuochi, D.L. 22/1997 et legge 68/2015 legge sugli eco reati. La filiera agroalimentare è quella in cui si riscontrano il maggior numero di infrazioni</p>

Riccione, 15/04/2022

Prof.ssa Angelini Francesca

Prof.ssa Pacassoni Roberta

Prof.ssa Lupo Sara

Prof. Tentoni Luca

## **PARTE 3**

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**



**PRIMA PROVA INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

<b>INDICATOR I</b>		<b>LIVELLO</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (3---4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5---6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4 (8---10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5 (11---12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (3---4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7---8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (9---10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max10)	L1 (3---4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7---8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9---10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (3---4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7---8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	

		L5 (9----10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (3---4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono del tutto assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3---4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7---8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9----10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

**PRIMA PROVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A**

**.S.E.O.A. "S. Savioli" - Riccione (RN)**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**

**CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_**

**TIPOLOGIA A**

**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI	
Indicatore 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)</b>	L1 (1----4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.		
		L2 (5----6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.		
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.		
		L4 (8----10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.		
		L5 (11----12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.		
	<b>Coesione e coerenza testuale (max 10)</b>	L1 (1---4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.		
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.		
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.		
		L4 (7----8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.		
		L5 (9----10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.		
Indicatore 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max10)</b>	L1 (1----4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.		
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.		
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.		
		L4 (7----8)	Lessico appropriato.		
		L5 (9----10)	Lessico specifico, vario ed efficace.		
	<b>Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)</b>	L1 (1----4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.		
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.		
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.		
		L4 (7----8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.		

		L5 (9---10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)</b>	L1 (1----4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono del tutto assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)</b>	L1 (1----4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7----8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9----10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	<b>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) (max 8)</b>	L1 (1---3)	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte.	
		L2 (4)	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati.	
		L3 (5)	Il testo rispetta in modo sufficiente tutti i vincoli dati.	
		L4 (6)	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	
		L5 (7--8)	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura ed interpretazione delle consegne.	
Elemento da valutare 2	<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12)</b>	L1 (1---4)	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente.	

		L2 (5---6)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L3 (7)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera sufficiente, riuscendo a selezionare quasi tutti i concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L4 (8----10)	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	
		L5 (11----12)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo, pertinente e ricco i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	
Elemento da Valutare 3	<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10)</b>	L1 (1---4)	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta errata in tutto o in parte.	
		L2 (5)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo parziale.	
		L3 (6)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo essenziale.	
		L4 (7--8)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta completa ed adeguata.	
		L5 (9----10)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita sia per quanto concerne il lessico, la sintassi e lo stile, sia per quanto riguarda l'aspetto metrico-retorico.	
Elemento da valutare 4	<b>Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10)</b>	L1 (1----4)	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano le considerazioni personali.	
		L2 (5)	L'argomento è trattato in modo parzialmente adeguato e presenta poche considerazioni personali.	
		L3 (6)	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta alcune considerazioni personali.	
		L4 (7---8)	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse considerazioni personali.	
		L5 (9----10)	L'argomento è trattato in modo ricco, personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo.	
<b>PUNTI TOTALE</b>				.../100 .../20

**PRIMA PROVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B**

**I.P.S.S.E.O.A. "S. Savioli" - Riccione (RN)**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA B**

**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

INDICATORI		LIVELLO	DESCRORI	PUNTI
Indicatore 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)</b>	L1 (1----4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5----6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4 (8----10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5 (11----12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	<b>Coesione e coerenza testuale (max 10)</b>	L1 (1---4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7----8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5 (9----10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
Indicatore 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max10)</b>	L1 (1----4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7----8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9----10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	<b>Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)</b>	L1 (1----4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7----8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	

