

IPSSCOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE Prot. 0003265 del 16/05/2022 V (Entrata)



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE
INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA"

IPSSCOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE Prot. 0003265 del 16/05/2022 V (Entrata)

Alla cortese attenzione del
Dirigente Scolastico Dott.
Luciano Antonelli
I.P.S.S.E.O.A. "S.Savioli"
Riccione

Oggetto: Consegna documento della classe 5 SC- Servizi di Sala e Vendita

In data 15 maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5
SC Sala e Vendita consegna il Documento Finale .

In rappresentanza del Consiglio di Classe

La coordinatrice
(Prof.ssa Michela Migani)

--	--	--

DOCUMENTO
DEL 15 MAGGIO

CLASSE 5[^] SC Sala e vendita

ANNO
SCOLASTICO 2021-2022

--	--	--

INDICE

Profilo della classe.....pag. 4
 Composizione del consiglio di classe e storico del triennio.....pag. 4
 Piano di studi della classe.....pag. 5
 Obiettivi generali: Obiettivi didattici e comportamentalipag. 5
 Relazione finale.....pag. 7

 Programmazione collegialepag. 8
 Obiettivi Trasversalipag. 8

 Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classepag. 9

 Verifica e Valutazione.....pag. 9
 Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe.....pag. 9
 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione.....pag. 9

 Attività curriculari, extracurriculari, integrative e di recupero, progetto alternanza Scuola-Lavoro.
 (PCTO).....pag. 12
 Relazione e strutture ospitanti stage.....pag. 20
 Tabella crediti scolastici conseguiti.....pag. 22
 Moduli, metodi e relazioni delle singole discipline.....pag. 23
 Mappa Costituzione e Cittadinanza.....pag. 87
 Griglie di valutazione.....pag. 88
 Tabelle di conversione punteggio provepag. 106

 ALLEGATI
 Simulazionipag. 111
 Simulazione II prova e griglie di valutazionepag. 111
 Simulazione I prova.....pag. 114

		3
--	--	---

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
A.S. 2021/22

Classe 5 SC – Sala e Vendita

– Profilo della Classe

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Migani Michela
Inglese	Oddi Anna Maria
Tedesco	Pasqualini Loretta
Alimentazione	Caravello Valeria
Matematica	Scaringi Barbara
Dir. Amm. Strut. Ric.	Nespoli Giorgina
Lab. Enog. S. Cucina (articol. "Sala")	Gallina Umberto
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. "Sala")	Zaghini Giovanni
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola
Religione	Tentoni Luca

- Analisi della Situazione Iniziale

Classe 5 Sezione SC Numero alunni 13

Storia della classe:

Variazioni nella composizione del Consiglio di classe nel biennio post qualifica:

Discipline	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano/Storia	Migani	Migani	Migani
Inglese	Monteleone	Oddi	Oddi
Lab.Enog. Sala/Vendita	Silvori	Buffone	Zaghini
Tedesco	Basile	Pasqualini	Pasqualini
Matematica	Crociati	Scaringi	Scaringi
DTA	Masiello	Nespoli	Nespoli
Religione	Tentoni	Frangipane	Tentoni

--	--	--

Piano di Studi

	Classe IV	Classe V	
Area comune			
• Italiano	4	4	scritto/orale
• Storia	2	2	scritto/orale
• Matematica	3	3	scritto/orale
• 2° Lingua straniera	3	3	scritto/orale
• Educazione fisica	2	2	pratico
• Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	orale
	—————	—————	
	15	15	
Area di indirizzo			
- Lab. Enog. Cucina o Sala	4	4	pratico
- Lab. Enog. Sala/Vend. O Cucina	1	2	scritto/orale
- Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende Turistiche	5	5	scritto/orale
- Inglese	3	3	scritto/orale
- Scienza degli Alimenti	<u>3</u>	<u>3</u>	orale
	17	17	

Obiettivi Generali

Il Tecnico dei Servizi Enogastronomici si inserisce in un contesto economico - produttivo che evidenzia importanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti, determinando l'obsolescenza delle nozioni e delle abilità di ordine meramente esecutivo ed imponendo la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di

		5
--	--	---

--	--	--

adattamento. L'intervento formativo nel settore della ristorazione deve porsi nell'ottica dell'innovazione e dell'approccio alla complessità in una dimensione di conoscenze e competenze globale e sensibile alle molteplici influenze che interagiscono nella determinazione del fenomeno turistico.

Agli operatori si richiede un innalzamento dei livelli culturali, il possesso di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno, e non la mera conoscenza del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori, innestandosi direttamente sui risultati conseguiti nel triennio di qualifica, richiede:

in termini di conoscenze:

- una cultura di base storica, giuridico - economica, politica, ecc.;
- la conoscenza di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico - ristorativo;
- la conoscenza approfondita del settore ristorativo e delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- la conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistico - ristorative;
- la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing; la padronanza delle tecniche operative di base.
- in termini di competenze:
- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze della tecnica turistico - ristorativa;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali;

in termini di capacità e comportamenti:

- l'acquisizione delle capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;
- la padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione;
- buone capacità comunicative, anche di comunicazione non verbale;
- la flessibilità e la disponibilità al cambiamento;
- la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione;

- | | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|
- comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura; ■ la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affabilità

RELAZIONE FINALE CLASSE 5SC

La classe V SC ad indirizzo enogastronomia cucina, è formata da 13 alunni, 8 maschi e 5 femmine, di cui quattro alunni con certificazione DSA, uno con certificazione BES esclusivamente linguistico in quanto di lingua madre greca ,non cognitivo. Inoltre vi è un alunno L:104 con sostegno che segue un programma differenziato.Per lui il C d C. propone di procedere all'esaminazione secondo le modalità indicate nella relazione del docente di sostegno inclusa nel presente documento.

Solamente quattro docenti, italiano , scienze motorie , alimentazione e cucina,hanno seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino al biennio conclusivo del percorso di studi. Gli avvicendamenti di insegnanti verificatisi nell'ultimo biennio, hanno riguardato quindi parte del consiglio di classe. La maggioranza degli alunni non ha risentito in modo particolare di questi cambiamenti, dimostrando di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta.

La classe si presenta eterogenea sotto vari punti di vista: impegno, profitto, motivazione, regolarità nella frequenza e risorse personali...Inoltre l'area di provenienza degli alunni spazia dalla costa all'entroterra ed il vissuto personale e familiare è variegato e composito. Questo ha portato a risultati diversificati in tutte le discipline e ad un diverso modo di confrontarsi con i docenti. Nel complesso vi è un discreto numero di alunni che è riuscito a raggiungere buoni o discreti risultati nonostante una applicazione ed una attenzione non sempre adeguati a scuola e a casa. Alcuni hanno incontrato più difficoltà, perché l'impegno e la frequenza discontinua, a volte strategica, unitamente a risorse meno strutturate, hanno compromesso il raggiungimento di risultati adeguatamente soddisfacenti. In generale l'impegno è stato altalenante e settoriale, legato ad interessi personali o finalizzato esclusivamente a verifiche ed interrogazioni, con studio a volte mnemonico.

Si possono in sostanza individuare nel contesto della classe tre livelli: alcune studentesse hanno raggiunto un buon livello di maturazione personale e di consapevolezza dei contenuti dimostrando un atteggiamento partecipativo e consapevole; un secondo gruppo ha raggiunto risultati discreti con sufficiente interesse partecipativo;un terzo gruppo mostra un livello appena sufficiente a causa di un atteggiamento passivo e poco partecipe e ad uno studio incostante e superficiale. Bisogna tuttavia evidenziare che il comportamento della gran parte della classe è sempre stato corretto e sostanzialmente collaborativo e disposto al dialogo.

Non sono comunque mancati alcuni momenti in cui il rapporto educativo si è rivelato stimolante poiché un buon numero di studenti si è dimostrato in grado di portarlo avanti se opportunamente sollecitato. Questo ha permesso di sviluppare approfondimenti interessanti e qualche contestualizzazione dei contenuti affrontati, che sono così diventati competenze trasversali per una parte di loro.

--	--	--

L'attività scolastica e la programmazione didattico-educativa si sono svolte in modo regolare anche se, in conseguenza delle motivazioni sopra esposte, sono stati raggiunti livelli di competenze differenti ed alcuni studenti non sono riusciti comunque ad ottenere risultati pienamente soddisfacenti, anche a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata. Inoltre, a causa dell'emergenza sanitaria lo svolgimento delle lezioni è proseguito per alcuni di loro che si sono ammalati e per piccoli periodi, con la didattica a distanza, pertanto relativamente a quei momenti, gli studenti sono stati valutati (con delibera del 23 marzo approvata dal collegio docenti) sia oralmente che con prove scritte nelle modalità previste dalla DAD. Durante la didattica a distanza la partecipazione e l'impegno sono stati soddisfacenti per molti di loro che hanno dimostrato di saper affrontare con senso di responsabilità l'emergenza in corso. Va tuttavia sottolineato che i due anni trascorsi in emergenza covid hanno contribuito a causare una certa decadenza diffusa dell'interesse e della motivazione personale.

Per quasi tutti gli studenti la valutazione degli stage effettuati in precedenza al corrente anno scolastico è risultata buona a dimostrazione di una acquisita professionalità e propensione all'aspetto pratico del percorso educativo - didattico.

Dal punto di vista comportamentale, il gruppo classe risulta abbastanza coeso anche se non mancano gruppetti più affini caratterialmente. In generale, si rileva una modalità relazionale spesso non adeguate all'ambiente scolastico. A causa di differenze caratteriali e di personalità non sono mancati tra i ragazzi momenti di tensione e di confronto che, tuttavia, non, sono sfociati in provvedimenti disciplinari ed in generale non hanno creato tensioni e polemiche.

Nel complesso tuttavia il giudizio sulla classe è positivo. Nella maggior parte delle situazioni, il dialogo educativo-didattico è risultato interessante e abbastanza partecipato nel corso del triennio anche se, nell'ultimo anno, il consiglio di classe è stato concorde nel rilevare una certa passività ed uno studio non sempre adeguatamente approfondito..

Il recupero delle insufficienze si è svolto in itinere, in corrispondenza della pausa didattica alla fine del I quadrimestre. Esso è stato opportunamente verificato dai docenti delle singole discipline con le modalità previste dalla programmazione didattica collegiale.

- PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

Obiettivi Trasversali

Comportamentali: realizzazione di omogeneità nella classe; correttezza di comportamento nei rapporti interpersonali e con l'ambiente; rispetto degli impegni.

--	--	--

Cognitivi: acquisizione della capacità di esprimersi chiaramente e correttamente utilizzando anche appropriate terminologie; sviluppo delle capacità critiche. Acquisizione dell'abilità di cogliere nella realtà gli aspetti corrispondenti alle nozioni apprese.

Contenuti Pluridisciplinari: acquisire conoscenze utili alla crescita sia professionale che personale; collegare criticamente gli argomenti trattati; riconoscerne il verificarsi nella realtà; utilizzo di terminologia adeguate alle varie discipline.

- Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

Metodi: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, letture di testi, discussione, esercitazioni.

Strumenti: laboratori, sussidi bibliografici, sistemi audiovisivi (lavagna luminosa, computer, sistemi multimediali).

- Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni
- Compiti scritti
- Relazioni
- Prove di comprensione del testo
- Test strutturati e semi strutturati

Criteria e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2015), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

--	--	--

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

--	--	--

- ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI, INTEGRATIVE

Attività scuola/lavoro, orientamento, stages.

- Tutti gli alunni hanno svolto un periodo di PCTO.
- Tutti gli alunni hanno svolto le ore di alternanza previste
- Attività di orientamento deliberata dal Collegio Docenti
- Tutti gli alunni hanno partecipato a progetti e corsi della scuola, quali: Degustazione Parmigiano Reggiano; Divulgazione cultura sulla sicurezza antincendio; Business Plan; Orientamento con AIC; Valorizzazione del made in Italy: aceto balsamico; Conferenza sulle cooperative e sui prodotti tradizionali locali.

PCO: PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

ORGANIZZAZIONE

La **progettazione dell'intero percorso**, sia delle attività in aula che dei periodi di permanenza nella struttura ospitante è condivisa e approvata non solo dai docenti della scuola e dai responsabili della struttura stessa, **ma anche dallo studente**, che assume così una **responsabilità diretta nei confronti del proprio apprendimento**.

