

IPSSEOA - "S. SAVIOLI" - RICCIONE
Prot. 0003262 del 16/05/2022
V (Entrata)



Istituto Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“S. Savioli” - Riccione

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE: 5C

Indirizzo ENOGASTRONOMIA-CUCINA



Anno scolastico 2021/2022

Coordinatore: Prof. Francesco Dimaggio.

INDICE

PARTE I.....	5
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo	5
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO	5
VALORI E FINALITA'	5
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE	6
OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19	11
PIANO ORARIO	12
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST- QUALIFICA	13
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO ANNO:.....	13
PROFILO DELLA CLASSE	14
Composizione.....	14
Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.....	14
Osservazioni sul percorso formativo.....	15
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.....	15
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe.....	16
Metodi:.....	16
Strumenti:.....	17
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:.....	17
Interventi di recupero:	17
ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	18
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	19
PARTE II	20
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	20
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	21
Relazione sulla classe:.....	21
Programma svolto:	22
DISCIPLINA: STORIA.....	25
Programma svolto.....	25
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE.....	27
Relazione sulla classe:.....	27
Programma svolto:	28

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	30
Relazione sulla classe:	30
Programma svolto:	31
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA	34
Relazione sulla classe:	34
Programma svolto:	35
DISCIPLINA: MATEMATICA	38
Relazione sulla classe:	38
Programma svolto:	40
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	44
Relazione sulla classe:	44
Programma svolto:	46
DISCIPLINA: SALA /VENDITA.....	49
Relazione sulla classe:	49
Programma svolto:	50
DISCIPLINA: CUCINA	54
Relazione sulla classe:	54
Programma svolto:	55
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	60
Relazione sulla classe:	60
Programma svolto:	63
DISCIPLINA: RELIGIONE	65
Relazione sulla classe:	65
Programma svolto:	66
DISCIPLINA: D.T.A.	69
Relazione sulla classe:	69
Programma svolto:	70
DISCIPLINA: ED.CIVICA.....	72
Programma svolto:	72
PARTE III	73
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	73
Verifica e Valutazione:.....	74
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione.....	74
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:.....	75

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:	76
Crediti Scolastici	78
CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE TERZA ...	80
CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE QUARTA	81
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:	85
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (7/03/2022).....	86
SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (11/04/2022).....	101
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	111
DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PIMA PROVA	117
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (08/03/2022).....	123
SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (12/04/2022)	124
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022	126
DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022	127
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	128
DSA: Proposta Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati.....	129
Consiglio di Classe:.....	130

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculum

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

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

VALORI E FINALITA'

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

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

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

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

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

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (**PCTO**), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

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

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

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

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

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

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici

attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

In particolare la specializzazione di **cucina** concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

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

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione nel secondo biennio e quinto anno. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare

al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- ✚ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- ✚ valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- ✚ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ✚ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✚ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- ✚ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- ✚ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- ✚ correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

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

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

I docenti in sede dipartimentale hanno provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe IV	Classe V	
Diritto e tecnica amministrativa	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina*	5	5	Orale
Laboratorio Enog. Sala/vend	2	2	Scritto /orale/ pratico
<i>Totale</i>	17	17	
*1 ora di Lab Enog. S. Cucina in presenza con Alimentazione. Le altre 4 in presenza con l'insegnante Covid			

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Calice Antonio
Inglese	Foschi Claudia
Francese	Chiuchiolo Roberta
Tedesco	Gaudenzi Samantha
Matematica/Informatica	Paola Calafiore/ Morri Marilena
Scienze degli Alimenti	Zavatta Vania
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Zaghini Giovanni
Lab. Enog. settore Cucina	Sbarro Fabrizio
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Dimaggio Francesco
Scienze Motorie e Sportive	De Cristofaro Maria Alexandrovna
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Corvaglia Cosimo Damiano
Sostegno	Pascucci Letizia

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

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Giacchi Adriana	Fattori Giorgia	Calice Antonio
Inglese	Fabbiano Stefania	Biagini Federica	Foschi Claudia
Francese	Barazzoni Stefania	Barazzoni Stefania	Chiuchiolo Roberta
Tedesco	Mazza Mirella	Pasqualini Loretta	Gaudenzi Samantha
Matem./Inform.	Serafini Monica	Serafini Monica	Paola Calafiore/Morri Marilena
Sc. degli Alimenti	Chicone Antonio	Ceresa Elena	Zavatta Vania
Lab. Enog.Sala/Vend	////////////////////	Cerenzia Francesco/ Arpino Raffaello	Zaghini Giovanni
Lab. Enog. Cucina	Sbarro Fabrizio	Sbarro Fabrizio	Sbarro Fabrizio
Dir. Amm. Strut. Ric	Pacassoni Roberta	Carli Marialuisa	Dimaggio Francesco
Religione	Anelli Mariagiovanna	Anelli Mariagiovanna/ Cetorelli Paolo	Bastianelli Luca
Scienze Mot. e Sport.	Girolimetti Caterina	Girolimetti Caterina	De Cristofaro Maria Alexandrovna
Sostegno	Cosimo Damiano Corvaglia	Cosimo Damiano Corvaglia	Cosimo Damiano Corvaglia
Sostegno			Pascucci Letizia

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione KC ad indirizzo CUCINA si compone di 23 alunni, 19 maschi e 4 femmine, 20 provenienti dalla classe IV KC e 3 alunni provenienti dalla VKC a.s. 2020/2021.