		L5 (9---10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)</b>	L1 (1----4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono del tutto assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)</b>	L1 (1----4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7----8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9----10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (max 15)</b>	L1 (1---6)	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo.	
		L2 (7---8)	L'alunno ha individuato in modo errato tesi e argomenti.	
		L3 (9)	L'alunno ha saputo individuare la tesi, ma non è riuscito a rintracciare le argomentazioni a sostegno della tesi.	
		L4 (10---12)	L'alunno ha individuato la tesi e qualche argomentazione a sostegno della tesi.	
		L5 (13---15)	L'alunno ha individuato con certezza la tesi espressa dall'autore e le argomentazioni a sostegno della tesi.	
Elemento da valutare 2	<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando</b>	L1 (1---5)	L'alunno non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti.	
		L2 (6---8)	L'alunno non è sempre in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo o non utilizza connettivi pertinenti.	

	<b>connettivi pertinenti (max 15)</b>	L3 (9)	L'alunno è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo e utilizza qualche connettivo pertinente.	
		L4 (10----12)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato ed organico ed utilizza i connettivi in modo appropriato.	
		L5 (13---15)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo approfondito ed originale ed utilizza in modo del tutto pertinenti i connettivi.	
Elemento da valutare 3	<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10)</b>	L1 (1--4)	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco congrui.	
		L2 (5)	L'alunno utilizza riferimenti culturali a volte scorretti e non del tutto congrui.	
		L3 (6)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e sufficientemente congrui.	
		L4 (7---8)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e discretamente congrui.	
		L5 (9----10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui.	
<b>PUNTI TOTALE</b>				<b>.../100</b> <b>..../20</b>



**I.P.S.S.E.O.A. “S. Savioli” - Riccione (RN)**  
**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L’ELABORATO DI ITALIANO**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA C**

**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTOR I	PUNTI	
Indicatore 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)</b>	L1 (1----4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.		
		L2 (5----6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l’uso di strutture consuete.		
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.		
		L4 (8----10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.		
		L5 (11----12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.		
	<b>Coesione e coerenza testuale (max 10)</b>	L1 (1---4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.		
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.		
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.		
		L4 (7----8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.		
		L5 (9----10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.		
Indicatore 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max10)</b>	L1 (1----4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.		
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.		
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.		
		L4 (7----8)	Lessico appropriato.		
		L5 (9----10)	Lessico specifico, vario ed efficace.		
	<b>Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)</b>	L1 (1----4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.		
		L2 (5)	L’ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.		
		L3 (6)	L’ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.		

		L4 (7----8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9---10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)</b>	L1 (1----4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono del tutto assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)</b>	L1 (1----4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7----8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9----10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 15)</b>	L1 (1---5)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la paragrafazione non risultano coerenti.	
		L2 (6---8)	Il testo è solo parzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la paragrafazione risultano poco coerenti.	
		L3 (9)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	
		L4 (10----12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	
		L5 (13----15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	

Elemento da valutare 2	<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15)</b>	L1 (1--5)	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare e/o debolmente connesso.	
		L2 (6--8)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo non sempre ordinato e lineare o debolmente connesso.	
		L3 (9)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare.	
		L4 (10----12)	L'esposizione si presenta organica e lineare.	
		L5 (13----15)	L'esposizione risulta organica, articolata e del tutto lineare.	
Elemento da valutare 3	<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)</b>	L1 (1--4)	L'alunno è del tutto privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati.	
		L2 (5)	L'alunno è in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali poco articolati.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati.	
		L4 (7--8)	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati.	
		L5 (9---10)	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati.	
<b>PUNTI TOTALE</b>				.../100 .../20