Le attività previste dal progetto di alternanza rispetto al **percorso 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**

Il **progetto di Alternanza Scuola-Lavoro** della durata complessiva di almeno 400 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

- a. **almeno 14 ore di formazione** per le classi terze, quarte e quinte. Queste ore possono essere svolte sia contemporaneamente da tutta la classe (es. corso sulla sicurezza, incontri preparativi allo stage,...) che dai singoli alunni (es. partecipazione a manifestazioni, progetti a libera iscrizione, ecc.).

ATTIVITÀ' PER TUTTA LA CLASSE

Ore di informazione/feedback relative al progetto ASL: presentazione progetto, consegna modulistica, incontri preparativi allo stage, ecc..

Corso sulla sicurezza : D.Lgs 81/2008 è rivolto agli alunni di tutte le classi terze e ha la durata di almeno 8 ore fino al raggiungimento del rischio alto.

Visite aziendali a imprese turistiche, del settore ristorativo- ricettivo, aziende agro alimentari, agenzie di viaggio, ecc..

Visite a fiere di settore quali SIGEP, TTG, FICO, concorso nazionale di cucina "Fiera di Rimini"

--	--	--

Viaggi di istruzione o soggiorni linguistici con attività professionalizzanti-

Lezioni, corsi attinenti il percorso di AS-L quali lezioni di Grana Padano, Bar Tender Perez, ect.

ATTIVITÀ A LIBERA FRUIZIONE PER SINGOLO ALUNNO

Progetti in orario extracurriculare proposti dalla commissione AS-L (vedi tabella allegata).

Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne in orario scolastico ed extra scolastico: fiere, open day.

Partecipazione a gare e concorsi professionali.

Partecipazione a mobilità “Erasmus” P.C.T.O a.s.208/2019 (Malta, Germania, Francia e Granada)

b. **Attività** presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise

CLASSI TERZE 4 settimane

CLASSI QUARTE 3 settimane

Queste attività saranno svolte in strutture del territorio provinciale, nazionale o anche all'estero.

TIROCINI FORMATIVI E DI ORIENTAMENTO PER STUDENTI CON P.E.I.

Durante l'anno scolastico sono attivati numerosi progetti per alunni diversamente abili: BAR...ACCA, Orto, Il Panino Diversamente Buono, ecc.

Inoltre grazie alla preziosa collaborazione di aziende ed Enti territoriali particolarmente sensibili alle specifiche esigenze dei nostri studenti sono realizzati diverse attività di Alternanza Scuola Lavoro appositamente progettati sulle loro potenzialità e qualità.

In collaborazione con il centro di servizio per il Volontariato “Volontarimini” verranno organizzati dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per ragazzi BES all'estero.

La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:

- ◆ Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
- ◆ Relazione finale di alternanza
- ◆ Certificazione delle competenze in alternanza scuola lavoro

--	--	--

Nella guida operativa per la scuola sull'Alternanza Scuola Lavoro pubblicata a ottobre 2015 dal MIUR a tal proposito si legge:

“La valutazione richiede una riflessione sul modo di leggere e interpretare l'intero curriculum, in quanto, nel percorso dello studente, vanno integrati, in un processo di interazione continua, apprendimenti acquisiti in contesti diversi (scuola/lavoro).

L'utilizzo della metodologia dell'alternanza **trasforma il modello di apprendimento** legato alle singole discipline in un diverso modello, che costituisce il risultato multifattoriale di un processo, che riconosce il valore degli apprendimenti acquisiti in modo informale e non formale nell'azione didattica, consentendone il riconoscimento in termini di competenze e di potenziale successo formativo dello studente”.

La valutazione della attività di alternanza scuola lavoro verrà effettuata su più fronti:

- i tutor scolastici presentano una relazione al dirigente scolastico evidenziando punti di forza e punti di debolezza dell'esperienza.
- gli insegnanti di tutto il consiglio di classe analizzano il percorso attraverso gli strumenti individuati dai singoli dipartimenti (questionari, test di verifica, verifiche orali, griglie di osservazione) e valutano le fasi del processo di apprendimento sviluppato in contesti lavorativi reali.
- gli studenti effettuano una valutazione dell'esperienza in termini di autopercezione delle proprie competenze disciplinari e trasversali
- i tutor aziendali compilano il modulo la “scheda di osservazione”.
- Il Collegio docenti condivide e analizza i punti forti e i punti deboli della documentazione e dell'esperienza in generale. Inoltre stabilisce le modalità di valutazione perché le esperienze alternanza contribuiscono al credito scolastico e sono parte integrante dei percorsi formativi.

Si allega un riassunto dei progetti in ambito PCTO.

Titolo progetto	Classi iscritte o adesione volontaria studente
STAGE IN AZIENDA CLASSE QUARTA ANNO SCOLASTICO 2020/2021	Tutte le classi
STAGE IN AZIENDA CLASSE QUINTA ANNO SCOLASTICO 2021/2022	Tutte le classi
Corso di degustazione e somellier: presso palaturismo Riccione.	Attivato corrente a.s. ad iscrizione
Corso sicurezza – 12 ore	Tutte le classi svolto il terzo anno
Corso Unicredit	Tutti-Classse IV

Visita Cantina Guerrieri	Classe IV-modalità a distanza	
Selezione campionati caffè Pascucci	Ad iscrizione a.s.2019-20	
Cooking Quiz	Attivato anno scolastico precedente	
<i>Formazione e degustazione olio</i>	Svolto lo scorso anno scolastico	
<i>Progetto: Business Plan</i>		
PROGETTO “ <i>Da una buona idea a una buona impresa</i> ”		
Convegno : i sessantanni del Savioli	Svolto lo scorso anno scolastico	
Breakfast trainer		
Lezione di di cucina con esperto della Grana Padano	2020/2021	
Corso ARPO “Olio extra-vergine da oliva” (Associazione Regionale Produttori Olivicoli)	Attivato lo scorso a.s.	
Corso con bartender Perez	2020/2021	
Manifestazioni ed eventi della scuola	Attivato 2019/2020. ad iscrizione	
Corso BLSD - Primo soccorso	TUTTE LE CLASSI	

--	--	--

Relazione stage 5 C S anno scolastico 2021/22

La classe 5 CS è composta da 13 alunni, lo stage si è svolto dal 01 al 22 dicembre '21 solo per 11 allievi in quanto l'alunno P.G. non ha fatto lo stage in quanto infortunato e da ritenersi valido ai fini dello stesso, avendo presentato regolari certificati medici. Lo stesso alunno ha frequentato durante lo svolgimento dello stage lezioni di rafforzamento in quanto non aveva potuto iniziare l'anno scolastico per un grosso infortunio.

L'alunna P.S. in accordo con la presidenza ha svolto il tirocinio presso il bar didattico dell'istituto per regioni dovute alla sua particolare condizione di salute.

L'alunna G.E.P. ha abbandonato lo stage formativo presentando al dirigente una relazione scritta dove dichiarava le motivazioni di tale decisione, la ragazza era assegnata ad un struttura sul lago d'Iseo, e ha continuato il periodo frequentando le lezioni. Resta da capire come e se valutare il periodo svolto i Erasmus e quindi anche le ore fondamentali per l'esame di maturità.

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 tutor ha tenuto contatti telefonici costanti.

Gli allievi a parte i casi su citati, non hanno incontrato ostacoli particolari durante l'esperienza, si può segnalare, al contrario, una certa difficoltà da parte degli alunni nel rispettare le scadenze relative alla consegna della modulistica stage, e nell'inserire le ore sulla piattaforma dedicata nonostante i continui solleciti con messaggi sulla piattaforma telegram.

Tutti gli alunni con lo stage effettuato sono in regola per l'esame di maturità che saranno chiamati ad affrontare a fine anno, eccetto per alcuni con situazioni ancora da chiarire, mi riferisco in particolare all'alunno P.E. che ancora non ha chiarito la sua posizione circa il contratto di lavoro della scorsa estate.

Per l'alunno P.G. non dovrebbero esserci particolari problemi nella convalidazione del periodo stage in quanto risulta giustificato dai vari certificati medici.

Anche l'alunna G.E.P. (avendo abbandonato lo stage) dovrebbe essere in regola una volta definita la sua posizione per il progetto Erasmus svolto in Spagna.

Tutti gli alunni hanno effettuato il percorso di alternanza scuola lavoro in strutture della zona e non, le valutazioni dei tutor aziendali sono state in buona parte positive a conferma che il lavoro dei ragazzi è stato apprezzato.

Cattolica 27/12/2021

Il Tutor scolastico

Prof. Umberto Gallina

--	--	--

Cognome nome studenti	STRUTTURA OSPITANTE CITTA'	Eventuali segnalazioni da parte del tutor aziendale	P.Iva	N° ore effettiv amente svolte	Voto Stage	Val Azienda. Inserire una lettera come da legenda*
		TUTOR				
1.	Ristorante Raschi -via xxv marzo,13 47895 Domagnano, San Marino ristoranteraschi@ ovalcatering.sm	Paola Zanni	al Bistrot S.R.L. e: SM 18380	96	7	XA* B C
2.	Hotel Atlanti Viale della Libertà,15 Riccione 47838 Tel0541 601155 info@hotel-atlantic. com	Antonio Temperini 0541601155	omeming S.R.L. a 03486160405	120	8	
3.	FUORI REGIONE Ha abbandonato lo stage		DECIDERE PER LE ORE ERASMUS			XA*BC
4.	FUORI REGIONE			120	10	XA*BC
5.	Hotel Nautico Riccione Lungomare della Libertà,19 47838 tel:0541 1812602 info@nauticohotel.it	Antonio Temperini 0541601155	omeming S.R.L. a 03486160405	120	8	XA*BC
6. Da decidere contratto scorso anno	RIST. albergo PROTTI Via Emilia Romagna, 185, 47841 Cattolica RN info@albergoristora nteprotti.com Da decidere contratto scorso anno	Tiziano Silvori	Emanuela e C snc P.I. 03767090404 P.Iva	120	6	XA*B C A* B C
7.	Ragazzo infortunio					XA* B C

8.	RIST. albergo PROTTI Via Emilia Romagna, 185, 47841 Cattolica RN info@albergoristoranteprotti.com	Tiziano Silvori	Masini Emanuela e C snc P.I. 03767090404	120	8	XA* B C
9.	Hotel Atlanti Viale della Libertà,15 Riccione 47838 Tel 0541 601155 Info@hotel-atlantic.com	Tutor Temperini Antonio	omiting S.R.L. a 03486160405	120	8	XA* B C
10.	CAFFE' PASCUCCI Via PARINI,6 47438 RICCIONE 0541 697749 -/ 3892711717 7 kmpm@libero.it	Tutotor Pierpaolo Migani	Migani Pierpaolo a 04269430403	120	7	XA* B C
11.	Bar didattico istituto Savioli			75	9	XA* B C
12.	Piazza Beato Amato Ronconi, n.2/A, 47835 Saludecio RN Tel:338/3565830 ottocentocafe @gmail.com	TUTOR Magnavacca Francesca,	P. IVA 02677700342.	120	9	XA* B C
13.	BAR CENTRALE P.za Silvagni, 31, 47842 San Giovanni In Marignano RN TEL: 0541 957464 320/2843538 VANNI89S@GMAIL.COM	Tutor: Ruggeri Vanni	ggeri S.N.C. di Ruggeri ianluca & C. 02450370404	120	8	

CREDITI SCOLASTICI CONSEGUITI

Pr.	Alunno	Matr.	Data Nasc.	Anno	Classe	Cred.	Integ.	Esito
1	ALUNNO 1	13057	26/05/2003	2017/2018	1L IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammesso
2	ALUNNO 2	13061	06/08/2003	2017/2018	1L IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammessa
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammessa
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	11		Ammessa
3	ALUNNO 3	13079	03/07/2003	2017/2018	1M IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammessa
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammessa
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	11		Ammessa
				2021/2022	5CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			
4	ALUNNO 4	13083	23/04/2003	2017/2018	1M IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammessa
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	12		Ammessa
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	13		Ammessa
5	ALUNNO 5	13085	15/08/2003	2017/2018	1M IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
				2021/2022	5CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			
6	ALUNNO 6	13067	18/03/2003	2017/2018	1L IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso

--	--	--

Pr.	Alunno	Matr.	Data Nasc.	Anno	Classe	Cred.	Integ.	Esito
7	ALUNNO 7	13087	11/08/2003	2017/2018	1M IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammesso
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammesso
8	ALUNNO 8	13088	24/02/2003	2017/2018	1M IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammesso
				2021/2022	5CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
9	ALUNNO 9	13089	05/06/2003	2017/2018	1M IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammessa
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammessa
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	11		Ammessa
10	ALUNNO 10	13068	03/05/2003	2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
11	ALUNNO 11	13069	24/08/2003	2017/2018	1L IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammessa
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	11		Ammessa
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	12		Ammessa
12	ALUNNO 12	13070	28/09/2003	2017/2018	1L IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammesso
				2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10		Ammesso
13	ALUNNO 13	13091	29/10/2003	2017/2018	1M IP17 QUADRIENNIO ENOGASTR. E OSP. ALB. SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO			Ammesso
				2019/2020	3CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9		Ammesso
		ale Piacenza		n. 35 - 47838	Riccione (Ri)	2020/2021	4CS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCOSO SALA BAR SEDE DIURNO Q) U- ETseT1.0015S4T1IT/6U6T0O214 - Fax 0541/6406	10 40

TABELLA DI CONVERSIONE CREDITI

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

--	--	--

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

RELAZIONI; MODULI E METODI DELLE SINGOLE DISCIPLINE:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

RELAZIONE FINALE ITALIANO E STORIA

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione " S. Savioli " - Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe 5SC Indirizzo Sala e vendita

RELAZIONE DIDATTICO-DISCIPLINARE, ITALIANO - STORIA

Insegnante Prof.ssa Migani Michela

La classe V SC, ad indirizzo Sala, è formata da 13 alunni, 8 maschi e 5 femmine, di cui 4 alunni con certificazione DSA, uno con certificazione BES ed un alunno H con programma differenziato.

La classe nella quale insegno solo dal primo anno ha mantenuto in generale un rendimento buono, è una classe , piuttosto tranquilla ed a tratti passiva nelle modalità di relazione . Dimostra però un buon impegno e discrete

--	--	--

capacità dal punto di vista didattico, pur faticando in alcuni casi ad ottenere il giusto grado di concentrazione durante le lezioni, i risultati rimangono più che soddisfacenti.

ITALIANO

Un dialogo didattico non sempre vivo e partecipe ha accompagnato nel corso dell'anno le varie attività proposte. Tuttavia alcuni critici e curiosi hanno cercato di comprendere, contestualizzare ed analizzare le varie correnti di pensiero ed i loro esponenti mostrandosi realmente interessati ad approfondimenti e valutazioni, che opportunamente guidati hanno permesso situazioni educative molto stimolanti.

Nel complesso la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo, meno numeroso, si assesta sui livelli della sufficienza, ha manifestato un interesse adeguato per la disciplina ma non è riuscito a migliorare le proprie prestazioni a causa di scarso impegno nello studio o in alcuni casi a causa di una scarsa attitudine personale all'apprendimento scolastico. Un secondo gruppo, ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni; vi è infine un piccolo gruppo di allievi particolarmente capaci, che pur a fronte di un impegno ed un comportamento non sempre adeguati, ha raggiunto ottimi risultati con almeno un caso di eccellente e continuo impegno.

Per quanto riguarda più nello specifico, la produzione scritta, si evidenzia che una parte degli allievi ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, sebbene permangano alcune incertezze di tipo ortografico e sintattico, e difficoltà nell'utilizzare di un repertorio lessicale ampio e specifico. Ancora troppo spesso usano espressioni tipiche del linguaggio colloquiale ed un lessico medio-basso.

Quasi tutti padroneggiano con sicurezza le varie tecniche di scrittura previste dal programma.

STORIA

Per quanto riguarda l'apprendimento della Storia è possibile riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo, in molti casi è stato possibile instaurare un dialogo fruttuoso che ha portato ad approfondimenti e ad interessanti collegamenti con l'attualità. La maggior parte di loro ha raggiunto risultati buoni o discreti, soltanto un ristretto numero ha avuto difficoltà a raggiungere obiettivi soddisfacenti a causa di uno studio incostante e poco approfondito.

Va evidenziata la poca padronanza di un lessico specifico della materia.

Relativamente al comportamento, gli allievi sono stati generalmente rispettosi, solo un ristretto numero di alunni si è mostrato a volte insofferente per le regole scolastiche e ha faticato a riconoscere l'autorità del ruolo dell'adulto ma durante il corso dell'anno questi aspetti più spigolosi sono andati sempre più migliorando.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA "S.SAVIOLI" - RICCIONE

PIANO DI LAVORO ANNUALE

CLASSE VSC

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

LETTERE- PROGRAMMA SVOLTO 2021-2022

■ Testo in adozione: Baldi - Giusso - "Le occasioni della letteratura" - Vol. 3

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Il secondo Ottocento: Positivismo e tendenze letterarie La scapigliatura : E. Praga.I.U.Tarchetti Giosuè Carducci.</p> <p>Lecture :</p>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	<p>Il Positivismo</p> <ul style="list-style-type: none">● Caratteri generali● Caratteri generali del Realismo e del Naturalismo; <p>Il Verismo</p> <p>Gervasia all'Assommoir (da L'assommoir, E. Zola)</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Verga</p>	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;- Saper commentare i testi analizzati in classe.	<ul style="list-style-type: none">- La vita, le opere e la poetica- Cenni alle opere principali- Il pensiero e la poetica: l'approdo al verismo; i principi della poetica verista; le tecniche narrative; la visione della vita nella narrativa di Verga- Vita dei Campi (cenni)- I Malavoglia (cenni)- Novelle rusticane (cenni)

Lecture :		<ul style="list-style-type: none"> - Mastro don Gesualdo (cenni) - La Lupa (da Vita dei Campi) - La famiglia Malavoglia, - L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da I Malavoglia) - La roba (da Le novelle rusticane) - L'addio alla roba (da Mastro Don Gesualdo)
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tra Otto e Novecento: Il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati 	<ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo: <ul style="list-style-type: none"> • Caratteri generali I poeti maledetti - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio • Il romanzo estetizzante in Europa: • Joris-Karl Huysmans, Charles Baudelaire, Oscar Wilde
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; 	

<p>Lecture</p>	<p>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e opere principali • Il pensiero e la poetica - i temi principali; alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino; - Myricae <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> - E' dentro noi un fanciullino (da Il fanciullino) - Il Lampo, X Agosto, l'Assiuolo, Tuono ,Lavandare(da Myricae) - La mia sera, Il gelsomino notturno ,Nebbia (da Canti di Castelvecchio) </div>
<p>MODULO 5</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Gabriele D'Annunzio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore -Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; 	<p>Il Piacere (cenni) Laudi (cenni) Notturmo</p> <p>Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (da Il piacere)</p>

Lecture	- Saper commentare i testi analizzati in classe	<ul style="list-style-type: none"> • La pioggia nel pineto ; La Sera fiesolana (da Alcyone) • Consolazione (da Poema Paradisiaco) • Due diversi spiriti del decadentismo italiano
Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli		
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I primi decenni del Novecento "L'età della crisi"	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere I principali autori di riferimento e la relativa poetica; -Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> • L'età della crisi - Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea) - monologo interiore e flusso di coscienza - Il romanzo della crisi in Italia • Vita e Poetica dell'autore • La coscienza di Zeno e la figura dell'inetto - I modelli, la struttura e i contenuti - Le tecniche narrative - Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Un salotto mai più interdetto (da La coscienza di Zeno)
Italo Svevo		
Lecture		

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Luigi Pirandello</p> <p>Lecture</p> <p>Confronto fra autori: Svevo e Pirandello</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere <ul style="list-style-type: none"> - Novelle per un anno (cenni) - L'umorismo (cenni) - Il fu Mattia Pascal (cenni) • La poetica <ul style="list-style-type: none"> - "Vita", "Forma" e "Maschere" - Relativismo conoscitivo -Il sentimento del contrario (da L'umorismo) -La Patente(da Novelle per un anno) -Premessa, Cambio treno (da Il fu Mattia Pascal)
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le avanguardie storiche - Il futurismo (cenni)
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giuseppe Ungaretti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e la poetica - L'allegria (cenni)

Lecture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> - Veglia (da L'allegria) - Fratelli (da L'allegria) - San Martino del Carso (da L'allegria) - Sono una creatura (da L'Allegria) - Mattina (da L'Allegria) - Soldati _I Fiumi(da L'allegria)
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Lecture	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • La vita, le opere e la poetica - Le opere principali (cenni) - Le figure femminili - Le scelte stilistiche - Non Chiederci la Parola (da ossi di seppia) - Merigiare ,i(da Ossi di seppia) - Spesso il male di vivere ho incontrato (da Ossi di seppia)

		-Ho sceso dandoti il braccio (da Satura) -La Casa Dei Doganieri (da Le Occasioni)
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Produzione scritta	- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi esaperle applicare praticamente - Saper produrre testi formalmente corretti.	• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: - tema di argomento letterario - tema di argomento storico - tema di ordine generale

METODI Di LAVORO	MEZZI e STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI Di VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Sambugar - Salà, Laboratorio di Letteratura. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia • Manuale in adozione per le classi IV: Sambugar - Salà, LM Letteratura modulare. Il Settecento e l'Ottocento(per le parti relative ai moduli primo e secondo) • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, C, D • Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> - Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. <p>Criteri di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▣ Quantità e qualità delle informazioni possedute; ▣ Coerenza e coesione delle informazioni riportate; ▣ Uso del registro linguistico adeguato; ▣ Capacità di argomentare; ▣ Capacità di affrontare con metodo critico un tema; ▣ Uso corretto del codice lingua; <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e</p>

mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.			dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.
---	--	--	---

STORIA - PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Brancati - Pagliarani, Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea, La Nuova Italia

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti: - Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati; - Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire	<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni aspetti della questione meridionale • Caratteristiche generali della belle époque
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> - Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati; - Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati; 	<ul style="list-style-type: none"> • Cause e Dinamica del conflitto • L'Italia in guerra - Neutralisti e interventisti • La guerra di trincea
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • Comunismo di Guerra e NEP • La nascita dell'Urss • L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> • I trattati di pace • Il dopoguerra in Europa

		<p>1. Gli Stati Uniti dopo il conflitto:</p> <p>2. La crisi del 1929</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> o Ascesa e affermazione del fascismo o Caratteri del regime fascista
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La seconda guerra mondiale		<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Cause e dinamica del conflitto • La Resistenza in Italia • L'olocausto • Alcuni aspetti della guerra fredda <p>Cenni alla dissoluzione dell'Urss</p> </div>
Il mondo bipolare		
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Costituzione e Cittadinanza		<p>-Migrazioni di ieri e di oggi a confronto(elaborazione di un power point).</p> <ul style="list-style-type: none"> • i principi fondamentali della Costituzione.. • - progetto “Il quotidiano in classe” <p>Lettura settimanale e commento dei principali quotidiani nazionali.</p>

METODI	MEZZI		VERIFICHE EFFETTUATE		MODALITA' E CRITERI Di

Di LAVORO	e STRUMENTI				VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe . - In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: Brancati - Pagliarani, Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea, La Nuova Italia • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. 		<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte (valevoli per l'orale) - • Verifiche orali - Colloquio orale 		<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Criteri di valutazione: Quantità e qualità delle informazioni possedute; Coerenza e coesione: delle informazioni riportate; Uso del registro: linguistico adeguato; Capacità di : argomentare; Capacità di affrontare: con metodo critico un tema;

<p>- Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe, dispense fornite dall'insegnante</p> <p>- I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze</p>					<p>Uso corretto del: codice lingua;</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione</p>
---	--	--	--	--	---

- Ne corso dell'anno alcuni studenti per brevi periodi legati all'infezione da Covid ,Hanno proseguito nello svolgimento del programma usando la "didattica a distanza" ,attraverso lezione on line con Classroom e comunicando con gli studenti anche attraverso telegram ed il registro elettronico

L'Insegnante
Michela Migani.



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VC - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DISCIPLINA:

Prof.