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO DSA

Tipologia A CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
INDICATO RE 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione: 15pt	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 12pt	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori 6pt	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori 3pt	1-5	1-8
	<b>Coesione e coerenza testuale</b>		
	La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti	9-10	13-15
	Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta	7-8	11-12
	Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni	6	9-10
	Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema	5	7-8
	Il tema è strutturato in modo disorganico	1-4	1-6
INDICATO RE 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	1-2	1-2
	<b>Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUO' ALTERNATIVAMENTE: A) cerchiare la voce che si intende valutare tra <i>correttezza ortografica</i> e <i>correttezza sintattica</i> B) non valutare né <i>correttezza ortografica</i> né <i>correttezza sintattica</i>		
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura	9-10	Non valutato
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura	7-8	
	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
	Presenza di vari errori grammaticali	5	
Numerosi errori grammaticali	1-4		
INDICATO RE 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4	
<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>			
TIPOLOGIA A: Analisi del testo	Rispetto dei vincoli posti nella consegna		/10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 10pt</li> <li>Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 8pt</li> <li>Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 6pt</li> <li>Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 1-4pt</li> </ul>		
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici		/10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 10pt</li> <li>Comprensione chiara del messaggio in: 8pt</li> <li>Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 6pt</li> <li>Parziale comprensione del messaggio: 1-4pt</li> </ul>		
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		/10	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi puntuale: 10 pt</li> <li>Analisi complessivamente corretta: 8pt</li> <li>Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt</li> <li>Analisi solo parzialmente corretta: 1-4pt</li> </ul>			
Interpretazione corretta e articolata del testo		/10	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt</li> <li>• Interpretazione complessivamente corretta: 8pt</li> <li>• Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione. 6pt</li> <li>• Interpretazione solo parzialmente corretta: 1-4pt</li> </ul>		
--	---	--	--

	<b>VOTO FINALE:</b>	/100
--	---------------------	------

**I commissari**

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO DSA

Tipologia B CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
INDICATO RE 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione: 15pt	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 12pt	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori 6pt	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori 3pt	1-5	1-8
	<b>Coesione e coerenza testuale</b>		
	La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti	9-10	13-15
	Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta	7-8	11-12
	Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni	6	9-10
	Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema	5	7-8
	Il tema è strutturato in modo disorganico	1-4	1-6
INDICATO RE 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	1-2	1-2
	<b>Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUO' ALTERNATIVAMENTE: A) cerchiare la voce che si intende valutare tra <i>correttezza ortografica</i> e <i>correttezza sintattica</i> B) non valutare né <i>correttezza ortografica</i> né <i>correttezza sintattica</i>		
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura	9-10	Non valutato
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura	7-8	
	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
	Presenza di vari errori grammaticali	5	
Numerosi errori grammaticali	1-4		
INDICATO RE 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
	Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4
<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>			
TIPOLOGIA B: Testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt</li> <li>• Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 13-12 pt</li> <li>• Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 9 pt</li> <li>• Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 5 pt</li> </ul>		/15
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt</li> <li>• Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 13-12 pt</li> <li>• Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 9 pt</li> <li>• Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 5 pt</li> </ul>		/15
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt</li> <li>• Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt</li> </ul>		/10

- Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 6 pt
- Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 3 pt

**VOTO FINALE:**

/100

/20

**I.P.S.S.E.O.A. "S. Savioli" - Riccione (RN)**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO DSA**

**Tipologia C**

**CANDIDATO** \_\_\_\_\_

**CLASSE** \_\_\_\_\_

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
<b>INDICATO RE 1</b>	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione: 15pt	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 12pt	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori 6pt	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori 3pt	1-5	1-8
	<b>Coesione e coerenza testuale</b>		
	La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti	9-10	13-15
	Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta	7-8	11-12
	Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni	6	9-10
	Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema	5	7-8
Il tema è strutturato in modo disorganico	1-4	1-6	
<b>INDICATO RE 2</b>	<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	1-2	1-2
	<b>Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura</b> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUO' ALTERNATIVAMENTE: A) cerchiare la voce che si intende valutare tra <i>correttezza ortografica</i> e <i>correttezza sintattica</i> B) non valutare né <i>correttezza ortografica</i> né <i>correttezza sintattica</i>		
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura	9-10	Non valutato
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura	7-8	
	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
	Presenza di vari errori grammaticali	5	
Numerosi errori grammaticali	1-4		
<b>INDICATO RE 3</b>	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4	