Valeria Caravello

RELAZIONE FINALE

Ho continuità sulla classe 5SC fin dal terzo anno. La composizione, a parte la non ammissione di un alunno al quinto anno, è rimasta pressoché invariata per tutto il triennio. La parte femminile della classe è più diligente e partecipativa rispetto alla componente maschile, ma in quest’anno scolastico si è assistito a un forte calo nell’interesse e nella motivazione da parte di quasi tutti gli studenti. Questo, insieme alle numerose assenze sia degli studenti che della sottoscritta per tre settimane nel periodo di febbraio-marzo, ha rallentato di molto la programmazione e ha contribuito a peggiorare la situazione in termini di profitto. Gli alunni mostrano capacità di attenzione ridotte nel tempo e raramente mettono in atto strategie valide per mantenere alta la concentrazione; evidenziano per lo più un metodo di studio superficiale, poco organizzato e sicuramente non costante. Nelle attività assegnate a casa o in classe disperdono il tempo a disposizione, dilatando i tempi necessari a svolgere le consegne. La preparazione ai momenti di verifica, per la maggior parte degli alunni viene fatta contestualmente o il giorno prima della data programmata, per cui risulta lacunosa, superficiale e non consolidata. Gli alunni stessi spesso tendono a voler rimandare o spostare le verifiche. L’atteggiamento in classe durante le ore di lezione della disciplina è, tranne in pochi casi, sostanzialmente rispettoso delle regole, ma poco partecipativo. L’elemento base che è mancato è stata la motivazione; una sorta di rassegnazione ha pervaso fin dai primi giorni il clima della classe, nonostante i ripetuti incoraggiamenti, l’estrema semplificazione, schematizzazione ed esemplificazione degli argomenti.

In classe sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali: un alunno con certificazione L.104/92, che segue una programmazione per obiettivi differenziati, tre alunni con DSA, un alunno con BES, un alunno con BES linguistico. Le attività didattiche rivolte alla classe e agli alunni in oggetto sono state svolte secondo quanto stabilito nel PEI e nei rispettivi PDP, tenute conto delle esigenze e dei problemi di salute riscontrati durante l’anno. Gli argomenti sono stati semplificati e presentati attraverso mappe concettuali, fornite a tutti gli alunni della classe su Google Classroom, proprio per facilitare la concentrazione e rendere efficace la spiegazione. Per tutti gli alunni della classe sono stati realizzati momenti di fermo didattico, soprattutto nel primo periodo dell’anno, viste le notevoli difficoltà nell’acquisizione degli argomenti, a cavallo tra primo e secondo quadrimestre e ogni qualvolta

--	--	--

risultasse necessario recuperare. A tutti è stata sempre data la possibilità di recuperare i voti insufficienti nelle verifiche, ma non tutti hanno voluto o saputo cogliere l'occasione.

La programmazione ha subito un notevole rallentamento, che ha portato ad escludere la trattazione di alcuni argomenti, proprio per consentire a tutti di raggiungere gli obiettivi previsti. Alla fine del percorso, solo alcuni hanno raggiunto pienamente e proficuamente i livelli prefissati; alcuni studenti mostrano di aver raggiunto un discreto livello di preparazione, hanno acquisito una certa autonomia nello studio e hanno raggiunto un più che sufficiente livello di approfondimento degli argomenti oggetto della disciplina; un altro gruppo raggiunge sufficienti livelli di acquisizione dei concetti; un ultimo gruppo, se opportunamente sollecitato e guidato, dimostra di poter raggiungere una preparazione adeguata. L'uso della terminologia specifica della disciplina e la creazione di collegamenti sia all'interno della stessa, che con altre discipline, rimane tuttavia difficoltoso per la maggioranza degli studenti.

PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: Machado A., *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Mondadori Education

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Contaminazioni, MTA, certificazioni di qualità e sistema HACCP, igiene e sicurezza alimentare	Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare	Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi. Le MTA (Malattie Trasmesse dagli alimenti): Infezioni, Tossinfezioni, Intossicazioni alimentari, Parassitosi e Malattie causate da Virus. Ruolo degli Operatori del Settore Alimentare nella prevenzione delle MTA. Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI

		37
--	--	----

--	--	--

<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie, allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p>	<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods: Nuovi prodotti alimentari Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche (dieta in gravidanza, allattamento, alimentazione complementare, bambino, adolescente, mantenimento, terza età, sportivo) Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, sindrome metabolica, diabete, tumori, allergie e intolleranze alimentari. Ruolo della dieta nella prevenzione e nell'aggravamento delle patologie legate all'alimentazione.</p>
---	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Brain storming - Discussione guidata - Lezione frontale - Attività in piccolo gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Presentazioni in Power Point - Documenti e tabelle di approfondimento - Ricerche sul web 	<ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte strutturate e semi-strutturate - Prove orali: colloquio tradizionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete - Abilità nell'approfondire e

<ul style="list-style-type: none"> - Ricerche e approfondimenti individuali In seguito alle mutate esigenze Covid-19: - Videolezioni su Google Meet per alunni positivi collegati in DDI - Lavori assegnati su Google Classroom (saggi brevi, questionari, ricerche e presentazioni in Power Point - Mappe concettuali, schemi, mappe mentali 	<ul style="list-style-type: none"> - Schemi , mappe concettuali, mappe mentali - Video esplicativi su alcuni argomenti del programma 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo - Esercitazioni assegnate (saggi brevi, questionari) - Verifiche orali sommative programmate - Compiti a tempo prefissato o con scadenza su Google Classroom mediante Google Moduli 	<ul style="list-style-type: none"> argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico - Padronanza del linguaggio specifico - Capacità di creare collegamenti all'interno della disciplina e tra le varie discipline - Partecipazione alle attività di didattica a distanza - Impegno - Puntualità nelle consegne - Senso di responsabilità nel rispettare i turni prefissati per le interrogazioni e le verifiche - Autonomia organizzativa
--	--	--	--

Riccione, 15 Maggio 2022
Prof.ssa Valeria Caravello

--	--	--

ANNO SCOLASTICO
2021-2022

Classe 5[^]SC Indirizzo Enogastronomia percorso Sala Bar

Prof.ssa Scaringi Barbara

Materia: Matematica

RELAZIONE FINALE

La classe è formata da 13 alunni, 5 femmine e 8 maschi.

Ho accompagnato gli alunni che compongono la classe 5[^]SC nello studio della matematica a partire dal quarto anno ed ho potuto notare nel corso dei due anni un sufficiente interesse verso la disciplina.

Il rapporto che si è instaurato nel corso di questi anni mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali buone con tutti gli studenti. Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe.

L'impegno 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 ed eseguendo con costanza il lavoro domestico; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell'anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

In generale si riscontra una quasi 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.

A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di 3 settimane durante le quali 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 soddisfacenti.

Per l'alunno in possesso di certificazione (L.104/92) si è seguito un percorso differenziato concordato con il docente di sostegno e con la famiglia, come descritto dettagliatamente nel P.E.I. depositato agli atti.

		41
--	--	----

I.P.S.S.E.O.A. “S. Savioli” – Riccione

Anno Scolastico 2021/2022

PROGRAMMAZIONE SVOLTA di matematica classe 5SC

Prof.ssa SCARINGI BARBARA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
LE FUNZIONI (ripasso e collegamento con l'anno precedente)	<ul style="list-style-type: none">✓ Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche✓ Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche✓ Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale (ripasso sulle disequazioni intere e fratte)	<ul style="list-style-type: none">✓ Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte✓ Definizione e determinazione del dominio di una funzione✓ Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani✓ Definizione e determinazione del segno di una funzione (saper risolvere una disequazione intera e fratta)
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere intuitivamente il concetto di limite ✓ Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte ✓ Saper risolvere le forme indeterminate: $-\infty + \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ ✓ Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto ✓ Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali, verticali e obliqui delle funzioni algebriche razionali ✓ Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente ✓ Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, codominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definizione intuitiva di limite ✓ Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte ✓ Le forme indeterminate: $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ ✓ Definizione intuitiva di asintoto ✓ Determinazione di asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali ✓ Traccia approssimativa di un grafico di funzione ✓ Analisi del grafico di una funzione
LE DERIVATE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la definizione di derivata di una funzione ✓ Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata ✓ Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma, e di un quoziente ✓ Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definizione di rapporto incrementale di una funzione ✓ Definizione di derivata di una funzione in una variabile ✓ Interpretazione grafica del concetto di derivata ✓ Regole di derivazione: derivata di una somma di funzioni, di un quoziente di funzioni ✓ Derivate di funzioni elementari: funzione

	<p>derivata della funzione potenza</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale ✓ Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale ✓ Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. ✓ Lettura del grafico di una funzione. ✓ Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale 	<p>costante, funzione potenza</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali ✓ Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale ✓ Determinare le coordinate degli eventuali punti di max e min relativo (e di flesso a tangente orizzontale) ✓ Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa. ✓ Analisi del grafico di una funzione ✓ Tracciare il grafico di una funzione

STRATEGIE E METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale ✓ Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi ✓ Lezione dialogata ✓ Esercizi applicativi guidati ✓ Lavoro di gruppo ✓ Lezioni in DAD sincrone e asincrone ✓ Video e risorse multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo: L. Sasso – I. Fragni Colori della Matematica. Edizione bianca. Volume 2. Ed. Petrini ✓ Appunti e mappe concettuali su classroom ✓ Schede di lavoro ✓ In modalità di Didattica a Distanza: classroom e meet, 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Problemi ed esercizi ✓ Quesiti a risposta aperta ✓ Prova semi-strutturata ✓ Colloquio tradizionale ✓ Simulazione di colloquio d'esame 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza degli argomenti affrontati ✓ Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta ✓ Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali

--	--	--

	telegram e Bacheca di Argo		✓ Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale
--	----------------------------	--	--

Riccione, 15 Maggio 2022

La Docente: Prof.ssa Scaringi Barbara

			45
--	--	--	----

--	--	--

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

Anno Scolastico 2021/2022

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

RELAZIONE FINALE CLASSE V° SC

Alcuni studenti hanno partecipato in modo proficuo al lavoro di classe e alla DAD e si sono distinti per l'impegno costante a scuola e a casa, per il rispetto delle scadenze e per le modalità di lavoro. La maggior parte ha presentato un impegno individuale non sempre adeguato alle proprie capacità. Quasi tutti gli studenti hanno mostrato sufficienti capacità di orientamento, mentre solo per pochi si può parlare di autonomia nel lavoro.

La classe, in riferimento agli obiettivi cognitivi (conoscenze, competenze, capacità, ecc.), si può dividere in tre settori: alla fascia mediana appartiene la maggior parte degli alunni con capacità relazionali discrete e sufficiente capacità di orientamento; da qui spiccano pochi alunni che hanno rivelato interessi ed impegno costanti con buoni profitti; i restanti, che presentano varie fragilità, si collocano in uno standard non sempre adeguato per capacità individuali.

		46
--	--	----

--	--	--

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE- (ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA)**

Autori: Stefano Rascioni , Fabio Ferriello, Editore: TRAMONTANA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LA CONTABILITA' DEI COSTI	Conoscere e classificare i costi aziendali, conoscere come si determina il costo di produzione. individuare il punto di pareggio come strumento di controllo di gestione. Conoscere come si definiscono i prezzi di vendita	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti, Configurazione di costo Riparto dei costi comuni Analisi del punto di equilibrio La politica dei prezzi: Metodo del full costing, del food costing, del Bep, dello Revenue management
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale	La pianificazione e la programmazione aziendale IL controllo di gestione Il budget delle imprese ristorative Il Business plan

		47
--	--	----

--	--	--

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo:</p> <p>IL MARKETING</p>	<p>Conoscere e analizzare la gestione commerciale e il marketing</p>	<p>Evoluzione del concetto di marketing, generalità e obiettivi del marketing</p> <p>Il marketing strategico (fonti normative, analisi interna, a. della concorrenza, della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici)</p> <p>Il marketing operativo (marketing mix : prodotto, prezzo, promotion, place)</p> <p>Web marketing</p> <p>Il Marketing plan</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo:</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO</p>	<p>Conoscere le norme obbligatorie nazionali</p> <p>Conoscere la disciplina dei contratti di settore, la responsabilità degli operatori di settore</p>	<p>Lo statuto dell'imprenditore commerciale (Norme sulla costituzione dell'impresa)</p> <p>Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p>Le norme di igiene alimentare</p>

--	--	--

		<p>Le norme di protezione dei dati personali</p> <p>I contratti delle imprese ricettive e ristorative:</p> <p>Il contratto di ristorazione</p> <p>Il contratto di catering</p> <p>Il contratto di banqueting</p> <p>Contratto d'albergo</p> <p>Contratto di deposito in albergo</p>

MODULO	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo:</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Conoscere e analizzare la normativa internazionale e nazionale e comunitaria di settore</p>	<p>Gli organismi e le fonti normative internazionali</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>Le imposte e le tasse</p>

--	--	--

METODI DI LAVORO	MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione dialogata</p> <p>Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Esercitazioni in classe (individuali e collettive)</p> <p>Lezioni ed esercitazioni in DAD</p>	<p>Libro di testo:</p> <p>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</p> <p>Appunti elaborati in classe con la guida dell'insegnante</p>	<p>Esercizi</p> <p>Quesiti a risposta aperta</p> <p>Colloquio tradizionale</p> <p>Relazioni</p> <p>Le verifiche sono state attuate al completamento di ciascun blocco tematico</p>	<p>Conoscenza degli argomenti affrontati</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p>