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
<b>TIPOLOGIA C: Testo di attualità</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella paragrafazione: 14-15 pt</li> <li>• Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale paragrafazione: 13-12 pt</li> <li>• Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non del tutto coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 9 pt</li> <li>• Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 5 pt</li> </ul>	/15
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione		/15

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt</li> <li>• L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 13-12 pt</li> <li>• L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt</li> <li>• L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt</li> </ul>		
	<p>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt</li> </ul>	/10	



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022**

**Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione**

**Candidato:**

**Classe:**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022 Alunni con DSA**

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livello</b>	<b>Punti per livello</b>	<b>Punteggio assegnato</b>
COMPRESIONE 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

**Conversione della valutazione**

ai sensi dell'All..C, OM 65 del 13/03/2022

\_\_\_\_\_/10

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022**

**Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione**

**Candidato:**

**Classe:**

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livello</b>	<b>Punti per livello</b>	<b>Punteggio assegnato</b>
COMPRESIONE 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

**Conversione della valutazione**

ai sensi dell'All..C, OM 65 del 13/03/2022

/10



### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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 incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	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 solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati per gli alunni con DSA.**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizioni e dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi in varie discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo sostanzialmente corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera adeguata e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	I	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo parziali collegamenti tra le discipline	6-7	
	I	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare	8-10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-3	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	4-6	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando i contenuti acquisiti	7-8	
	IV	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, rielaborando con discreta efficacia i contenuti acquisiti	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in	I	Non si esprime o si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1-2	
	I	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico parzialmente adeguato	3	
	II	Si esprime in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico con terminologia anche riferita al linguaggio tecnico e/o di settore	4	
	I	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, adeguato e vario	5	

lingua straniera			
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dal-la riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1
	I	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3-4
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	5
<b>Punteggio della prova</b>			

## **PARTE 4**

**Attività didattiche in preparazione  
dell'esame**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

<sup>1</sup>mi s'affissarono: mi si fissarono.

<sup>2</sup>meco, dinanzi: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup>voluttuosamente: con morboso desiderio.

<sup>4</sup>smania mala: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup>adunghiandomi: afferrandomi con le unghie



“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia<sup>6</sup>: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

### Comprensione e analisi

Riassumi il contenuto del brano.

Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.

Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.

Spiega la parte conclusiva del brano: Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

---

<sup>6</sup>alla Stia: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

***ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO***

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse<sup>7</sup>:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice<sup>8</sup>,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

*l'angelus* argentino<sup>9</sup>...

---

<sup>7</sup> corrose

<sup>8</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

dov'ero? Le campane  
mi dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un cane  
latrava al forestiero,  
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente Estate e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa Patria, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

### Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

### Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

---

<sup>9</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

# *Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

#### ***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del comportamento. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

### **Comprensione e analisi**

- Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
- Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
- A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
- In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

### **Produzione**

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

**La fatica di leggere e il piacere della lettura**

*da un articolo di Annamaria Testa <https://nuovoutile.it/fatica-di-leggere/>*

La fatica di leggere è reale. Per questo il piacere della lettura è una conquista preziosa. Lo è perché leggere arricchisce la vita. E lo è doppiamente proprio perché leggere è anche un'attività del tutto innaturale. I lettori esperti tendono a sottovalutare questo fatto. O se ne dimenticano.

Comunicare è naturale. Come ricorda Tullio De Mauro, la capacità di identificare, differenziare e scambiarsi segnali appartiene al nostro patrimonio evolutivo e non è solo umana: la condividiamo con le altre specie viventi, organismi unicellulari compresi.

Leggere, invece non è naturale per niente. Ed è faticoso. La fatica di leggere è sia fisica (i nostri occhi non sono fatti per restare incollati a lungo su una pagina o su uno schermo) sia cognitiva: il cervello riconosce e interpreta una stringa di informazioni visive (le lettere che compongono le parole) e le converte in suoni, e poi nei significati legati a quei suoni.