Riccione, li 12/05/2022

Prof.ssa Giorgina Nespoli

		50
--	--	----

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

Classe 5[^]SC

Indirizzo SALA BAR

Prof.ssa Anna Maria Oddi

Materia: Inglese

Libro di testo: Mastering Cooking and Service

Editore: C. Morris – A. Smith- Eli La Spiga

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Revisione dei contenuti presentati durante l'anno precedente.	<ol style="list-style-type: none">1) Saper gestire le varie situazioni di gestione del cliente.2) Saper riconoscere ed utilizzare l'attrezzatura di sala/bar.3) Saper illustrare i vari menu, riferiti alle diverse tipologie di strutture.	At the bar (290-302) ; Gueridon service (258-259) ; Wine serving, pairing food and wine (260-261) ; Talking about menus (150-153) ; Civilization and culture geography, type of bars and restaurants in the UK and the USA
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Acquisire informazioni riferite alle tipologie di bevande ; acquisire le varie tecniche di descrizione e conoscenza delle stesse.	<ol style="list-style-type: none">1) Saper riconoscere le diverse tipologie di bevande ed acquisire il linguaggio specifico.	Types of wine ; Wine appellation ; Labelling wine ; Beer ; Spirits and liqueurs ; Cocktails ; Juices and Milkshakes (306-324)

--	--	--

	2) Saper abbinare le tipologie di vino alle pietanze; saper gestire le varie situazioni con i clienti.	
--	--	--

--	--	--

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
-----------------	------------------	------------------

Comprendere ed acquisire la lingua di settore riferita alla gestione del banqueting.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Acquisire informazioni e saper parlare di come organizzare gli eventi. 2) Utilizzare il linguaggio acquisito in situazioni di interattività. 	<p>What's banqueting ; How to organize a banquet ; Event management ; The operational phase ; Dialogues on organizing an event (278-287)</p>
--	--	--

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
-----------------	------------------	------------------

Acquisire le conoscenze riferite alle sane abitudini alimentari	<ol style="list-style-type: none"> 1) Acquisire informazioni e saper parlare di approcci sani all'alimentazione 2) Acquisire il linguaggio appropriato per la produzione scritta e orale. 3) Saper parlare delle principali abitudini alimentari. 	<p>Approaching to healthy eating using food guidelines ; food pyramid and diets related to the territory, religious rules, diseases, allergies, intolerances, teen and sport. (page 156 – 168)</p>
---	--	--

--	--	--

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tipologie di ruoli lavorativi e come presentarsi	Saper leggere e rispondere alle inserzioni di lavoro. Saper redigere la lettera e il curriculum vitae.	The waiter ; The sommelier ; The bartender ; The food and beverage manager (332-338) Writing a CV and a personal profile ; Writing a covering letter (340-344).
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tour enogastronomico della penisola	Acquisire informazioni sulle tipicità delle singole regioni e saper relazionare.	Food and wine in north-west Italy ; Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy ; Food and wine in Central Italy ; Food and wine in Southern Italy and the islands (378-385).

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODAL. E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo. Saper interagire nella struttura e nelle varie situazioni riferite all'industria ristorativa.	Libro di testo,Cd multimediali, video, fotocopie, materiale autentico, laboratorio informatico e Lim per illustrare e rendere più motivante la presentazione dei vari argomenti.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play,, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale ristorativo.	Oltre alle valutazioni scritte ed orali, si terrà conto della partecipazione e interesse dimostrati agli argomenti proposti,soprattutto tenuto conto delle attività svolte in DAD, al miglioramento costante del profitto, nell'atteggiamento propositivo e

		53
--	--	----

--	--	--

			indipendente nella modalità lavorativa
--	--	--	---

Riccione, 26/04/2022

Prof.ssa Anna Maria Oddi

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V SC- TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: **TEDESCO**

Prof.ssa Loretta Pasqualini

RELAZIONE SULLA CLASSE V SC

Il gruppo si presenta eterogeneo per interesse, motivazione e livelli di apprendimento. La frequenza da parte di alcuni alunni è stata piuttosto discontinua per cui è stato necessario predisporre frequentemente attività di ripasso e consolidamento dei contenuti. Ciononostante si è instaurato un rapporto positivo con l'insegnante che ha permesso un dialogo franco e diretto.

Un gruppo di ristretto di alunni ha dimostrato costanza e serietà nell'affrontare le attività proposte attraverso una partecipazione attiva alle lezioni.

Sono state proposte attività con un 'taglio' pratico (simulazioni, compiti di realtà) poiché gli alunni hanno dimostrato maggior interesse per tematiche legate al proprio indirizzo di studio e alle esperienze lavorative fatte nel triennio.

L'applicazione a casa, necessaria per progredire e interiorizzare strutture e funzioni, non è stata sufficientemente curata.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Pierucci/Fazzi, Mahlzeit!, Loescher, Torino 2019

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Gespräche mit den Gästen .	Conoscere e gestire situazioni comunicative in sala da pranzo; Gestire situazioni comunicative al bar Descrivere piatti della tradizione italiana e tedesca. Abitudini alimentari dei giovani italiani e tedeschi	- Frasi interrogative con i verbi möchten, mögen, schmecken, empfehlen, probieren, nehmen - verbi bedienen e servieren

	<p>Parlare delle bevande più diffuse</p> <p>Descrivere vini, cocktails e birre artigianali dal punto di vista dell'aspetto e del gusto</p> <p>La bevanda più consumata nei paesi di lingua tedesca: il Kaffee</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Italienische und deutsche Rezepte - Essgewohnheiten in Deutschland und Italien - Gli aggettivi utili per descrivere piatti e bevande (lecker, erfrischend, leicht, fruchtig, kalt, lauwarm, warm, exotisch, würzig...) - Kultur: Das deutsche Bier und das Reinheitsgebot (la legge della purezza) - Kultur: die Geschichte der Pizza. - Nicht nur Bier: Kaffee, Lieblingsgetränk der Deutschen - Weinkultur - Beschreibung von Cocktails: Zutaten/ Zubereitung
<p>Modulo 2</p> <p>Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern und in Italien</p>	<p>Obiettivi</p> <p>Conoscere e descrivere le caratteristiche dei principali locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca.</p> <p>La funzione sociale del Bar</p> <p>Saper descrivere il proprio locale preferito (Posizione, offerte, servizio, prezzi, orari di apertura, atmosfera)</p>	<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Biergarten, das Kaffeehaus, die Kneipe, die Enothek, die italienische Trattoria und Pizzeria. - Mein Lieblingslokal (Lage/Service/Preise/Öffnungszeit/ Atmosphäre)
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti

Rezepte und Menüs	Comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo	Ein Menü erstellen (Vorspeisen, Hauptgerichte, Nachspeisen) Verschiedene Menüs, Speisekarten und Getränkekarten
Modulo 4 Die Ernährungspyramide Bioprodukte GVO Produkte	Obiettivi Saper descrivere la piramide alimentare (nutrienti e porzioni) Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti biologici e di quelli OGM.	Contenuti Die Ernährungspyramide (Stufen, Lebensmittel, Portionen, Mengen) Unterschied zwischen GVO Produkte und Bioprodukte.
Modulo 5 Rund um die Arbeitswelt	Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Saper interagire in un colloquio di lavoro descrivendo i propri punti di forza.	Meine Berufserfahrungen Stellenangebote Das Vorstellungsgespräch

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lavoro a coppie e di gruppo. - Flipped classroom 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Immagini Video/audio - Presentazioni su PPT 	<i>Cloze tests</i> , traduzioni e produzioni. Esposizione di ricerche e presentazioni con supporti in PPT	Valutazione formativa e autovalutazione delle prove. Valutazione sommativa finale nelle 4 abilità (lettura/scrittura/ascolto/parlato)

Prof.

LORETTA PASQUALINI



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V CS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E VENDITA

PROF. ZAGHINI GIOVANNI

RELAZIONE FINALE

La classe 5[^]CS si compone di 8 maschi e 5 femmine. All’interno della classe è presente 1 alunno con DSA, pertanto si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, facendo riferimento al Piano Didattico Personalizzato (P.D.P.).

Si è operato un distinguo al momento della correzione delle verifiche e per la valutazione si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha evidenziato un comportamento mediamente sufficiente, non si è mai evidenziato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. Partecipazione ed impegno sono risultati nella norma, l’assiduità per gli studi teorici non sempre in linea con le richieste del docente, soddisfacente invece gli apprendimenti pratici.

La maggior parte degli alunni raggiunge la sufficienza piena, in pochi si distinguono con una buona valutazione. Il livello di preparazione risulta essere per lo più discreto.

L’attività didattica non è stata svolta sempre in presenza a causa delle normative Covid-19, la classe o talvolta qualche alunno, in alcuni periodi, si collegavano sulla piattaforma “Google Meet”.

Gli alunni hanno partecipato a progetti di Alternanza Scuola-lavoro (PCTO), seguendo lezioni mirate teoriche e pratiche con il proprio docente e con esperti esterni.

--	--	--

Le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni di laboratorio, lezioni di ripasso (recupero moduli svolti), lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo, prove pratiche di laboratorio), lezioni di approfondimento.

Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico, si è svolto in modo regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il raggiungimento degli obiettivi previsti, e utili alla formazione professionale dei discenti. Durante le lezioni è stato usato il libro di testo; agli allievi sono state fornite inoltre fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione, slides, materiale digitale e sintesi riassuntive degli argomenti svolti. Le verifiche (orali e/o scritte) hanno avuto cadenza quadrimestrale e sono state integrate da frequenti prove pratiche.



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V BS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E VENDITA
PROF. ALESSANDRO OLIVETO

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 4-5 secondo biennio	Obiettivi	Contenuti
<i>La degustazione e gli abbinamenti enogastronomici</i>	Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. Proporre corretti abbinamenti e saper individuare la produzione enoica Italiana e Mondiale.	Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di vinificazione. La terminologia della degustazione (esame visivo, olfattivo e gustativo). L’abbinamento cibo-vino: i criteri di abbinamento. L’enografia Italiana, Europea e Mondiale. La carta dei vini. La gestione e conservazione del vino in cantina. Calcolo calorico vino. Vino e salute
Ore effettuate : 8		

Unità 6	Obiettivi	Contenuti
---------	-----------	-----------

--	--	--

<i>Particolari servizi in sala</i>	Conoscere la storia e la provenienza dei cibi di lusso e gli strumenti per i loro servizi	Lo studente sa descrivere le caratteristiche dei cibi di lusso ed è in grado di preparare le corrette mise en place particolari.
Ore effettuate: 8		

Argomento	Obiettivi	Contenuti
<i>La birra: produzione e commercializzazione</i>	Come si produce la birra. Come si serve la birra. Saper applicare le corrette tecniche di spillatura e servizio della birra. Essere in grado di eseguire una degustazione. Proporre alla clientela idonei abbinamenti cibo-birra.	L'origine e la classificazione della birra. Gli ingredienti principali. Le fasi della produzione. Servizio e Spillatura della birra. principali abbinamenti cibo-birra.
Ore effettuate : 8		

Unità 3-4	Obiettivi	Contenuti
<i>I distillati e liquori</i>	Sapere le caratteristiche organolettiche e produttive dei principali distillati acquaviti e loro tecniche di servizio. Saper svolgere il servizio dei distillati in modo adeguato alla tipologia. Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e all'esigenza del cliente.	Le tipologie di distillazione; i principali distillati e le loro tecniche di produzione. I Liquori.
Ore effettuate : 8		

Unità 1 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>I vini nel mondo</i>	Conoscere i diversi vitigni impiegati nelle zone di produzione di vino dei vari paesi nel mondo. Conoscere i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei paesi produttori di vino nel mondo. Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. Conoscere i criteri di calcolo del wine-cost.	Collocare il vino nel paese d'origine e consigliare i vini delle principali aree vitivinicole nel mondo. Saper selezionare i vini da abbinare ad un menù.
Ore effettuate : 10		

--	--	--

Unità 2 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>La gastronomia Italiana</i>	Conoscere la varietà enogastronomica Italiana. conoscere la preparazione principale Italiana. Conoscere i prodotti D.O.P. e I.G.P. Italiani	Spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità. Presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura e sia spiegandone la tradizionalità.
Ore effettuate : 8		

Unità 6 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>I rapporti con la clientela</i>	Saper comunicare con il cliente e conoscere i documenti fiscali ed i vari metodi di pagamento	Saper usare un linguaggio appropriato durante una conversazione, ascoltare il cliente e di mostrarsi interessato a ciò che dice. Gestire i vari metodi di discussione.
Ore effettuate : 4		

Unità 7 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
<i>Tecniche gestionali</i>	Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	Acquisti ed economato. Approvvigionamento e fornitori. Tipologie di prodotti. Magazzino e scorte. Acquisto del vino e rotazione degli stock. Calcolare il food e beverage cost. Il prezzo di vendita.
Ore effettuate : 8	Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione .	