Poi deve ripescare nella memoria il significato delle singole parole che a quei suoni corrispondono, e a partire da questo deve ricostruire il senso della frase, e dell'intero testo.

Tutto in infinitesime frazioni di secondo, e senza pause.

È un'operazione impegnativa, che coinvolge diverse aree cerebrali e diventa meno onerosa e più fluida man mano che si impara a leggere meglio, perché l'occhio si abitua a catturare non più le singole lettere, ma gruppi di lettere (anzi: parti di gruppi di lettere. Indizi a partire dai quali ricostruisce istantaneamente l'intera stringa di testo). Un buon lettore elabora, cioè riconosce, decodifica, connette e comprende tra le 200 e le 400 parole al minuto nella lettura silenziosa. [...]

Tra saper decifrare un testo semplice, si tratti di un sms o di una lista della spesa, e saper agevolmente leggere e capire un testo di media complessità al ritmo di centinaia di parole al minuto c'è un abisso.

Prima di interrogarsi sulle strategie per colmarlo bisognerebbe ... farsi un'altra domanda: che cosa può motivare le persone che leggono poco a leggere di più (e, dunque, a imparare a leggere meglio? In altre parole: che cosa compensa *davvero* la fatica di leggere? [...]

C'è, credo, un'unica cosa che può pienamente compensare l'innaturale fatica di leggere, ed è il piacere della lettura: il gusto di lasciarsi catturare (e perfino possedere) da una storia, o il gusto di impadronirsi di un'idea, una prospettiva, una competenza nuova attraverso un testo. [...]

Ma è un piacere difficile perfino da immaginare finché non lo si sperimenta, arduo da evocare e raccontare [...] e impossibile da imporre. Per questo, credo, è così tremendamente importante leggere a voce alta ai bambini più piccoli. È l'unico modo per renderli partecipi del piacere della lettura prima ancora di sottoporli alla fatica di leggere. Se sanno qual è la ricompensa e l'hanno già apprezzata, affronteranno più volentieri la fatica. E, leggendo, a poco a poco poi se ne libereranno.

Ma gli insegnanti e gli addetti ai lavori sono per forza di cose lettori più che esperti, ormai estranei alla fatica di leggere. A loro, l'idea di regalare un po' del (contagioso!) piacere di leggere a chi non sa sperimentarlo attraverso la lettura ad alta voce può sembrare un'idea strana, antiquata o bizzarra. Eppure a volte le idee antiquate o bizzarre danno risultati al di là delle aspettative.

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento, sviluppando i seguenti punti:

## **1. Analisi**

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo, indicando i punti salienti delle argomentazioni dell'autore
- 1.2 Evidenzia la tesi dell'autore concernente la complessità del "leggere"
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno della propria tesi
- 1.4 Evidenzia il ruolo che l'autore attribuisce agli insegnanti nello sviluppare il gusto per la lettura
- 1.5 Il testo presenta una sintassi prevalentemente paratattica, utilizzando periodi brevi. Ritieni efficace questo stile per affrontare un tema così problematico?

## **2. Commento**

Elabora un testo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione affrontata nel testo e sulle riflessioni dell'autore, anche alla luce della personale esperienza di lettore, svolta sia nel tuo percorso di studio sia in riferimento alle tue scelte personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si

genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

*(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)*

### **Comprensione e analisi**

Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.

Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?

Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?

Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

### **Produzione**

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

***RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITÀ***

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vaglion poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, <sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITÀ'**

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio Borgna, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### **SECONDA PROVA SCRITTA**

Simulazione prova di maturità

Nome e cognome:

Classe e data:

Documento n.1

Quando si diventa adulti, le scelte relative al cibo che si porta in tavola ogni giorno, diventano più consapevoli, ed è quindi più che mai importante conoscere gli alimenti e le regole generali che permettono di rimanere in salute e di porre le basi per una vecchiaia migliore. Infatti l'alimentazione è un'arma di prevenzione straordinariamente potente e uno strumento fondamentale per affrontare al meglio gli impegni di tutti i giorni. Ma il cibo può anche trasformarsi in un vero e proprio nemico capace di creare danni a volte irreparabili nell'organismo. Per gli adulti che vivono nei paesi industrializzati, come l'Italia, si parla infatti sempre più spesso di malattie del benessere, legate in larga misura alla sedentarietà e all'alimentazione scorretta. In linea generale le "Linee guida per una sana alimentazione italiana" forniscono una serie di consigli utili per godere di un buono stato di salute in età adulta. Le raggruppiamo in quattro principi fondamentali: "Bilancia nutrienti ed energia"; "Più è meglio"; "Meno è meglio"; "Varietà, sicurezza e sostenibilità".

Documento n.2

Mangiare è uno dei bisogni primari di tutti gli esseri viventi, ma per un uomo e una donna adulti il cibo rappresenta molto più che uno strumento per soddisfare un bisogno fisiologico dell'organismo e sono molte le implicazioni psicologiche che si nascondono dietro ogni pasto. Il cibo è un momento sociale: si rafforzano i rapporti di amicizia, si festeggiano lieti eventi, si commemorano i defunti, si concludono affari! Il cibo diventa una valvola di sfogo per combattere stress e depressione. Lo possiamo evincere anche dal modello della Dieta Mediterranea proposto nel 2016 alla cui base si evidenzia la parola "convivialità".

Traccia.

Sulla base dei documenti proposti e delle conoscenze e competenze sviluppate nel corso degli studi intrapresi, il/la candidato/a elabori un testo in cui si evidenzino le caratteristiche di una corretta alimentazione per un individuo adulto tenendo conto dei seguenti punti:

Cosa si intende per età adulta

Qual è la distribuzione calorica giornaliera dei macronutrienti con particolare attenzione alla suddivisione tra lipidi e proteine di origine animale e vegetale, zuccheri semplici e amidi.

Come vengono ripartiti i pasti e con quale percentuale calorica

Quali sono i micronutrienti a cui prestare particolare attenzione ricordando la “regola dei 5 colori del benessere”.

Quali sono gli errori più comuni che commette l’adulto soprattutto in riferimento al consumo di alcol e cibi poco salutari.

Quali scelte in ambito dietetico possono considerarsi valide ed equilibrate. (Es. seguire una dieta vegetariana o vegana)

Considerazioni personali sul ruolo che assume il cibo in ambito sociale.

Approfondimento.

Il/ la candidato/a elabori un menù giornaliero equilibrato da proporre ad un individuo adulto che consuma circa 2000 kcal.

Le griglie utilizzate per le simulazioni delle prove d’esame sono le stesse delle prove d’esame

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 12/05/2022

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Angelini Francesca
Inglese	Lupo Sara
Francese	Monteleone Egle Nunzia
Matematica	Serafini Monica
Sc. Cult. Alimenti	Ceresa Elena
Cucina	Sbarro Fabrizio
Sala e vendita	Buffone Giorgio
Dir. e tec. Amm.	Pacassoni Roberta
Scienze Mot. E Spor.	Pippo Nicola
Religione	Luca Tentoni
Sostegno	Frontini Francesca

Riccione, 12 maggio 2022

La coordinatrice  
Prof.ssa Lupo Sara



**DOCENTE:**

Angelini Francesca

\_\_\_\_\_

Lupo Sara (Coordinatore)

\_\_\_\_\_

Serafini Monica

\_\_\_\_\_

Pippo Nicola

\_\_\_\_\_

Tentoni Luca

\_\_\_\_\_

Ceresa Elena

\_\_\_\_\_

Monteleone Egle Nunzia

\_\_\_\_\_

Buffone Giorgio

\_\_\_\_\_

Sbarro Fabrizio

\_\_\_\_\_

Pacassoni Roberta

\_\_\_\_\_

Frontini Francesca

\_\_\_\_\_