Argomento	Obiettivi	Contenuti
<i>Catering e banqueting</i>	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Operare con capacità progettuale ed esecutiva per la realizzazione di un evento.	Organizzazione di un evento e tutte le fasi operative; progettare un banchetto e realizzare buffet per le varie esigenze.

		61
--	--	----

--	--	--

Ore effettuate : 8		
-----------------------	--	--

Argomento ripasso	Obiettivi	Contenuti
<i>La sicurezza sul luogo di lavoro</i>	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevengano rischi per la salute.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale
Ore effettuate: 8		
Argomento Ed. Civica	Obiettivi	contenuti
La sicurezza e l'ecologia nel mondo della ristorazione. I contratti di lavoro nel settore turistico	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza sul lavoro, della tutela della salute con uno sguardo allo smaltimento dei rifiuti alimentari. Individuare il tipo di contratto a seconda della struttura ricettiva.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. Conoscere la contrattazione nazionale e Comunitaria dei contratti del settore turistico-ristorativo.
Ore effettuate 4		

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE

--	--	--

<p>Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore.</p> <p>Uso di glossario.</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Alcune giornate solo videolezioni</p>	<p>Libro di testo</p> <p>PowerPoint</p> <p>Fotocopie integrative 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.</p> <p>Livello di acquisizione delle tecniche.</p> <p>Cura dell'aspetto esteriore.</p> <p>Ordine sul posto di lavoro.</p> <p>Senso di responsabilità.</p> <p>Disponibilità alla collaborazione.</p>
---	---	---	--

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

1. IMPARARE A IMPARARE: guida all'uso del testo e gestione degli appunti
2. PROGETTARE: elaborazione di schemi e tabelle relativi all'igiene e alla nutrizione
3. RISOLVERE PROBLEMI: individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per ciascun modulo didattico
4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
5. COMUNICARE: acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti
6. COLLABORARE E PARTECIPARE: favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi
7. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: acquisire regole e responsabilità.

L'insegnante

RICCIONE 15.05.2022

Prof. Giovanni Zaghini



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
Classe VCS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA –
SALA BAR

DISCIPLINA: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE
CUCINA**

Prof. Umberto Gallina

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1 1 prodotti alimentari <ul style="list-style-type: none">● I prodotti alimentari e le gamme● I prodotti di prima gamma e i criteri di qualità● I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati● I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici	Conoscenza e abilità <ul style="list-style-type: none">● Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici ,gastronomici e organizzativi● Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti● Utilizzare correttamente i prodotti congelati● Conoscenza dei marchi di qualità , certificazioni e tutela dei prodotti tipici	Generali competenze di profilo in uscita <ul style="list-style-type: none">● Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico tecnologico e gastronomico● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali
Modulo 2 Il menu e la politica dei prezzi <ul style="list-style-type: none">● La funzione del menu● Pianificazione del menu● La descrizione del menu e dei piatti● Tipi di menu● La lista dei vini● Il prezzo di vendita	Conoscenza e abilità <ul style="list-style-type: none">● Le funzioni e i tipi di menu e carta● Le regole per la costruzione di menu● Utilizzare il menu come strumento di vendita● La redazione del menu● Come calcolare il prezzo di vendita dei vini	Generali competenze di profilo in uscita <ul style="list-style-type: none">● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche● Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione

--	--	--

<p>Modulo 3 Il mercato enogastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le tipologie degli esercizi ● Il catering industriale ● La ristorazione commerciale 	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere le necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela ● Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere ●Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale , tradizionale , neoristorazione ● Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi 	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ● Individuare le nuove tendenze
<p>Modulo 4 Il banqueting e i servizi esterni</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La definizione del servizio ● Differenza tra banqueting e catering ● Organizzazione gestionale ● Organizzazione operativa 	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere le problematiche ,tipiche del servizio di banqueting ● Redigere un contratto di banqueting ● Caratteristiche del banqueting 	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Intervenire nella valorizzazione , produzione , trasformazione , conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ● Integrare le competenze professionale orientate al cliente

<p>Modulo 5</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prodotti biologici ● Il “Km.0”, ● La Filiera agroalimentare ● La green economy 	<p>Conoscenza e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Significato di prodotti biologici ● Conoscenza normativa di riferimento ● Significato di Km0 ● Differenza tra filiera ● 	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valorizzare i prodotti del territorio, con particolare attenzione sul tipo di agricoltura. ● Salvaguardare i piccoli agricoltori , mantenendo la filiera corta
<p>Modulo 6</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il marketing ● Il m. e le tipologie di clientela. ● Il portafoglio clienti ● Il marketing mix ● Il m. Planla promozione aziendale e i social media 	<p>Conoscenze e abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Principi e teoria del marketing ● Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente 	<p>Generali competenze di profilo in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezion e frontale</p> <p>Lezione d'interazione</p> <p>Letture e comprensione e del testo</p> <p>Esposizione orale</p> <p>Spiegazione frontale tramite Powerpoint</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Consegna riassunti semplificati ● Video-lezioni su Meet ● Argo ● Classroom ● WhatsApp 	<ul style="list-style-type: none"> ● Quesiti a risposta aperta e multipla ● Colloqui o classico ● Costruzione di elaborati ● Prove orali e scritte a distanza 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza argomenti studiati ● Comprensione di concetti e procedimenti ● Sensi di responsabilità e maturazione ● Livello di partenza ● Proprietà di linguaggio tecnico



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VCS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA –

Sale e vendita

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:

SETTORE CUCINA

Prof. Umberto Gallina

RELAZIONE FINALE

La classe composta da n° 13 alunni di cui 8 maschi e 5 donne, di cui 2 alunni DSA, 2 BES e uno con legge 104/92 e per i quali sono stati seguiti percorsi concordati con il C.d.C., così come descritto nei relativi piani personalizzati (PEI e PDP) depositati agli atti.

La classe è stata seguita da me anche lo scorso anno ed ha seguito un percorso regolare di studio durante questo anno scolastico, solo per un alunno si è dovuto ricorrere a un periodo di recupero (durante lo svolgimento dello stage) in quanto coinvolto in un grave incidente durante la scorsa stagione estiva. La scolaresca ha effettuato lo stage formativo nel mese di dicembre con una partecipazione soddisfacente (eccetto per una alunna che ha abbandonato l'esperienza). Un'altra alunna ha svolto il tirocinio presso il bar dell'istituto.

Nel complesso il percorso di studio è stato alquanto regolare, soprattutto lo scorso anno dove la partecipazione dei discenti è stata più partecipativa, mentre nel corrente a.s. la partecipazione è stata più superficiale.

I risultati raggiunti, sono mediamente discreti e pochi di loro hanno ottenuto risultati solo sufficienti, questo è stato possibile grazie ad una attitudine personale allo studio, ad un vivo interesse e ad un livello di partecipazione soddisfacente. La classe può essere pertanto suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo si assesta sui livelli della sufficienza e ha manifestato un interesse piuttosto modesto nei confronti della disciplina, seguita solo con parziale continuità e limitato interesse. Un secondo gruppo, più folto, che ha mostrato un interesse più marcato e mantenuto un impegno più rigoroso e continuo, ottenendo risultati discreti o buoni, infine un esiguo gruppo che si è mantenuto, durante l'anno, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati che sono per lo più attribuibili allo scarso impegno e alla poca attitudine nei confronti della materia e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate.

Relativamente al comportamento, gli allievi sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche sebbene all'interno del gruppo classe alcuni di loro si sono rivelati particolarmente vivaci ed esuberanti.



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
" S. Savioli " - Riccione*

Classe 5[^]CS Tecnico dei Serv. Per l'Enogastronomia Set. Cucina

Prof. Tentoni Luca
Materia: Religione

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.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
1) I grandi interrogativi dell'uomo.	<ul style="list-style-type: none">● Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.● Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.	<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, eutanasia, il valore della vita.</p>

<p>2) Progettare la propria vita con responsabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo. 	<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 realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.</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"> ● Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali. ● 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. ● 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 	<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.</p> <p>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.</p> <p>Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p>

--	--	--

	cristiano.	L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.
4) Il tema dell'amore, della sessualità e del matrimonio nella relazione di coppia.	<ul style="list-style-type: none"> Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme. 	La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-------------------------	--------------------------	-----------------------------	---

			73
--	--	--	----

--	--	--

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

Riccione, 15/05/2022

Prof. Luca Tentoni

		74
--	--	----



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l'
'Ospitalità Alberghiera " S. Savioli " – Riccione**
Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/647502
www.alberghieroriccione.gov.it

Classe: V "SC"

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Insegnante: NICOLA PIPPO

RELAZIONE FINALE A.S. 2021/ 2022

La classe, composta da 5 alunne e 8 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

CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

A.S. 2021/2022

DISCIPLINA: **Scienze Motorie & Sportive**

CLASSE: **V "SC"**

DOCENTE: **PIPPO NICOLA**

PROGRAMMA SVOLTO

Moduli E tempi	Obiettivi	Contenuti disciplinari
Modulo N:1 <i>Test motori</i> Periodo: Settembre/Ottobre	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento ● Prove d'ingresso 	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative. Utilizzo delle griglie di valutazione. Circuiti con misurazione.
Modulo N.2 <i>Potenziamento fisiologico</i> Periodo: Novembre/Dicembre e per Tutto l'anno scolastico.	<ul style="list-style-type: none"> ● Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale ● Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, 	- 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

	velocità, mobilità articolare.	- 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
Modulo N.3 <i>Padronanza degli schemi motori</i> Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione degli schemi motori di base. • Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria 	Miglioramento degli schemi motori - 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. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi - 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) Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.
Modulo N.4 <i>Pratica sportiva e preparazione fisica-atletica</i> Periodo: Marzo/Aprile e per tutto l'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra • Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra 	Di <i>squadra</i> : Pallavolo, Calcio, Calcio a 5 e giochi sportivi aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. <i>Individuali</i> : Ginnastica Artistica, Attrezzistica e Atletica Leggera. Con la <i>racchetta</i> : Badminton, Tennis, Fondamentali individuali.
Modulo N.5 <i>Teoria Ed. fisica</i> Periodo: Dicembre/Maggio	<ul style="list-style-type: none"> • Le capacità motorie • Conoscere: alcuni apparati. 	Le capacità condizionali e le capacità coordinative. Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano. Anatomia e fisiologia.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione. ● Nozioni di primo soccorso. ● Nozioni di storia dello sport 	<p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <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>Modulo N. 6</p> <p><i>Atletica Leggera</i></p> <p>Periodo: Aprile/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline. ● Principi dell'Allenamento 	<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>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE ESEGUITE (CON RELATIVA TIPOLOGIA)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
La metodologia è variata in rapporto sia al gruppo che all'individuo e soprattutto in base all'attività proposta e al grado di	Palestra e relativa attrezzatura. Campi in erba esterni. Pista di atletica leggera e relativa attrezzatura.	Test motori. Osservazione diretta degli alunni in situazione"	La valutazione delle verifiche avverrà alla fine di cicli prestabiliti, ma anche a richiesta degli allievi.

--	--	--

<p>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>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

Gli alunni

Il Docente

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

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

Classe 5[^] SC indirizzo enogastronomia

Indirizzo:Sala e Vendita.

Docenti:

Materia: Educazione civica

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Italiano/storia: _ La Storia della Mafia Siciliana Dall’Italia Post unitaria ai giorni nostri.(I Quadr.)</p> <p>_ Le Migrazioni Dagli inizi del ‘900 ai barconi dell’attualità. (II quadr.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La conoscenza storica dei fenomeni e la consapevolezza delle loro origini. 2. la conoscenza della Costituzione Italiana.(art.416 bis) 3. Educazione alla legalità 4. Lotta alla criminalità. 5. Creazione di un Power point che illustri il divenire storico dei fenomenimigratori. 6. conoscere il concetto di Cittadinanza , ius Soli ; ius Sanguinis ed asilo politico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Excursus storico. 2.lettura ed interpretazione di aticoli costituzionali. 3.visione di audiovisivi su Falcone; Borsellino e peppino Impastato : “ I CENTO PASSI”. 4.la riconversione dei beni di Mafia. (Libera) 5.Creare un power point che illustri e sintetizzi i contenuti.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>DTA:</p> <p>Le imposte e le tasse</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne e comunitarie</p>	<p>Conoscere e analizzare la normativa internazionale e nazionale e comunitaria di settore</p>	<p>Gli organismi e le fonti normative internazionali</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>Le imposte e le tasse</p>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Inglese :</p> <p>La professionalità attraverso procedure interattive.</p> <p>La ricerca del lavoro</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire la terminologia specifica relativa alle varie situazioni interattive con le svariate tipologie di ospiti. 2. Acquisire competenze relative alla redazione del proprio curriculum vitae e all'appropriata lettera di accompagnamento nella ricerca del lavoro e/o nell'offrirsi per opportunità lavorative. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dialoghi relativi all'attività di ristorazione: prenotazione, accoglienza, assistenza e commiato degli ospiti. 2. Saper rispondere ad inserzioni relative alle offerte di lavoro
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Alimentazione:</p> <p>Agromafie ed ecomafie e diritti dei lavoratori contro lo sfruttamento</p> <p>Tutela della salute attraverso una sana e corretta alimentazione</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La legalità e i diritti dei lavoratori, la realtà territoriale e la lotta alla criminalità. 2. Tutela e promozione della salute attraverso l'alimentazione. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. In collaborazione con LIBERA Associazione contro le Mafie (Progetto: Mafia?NO Grazie!) Le agromafie e le ecomafie, la legalità nel settore agroalimentare, le infiltrazioni mafiose sia a livello nazionale che regionale che riguardano il settore agroalimentare e lo smaltimento dei rifiuti, il ruolo del cittadino e del lavoratore contro lo sfruttamento, il caporalato e l'usurpazione dell'ecosistema. 2. Alimentazione e salute. La tutela della salute attraverso l'alimentazione. Il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione di alcune patologie. La Dieta Mediterranea

		come patrimonio per la salute e per l'ambiente.
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Religione: Ecomafie e Terra dei fuochi	Cittadinanza e responsabilità. Come le scelte di un'azienda possono incidere dal punto di vista etico e ambientale	Cittadinanza e sostenibilità. Ecomafie e terra dei fuochi, D.L. 22/1997 et legge 68/2015 legge sugli ecoreati. La filiera agroalimentare è quella in cui si riscontrano il maggior numero di infrazioni

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODAL. E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali. ● Lezioni laboratoriali. ● Lezioni partecipate. ● Lezioni asincrone. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Informazioni dal web ● Appunti e mappe concettuali elaborate in classe e in video lezione in autonomia e con la guida dell'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> ● Verifiche orali ● Verifiche scritte ● Verifiche pratiche ● Test con Moduli di Google ● Presentazioni condivise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza degli argomenti affrontati. ● Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta. ● Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite ● Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.

Riccione, 15/05/2022



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



“S. Savioli ” - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 -
Fax 0541/640640 AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC.
91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it

A.S. 2021/2022

RELAZIONE ALLEGATA AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

COGNOME E NOME: P.J.

CLASSE: V SC

SITUAZIONE ANAGRAFICA E FAMILIARE:

DATI ANAGRAFICI

nato a Rimini il 24/02/2003 residente a Saludecio (RN) in vicolo val Germana n.3

SITUAZIONE FAMILIARE

Il nucleo familiare è così composto: padre ,madre e le due sorelle più piccole.

DIAGNOSI CLINICA E REFERENTE AUSL

Dalla Diagnosi Funzionale redatta dalla Dott.ssa Gertrude Righi in data 09/02/2017, secondo quanto previsto dalla L. n. 104/92 e successive modifiche, si evince la seguente situazione clinica:

Il relativo codice ICD 10 F.70.0 è: ritardo mentale lieve con nessuna o minima compromissione comportamentale.

Data di rinnovo:

non indicata

La referente AUSL di Rimini è Dott.ssa Silvia Bartoli

--	--	--

RAPPORTI CON I COMPAGNI, CON IL PERSONALE DOCENTE, AUSILIARIO

E NEI VARI CONTESTI

L'alunno ha instaurato un buon rapporto con il gruppo classe e anche con altri studenti dell'istituto scolastico che frequenta. A volte J. si mostra timido e introverso ma, nonostante ciò, cerca la complicità con i compagni di classe. Non sempre prende l'iniziativa nelle relazioni interpersonali, a volte aspetta che siano gli altri a coinvolgerlo. Spesso ricerca l'aiuto e la gratificazione dall'adulto. Ha un buon rapporto con tutti i docenti e con l'educatore; rispetta il ruolo dell'insegnante; rispetta le regole di convivenza scolastica.

Lo studente ha dimostrato durante tutto l'anno scolastico sempre una buona apertura nello svolgere le attività didattiche di vario genere in tutte le discipline. J. ha molta cura di sé e del materiale scolastico che porta sempre con sé.

Il discente nonostante abbia mostrato impegno nello svolgimento delle attività didattiche, ha bisogno sempre dell'aiuto del docente di sostegno, non ha ancora acquisito un suo metodo di studio.

Ha inoltre partecipato con molto interesse, entusiasmo e impegno a due progetti laboratoriali interni all'istituto: **Progetto "Baracca"** e **progetto "Ricette dell'autonomia"**.

L'alunno è stato sempre affiancato dal docente di sostegno prof.re Sagliano Vincenzo in entrambi i progetti che lo hanno visto impegnato sia in sala che in cucina. Si evidenzia inoltre che tali progetti hanno portato ad acquisire al discente maggiore autonomia, stima di se stesso e consapevolezza delle proprie capacità.

INTERVENTI DI INTEGRAZIONE E DI SOSTEGNO

L'alunno come già detto ha sempre seguito con attenzione ed interesse le lezioni (frontali, partecipate).

Ha mostrato però molte difficoltà nell'assimilazione e memorizzazione di alcuni concetti teorici, a tal scopo sono stati utilizzati diversi strumenti ausiliari, quali mappe concettuali, schemi riassuntivi, schede operative e fotocopie; spesso è stato portato fuori dalla classe per ripetere concetti appresi o per svolgere alcuni esercizi di matematica.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Per la difficoltà nella memorizzazione dei concetti teorici sono state predisposti, schemi riassuntivi,

		84
--	--	----

--	--	--

al fine di agevolare l'apprendimento. Inoltre, per lo svolgimento degli esercizi sono stati predisposti degli schemi rappresentativi delle diverse fasi da seguire per la risoluzione del compito assegnato. Tali schemi hanno aiutato lo studente nelle difficoltà di memorizzazione e concentrazione.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Rispetto alla progettazione didattica della classe, ha seguito gli obiettivi diversificati: Le verifiche sono state concordate con il discente e i docenti curriculari secondo le sue difficoltà, i suoi tempi e i contenuti stabiliti nel Pei.

LIVELLO DI AUTONOMIA

Ha un adeguato livello di autonomia personale, riesce a muoversi liberamente ed in autonomia sia all'interno dell'ambiente scolastico che in quello extra scolastico. Sa gestire il materiale scolastico necessario allo svolgimento delle attività proposte.

PERCORSO FORMATIVO REALIZZATO NEGLI ANNI PRECEDENTI E CREDITO SCOLASTICO

L'alunno ha frequentato sempre il nostro istituto fin dal primo anno:

A. S. 2019/2020 3[^] SC Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e Vendita sede Diurno Ipsseoa Savioli (Crediti 9);

A. S. 2020/2021 4[^]SC Tecnico dei Servizi per L'enogastronomia di Sala e Vendita sede Diurno Ipsseoa Savioli (Crediti 10);

TERZA AREA – PCTO

Nel corso dei cinque anni ha partecipato :

Stage presso Bar Trado - San Clemente (RN)

Stage presso Ristorante Da Protti – Cattolica (RN)

INTRODUZIONE ALL'ASSISTENZA DURANTE LE PROVE

L'alunno necessita della figura di riferimento, prof.re Sagliano Vincenzo che lo ha seguito per l'intero anno scolastico e rappresenta per il discente sostegno psicologico.

Per tali motivi necessita dell'assistenza durante le prove sia scritto che orale come supporto e sostegno psicologico.

A tal proposito si allega la specifica richiesta di assistenza.

ESAME DI STATO:

Prova scritta:

Per quanto concerne la prova scritta,

		85
--	--	----

--	--	--

per lo studente P.J. che durante l'anno scolastico ha seguito un percorso didattico differenziato, il c.d.c. propone di procedere anche con una sola prova scritta, concordata con il docente curricolare, come deliberato durante la riunione sostegno per adempimenti Esami di Stato, svolta l'8 aprile 2022.

In ogni caso la prova verterà sui contenuti preventivamente concordati con il candidato, e sarà adeguata il tutto in coerenza con quanto stabilito nei relativi PEI e secondo le modalità seguite durante il corso dell'anno.

Prova orale:

Per lo svolgimento del colloquio, il c.d.c. propone per lo studente P.J. una prova pratica inerente alla materia di indirizzo "Sala e vendita" con un collegamento alle altre discipline oggetto dell'Esame di Stato, come deliberato durante il c.d.c. del 5 aprile 2022 (vedere relativo verbale) il tutto in coerenza con quanto stabilito nel relativo PEI e secondo le modalità seguite durante il corso dell'anno.

Per quanto concerne la valutazione si fa riferimento alle griglie delle prove allegate al presente documento.

Riccione, 15/05/2022

Il coordinatore di classe

L'insegnante di sostegno referente

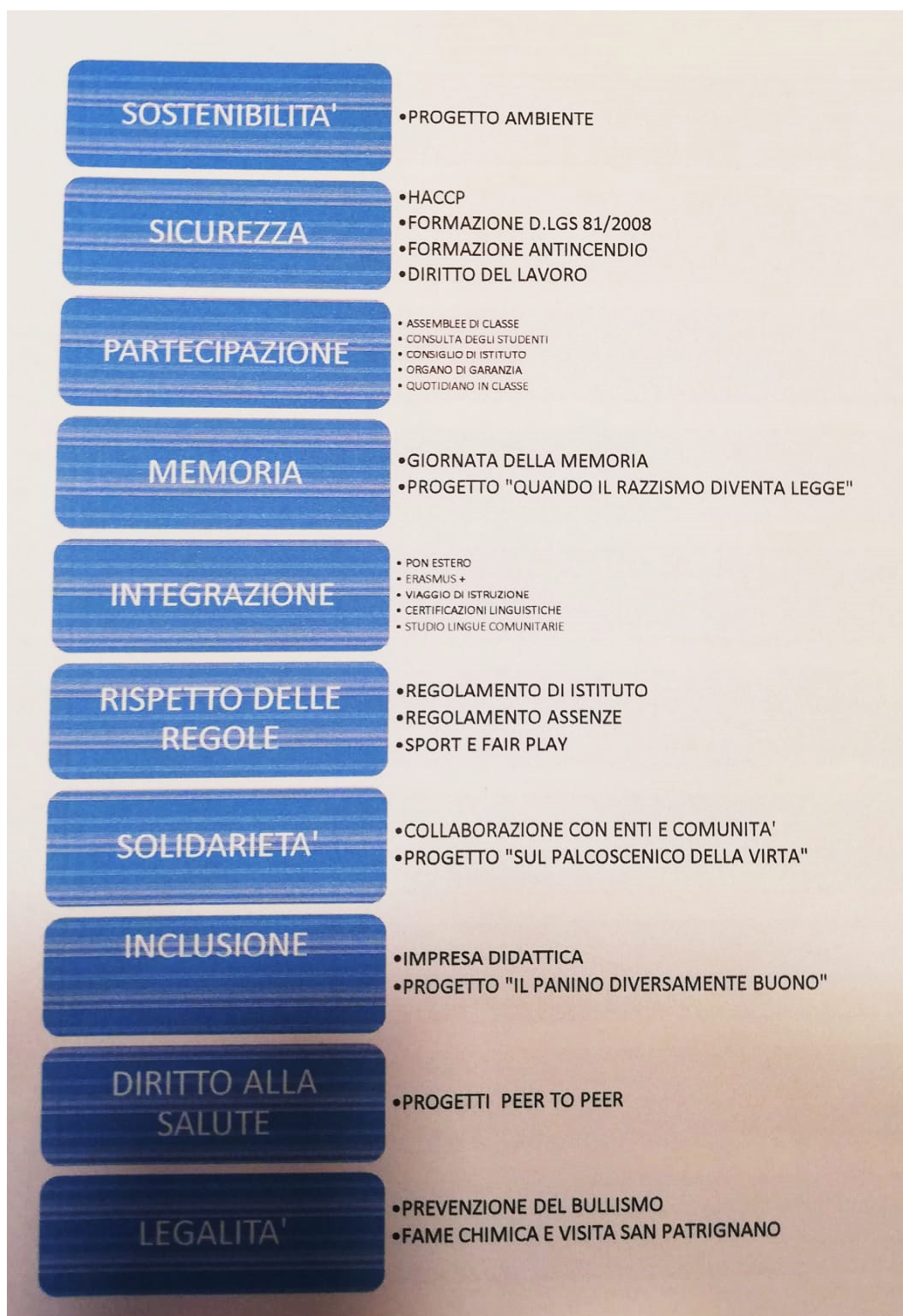
Prof.ssa Migani Michela

Prof.re Sagliano Vincenzo

		86
--	--	----

Mappa Costituzione e Cittadinanza

COSTITUZIONE E CITTADINANZA



GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PRIMA PROVA INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
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**

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo --se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) (max 8)	L1 (2--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	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12)	L1 (3--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	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10)	L1 (3--4)	L'analisi stilistica, lessicale e metricoretorica del testo proposto risulta errata in tutto o in parte.	
		L2 (5)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica del testo risulta svolta in modo parziale.	
		L3 (6)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica del testo risulta svolta in modo essenziale.	
		L4 (7--8)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica del testo risulta completa ed adeguata.	
		L5 (9--10)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica 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 metricoretorico.	
Elemento da valutare 4	Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10)	L1 (3--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.	
PUNTI TOTALE				

PRIMA PROVA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE
TIPOLOGIA B

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (max 15)	L1 (4-- 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	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (max 15)	L1 (4--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.	
		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	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10)	L1 (3-- 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.	
PUNTI TOTALE				

--	--	--

**PRIMA PROVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE
TIPOLOGIA C**

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (max 15)	L1 (4-- 5)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi non risultano coerenti.	
		L2 (6-- 8)	Il testo è solo parzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi risultano poco coerenti.	
		L3(9)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
		L4 (10--12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
		L5 (13--15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
Elemento da valutare 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15)	L1 (4-- 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	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-- 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.	
PUNTI TOTALE				

		93
--	--	----

--	--	--

I.P.S.S.E.O.A. "S. Savioli" - Riccione (RN)
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	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	4-5	6-8
	Coesione e coerenza testuale		
	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	3-4	5-6
INDICATO RE 2	Ricchezza e padronanza lessicale		
	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	2	2
	Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura 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	3-4		
INDICATO RE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	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	3-4	3-4
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	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	3-4	3-4	

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
TIPOLOGI A A: Analisi del testo	Rispetto dei vincoli posti nella consegna		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 10pt • Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 8pt • Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 6pt • Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 2-4pt 	/10	
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici	/10	

--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 10pt • Comprensione chiara del messaggio in: 8pt • Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 6pt • Parziale comprensione del messaggio: 2-4pt 		
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) <ul style="list-style-type: none"> • Analisi puntuale: 10 pt • Analisi complessivamente corretta: 8pt • Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt • Analisi solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10	
	Interpretazione corretta e articolata del testo <ul style="list-style-type: none"> • Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt • Interpretazione complessivamente corretta: 8pt • Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione. 6pt • Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10	

		VOTO FINALE:	/100	/20
--	--	---------------------	------	-----

I commissari

			95
--	--	--	----

--	--	--

I.P.S.S.E.O.A. "S. Savioli" - Riccione (RN)
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	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione:	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze:	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	4-5	6-8
	Coesione e coerenza testuale		
	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	3-4	5-6
INDICATO RE 2	Ricchezza e padronanza lessicale		
	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	2	2
	Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura 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	3-4		
INDICATO RE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	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	3-4	3-4
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	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	3-4	3-4	

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
TIPOLOGIA B: Testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni		
	<ul style="list-style-type: none"> • Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt • Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 13-12 pt • Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 9 pt • Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 5 pt 	/15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	/15	

--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt • Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 13-12 pt • Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 9 pt • Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 5 pt 		
	<p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt • Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt • 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 	/10	

VOTO FINALE:			/100	/20
---------------------	--	--	------	-----

I Commissari

		97
--	--	----

--	--	--

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
INDICATO RE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	4-5	6-8
	Coesione e coerenza testuale		
	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	3-4	5-6
INDICATO RE 2	Ricchezza e padronanza lessicale		
	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	2	2
	Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura 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	3-4		
INDICATO RE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	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	3-4	3-4
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	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	3-4	3-4	

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		
--	--	--

--	--	--

TIPOLOGIA C: Testo di attualità	<p>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella paragrafazione: 14-15 pt • Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale paragrafazione: 13-12 pt • Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non del tutto coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 9 pt • Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 5 pt 	/15	
	<p>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt • L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 13-12 pt • L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt • L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt 	/15	
	<p>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 6 pt • Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt 	/10	

I 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
INDICATO RE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	4-5	6-8
	Coesione e coerenza testuale		
	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	3-4	5-6
INDICATO RE 2	Ricchezza e padronanza lessicale		
	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	2	2
	Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura 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	3-4		
INDICATO RE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	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	3-4	3-4
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	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	3-4	3-4	

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		
--	--	--

--	--	--

TIPOLOGIA C: Testo di attualità	<p>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella paragrafazione: 14-15 pt • Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale paragrafazione: 13-12 pt • Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non del tutto coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 9 pt • Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 5 pt 	/15	
	<p>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt • L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 13-12 pt • L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 9 pt • L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 5 pt 	/15	
	<p>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 8-7 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 6 pt • Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 3 pt 	/10	

I VOTO FINALE:	/100	/20
-----------------------	------	-----

--	--	--

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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
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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	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	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	

--	--	--

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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

--	--	--

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
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.	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	
	III	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 lingua	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	
	III	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	

--	--	--

straniera			
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	1
	I	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle 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
Punteggio della prova			

--	--	--

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

--	--	--

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

--	--	--

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022				
Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione				
Candidato:			Classe:	
Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
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	
		Capacità personale e approfondita di argomentare e di rielaborare, espressione chiara e corretta	3	
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	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

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

--	--	--

SIMULAZIONI SVOLTE

ALUNNO.....	CLASSE.....	DATA.....
----------------------	----------------------	--------------------

Verifica di scienza e cultura dell'alimentazione Simulazione Prova d'Esame di Stato 2021-2022

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

DOCUMENTI

DOCUMENTO 1

Lo stato di nutrizione è la particolare condizione biologica data dal rapporto tra il fabbisogno di nutrienti e la loro assunzione e utilizzo. Quando vi è equilibrio, si parla di eunutrizione (buona nutrizione); se l'equilibrio è alterato, si hanno le malnutrizioni. Le malnutrizioni possono essere: per difetto, ossia iponutrizione, che può essere globale o di vitamine e minerali; per eccesso o ipernutrizione globale.

In base alla causa si differenziano in: malnutrizioni primarie, legate alla disponibilità e assunzione di cibo (carestie, povertà, cattive abitudini); malnutrizioni secondarie, causate da particolari condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, febbre ecc.) o da patologie che compromettono la digestione e l'assorbimento dei nutrienti.

La nutrizione dovrebbe garantire la crescita, l'efficienza psichica e fisica e l'aspettativa di vita di un individuo, ma non sempre tutto ciò viene assicurato. Valutando lo stato di nutrizione sia individuale che generale è possibile avere elementi utili per programmare interventi di recupero nel caso di malnutrizione.

(Fonte: Zanichelli)

DOCUMENTO 2

Il progressivo cambiamento dello stile della vita e dei ritmi lavorativi hanno portato a profonde modificazioni delle abitudini alimentari familiari, con la diffusione nella popolazione infantile di una alimentazione scorretta. Agli errori nutrizionali si associano la monotonia della dieta, una errata distribuzione dell'intake calorico nella giornata, una prima colazione assente o insufficiente, pasti nutrizionalmente non adeguati intervallati da numerosi spuntini. Nei bambini e ragazzi in età scolare, abitudini alimentari scorrette hanno portato ad un aumento della frequenza di sovrappeso e obesità, derivante oltre che da scelte alimentari sbagliate da eccessiva sedentarietà. Per promuovere

--	--	--

una crescita armonica e uno sviluppo corretto è importante educare i bambini a consumare un'ampia varietà di alimenti. In questo modo si evita la monotonia alimentare e si prevengono rischi di eccessi o carenze nutrizionali.

(Fonte: Ministero della Salute)

--	--	--

DOCUMENTO 3

La malnutrizione per difetto è una problematica che riguarda il 3-4% degli anziani “*freeliving*” e fino al 70% degli anziani nelle strutture di lungodegenza e RSA. A fronte di queste problematiche, il Tavolo tecnico per migliorare la salute dell’anziano per gli aspetti nutrizionali del Ministero della Salute ha elaborato e da qualche mese pubblicato un documento che evidenzia le criticità presenti e le possibili soluzioni per ridurre il fenomeno a livello nazionale.

In primo luogo, viene evidenziata l’assenza di un programma di sorveglianza attento al fenomeno della malnutrizione per gli over 65. Particolarmente interessante è notare come, tra le criticità maggiori, vi sia una scarsa considerazione degli aspetti nutrizionali sia in termini di formazione degli operatori sanitari, sia nella valutazione multidimensionale dei pazienti, per i quali non è prevista una scheda nutrizionale nella cartella clinica.

Nel processo di gestione nutrizionale invece i professionisti della salute coinvolti dovrebbero essere maggiormente preparati circa il tema della nutrizione, magari ampliando l’offerta formativa dei corsi di laurea sanitari e delle scuole di specializzazione in area medico-chirurgica e post-universitaria.

(Fonte: Ministero della Salute)

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

- A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda ai seguenti punti:
- Il candidato spieghi che cosa si intende per malnutrizione e classifichi le malnutrizioni;
 - Facendo riferimento alle malnutrizioni più frequenti riscontrate nei bambini in età scolare e nella terza età, il candidato ne identifichi le cause.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, prenda in esame a scelta una tra queste due diete:
- Dieta del bambino (età prescolare e scolare)
 - Dieta nella Terza età

Descrivendo la fascia d’età in esame, le esigenze fisiologiche del soggetto, i rischi che si corrono e gli interventi dietetici mirati a fornire un adeguato apporto calorico e nutrizionale al soggetto. Il candidato inoltre, scelga una delle 13 Linee Guida per una Sana Alimentazione e la spieghi facendo riferimento al caso trattato.


Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto*.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
 io l'ho vissuto
 un'altra volta
 in un'epoca fonda
 fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
 dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
 di care cose consuete
 sorpreso
 e raddolcito

Rincorro le nuvole
 che si sciolgono dolcemente
 cogli occhi attenti
 e mi rammento
 di qualche amico
 morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura
 atterrita
 sbarra gli occhi
 e accoglie
 gocciole di stelle
 e la pianura muta

E si sente
 riavere

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con onertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

5 «Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

10 «Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare». Altra rapida occhiata di consultazione.

15 «Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono; ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

30 «Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...».

Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico e il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico – così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto – ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

35 Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon, a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

40 È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»².

¹ Salmi 71, 7.

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach**, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

5 «Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

10 Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assisterono alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione term nucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

15 Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

20 La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

25 Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci

30 altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società

35 umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene. Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA B3

L'EREDITA' DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi "La cultura italiana del Novecento" (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

5 "C'è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

10 Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

15 Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post. Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

20 Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

30 Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati?

Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissa nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "*Qui è morta la speranza dei palermitani onesti*". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, "*... non siamo stati noi.*"

¹ Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

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

PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po’.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica¹, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da “Il Giornale” (24/09/2013)

¹ La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l’attentato a Togliatti. Quest’ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l’Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

--	--	--

5 SC Il Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Migani Michela
Inglese	Oddi Anna Maria
Tedesco	Pasqualini Loretta
Alimentazione	Caravello Valeria
Matematica	Scaringi Barbara
Dir. Amm. Strut. Ric.	Nespoli Giorgina
Lab. Enog. S. Cucina (articol. 'Cucina')	Gallina Umberto
Lab. Enog. Sala/Vend. (articol. 'Cucina')	Zaghini Giovanni
Scienze Motorie e Sportive	Pippo Nicola
Religione	Tentoni Luca
Sostegno	Vincenzo Sagliano

Riccione 15 maggio 2022

Il Coordinatore
Prof.ssa Migani Michela

		123
--	--	-----