Nella classe sono presenti tre studenti con DSA, due con BES ed uno con disabilità certe con programmazione per obiettivi differenziati, per il quale si rimanda al fascicolo personale riservato.

La frequenza da parte di 3 alunni è stata nulla, arrivando anche ad un ritiro.

Due alunni hanno smesso di frequentare nel secondo quadrimestre, uno dei quali ha effettuato il ritiro in data 26/04/2022. Qualche alunno ha rilevato numerose assenze a seguito di periodo di quarantena pre DDI (mese di Novembre) o a seguito di problemi di salute.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. Per quanto riguarda la seconda lingua sette studenti hanno studiato tedesco gli altri francese.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

La classe si è mostrata di non facile gestione al terzo anno, con la rilevazione di diversi interventi disciplinari; con il tempo, ma anche con il periodo di DAD e DDI, è divenuta abbastanza tranquilla, ma ha richiesto nel corso degli anni, e sempre per il solito gruppetto, qualche provvedimento disciplinare a causa di un comportamento infantile e poco rispettoso del regolamento. Nonostante le numerose strategie messe in atto dai docenti, alcuni alunni non hanno ancora raggiunto un livello accettabile di autocontrollo, sia a causa di particolari dinamiche familiari e caratteri piuttosto spigolosi, sia per una notevole diversità nel porsi di fronte all'impegno scolastico, a causa di differenti livelli di motivazione.

Il Cdc ha incoraggiato la collaborazione per favorire la relazione tra gli studenti.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia sono da segnalare alcuni atteggiamenti poco collaborativi, immaturi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti. Nell'ultimo anno, complice forse il cambiamento di diversi insegnanti, ha portato ad un parziale cambiamento da parte degli studenti: infatti, eccetto l'insegnante di cucina ed un insegnante di sostegno, tutto il CdC nell'ultimo anno è cambiato.

Osservazioni sul percorso formativo.

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte, tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate. Un alunno, in particolare, ha superato il limite di assenze consentito a seguito di periodo di isolamento pre DDI (Novembre 2021).

Il livello di attenzione riscontrato è stato spesso altalenante. La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in alcuni casi, appena sufficienti per un gruppo ristretto di studenti.

I docenti durante il periodo di isolamento per quarantena della classe (fine Gennaio), hanno continuato a perseguire il loro compito sociale e formativo di 'fare scuola' e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi e si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere gli studenti con le seguenti attività significative: video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico ed a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. In presenza di situazioni critiche il coordinatore ha contattato le famiglie che, in genere, hanno risposto al confronto, ma con pochi risultati.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico alcuni studenti che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato una minima volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata. Inoltre è da sottolineare il giudizio estremamente positivo conseguito durante il periodo di stage dal 01/12/2022 al 22/12/2022 in attività del Territorio e fuori Provincia e Regione. Si sono rilevati, però, due casi di problematiche relative al vivere fuori Regione che hanno portato ad una valutazione sufficiente del voto di condotta ed ad un periodo di attività extra per i due allievi irrispettosi dell'ambiente in cui venivano ospitati.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'impegno mostrato da una parte della classe è risultato talvolta incostante fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno

a casa e a scuola. Tale situazione per qualcuno è stata aggravata da una frequenza saltuaria, da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento apatico nei momenti di verifica. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti.

Riguardante gli studenti con DSA e BES è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per l'alunno con disabilità certe si è fatto riferimento al PEI.

Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire, comunque, a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc.), operando in un'ottica inclusiva.

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune manifestate. Un ristretto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno costante per tutto l'anno scolastico.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

La maggior parte dei docenti non ha potuto svolgere gli obiettivi della pianificazione educativa - didattica a causa dell'emergenza Covid-19, le programmazioni sono state adattate: per le eventuali modifiche rispetto a quanto proposto inizialmente, si vedano nel dettaglio i singoli piani disciplinari.

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

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali dialogate, apprendimento collaborativo, peer tutoring, flipped classroom, quando si è potuto operare in presenza.

Durante il periodo di quarantena della classe, la didattica ha continuato ad esserci con formula a distanza dove si sono svolte video lezioni programmate mediante l'applicazione di Googleworkspace "Meet", mentre le attività sono state proposte prevalentemente attraverso gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, Gdrive.

Durante il periodo di DDI sono stati utilizzati i seguenti canali per attuare la didattica a distanza: GMeet per lezioni e prove orali, GModuliper le prove scritte, Telegram, registro elettronico Argo per

le comunicazioni.

In alcune materie sono state proposte, anche con la DDI, discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

Strumenti:

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

In seguito all'emergenza Covid-19 i docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, file video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere è stato, all'occorrenza, alleggerito, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di giga o dall'uso di device inadeguati. La scuola, nei casi più difficili, ha distribuito in comodato d'uso pc e connessioni internet, grazie all'intervento del Ministero.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

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

Per il ragazzo con disabilità certe e per gli altri con DSA e con BES sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione e individualizzazione: a tal proposito si vedano le relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica ed allegate al presente documento.

Interventi di recupero:

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica.

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

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

TITOLO	OBIETTIVOELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • FORMAZIONE D.LGS 81/2008 • FORMAZIONE ANTINCENDIO • DIRITTO DEL LAVORO • BLSA
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ASSEMBLEE DI CLASSE • CONSULTA DEGLI STUDENTI • CONSIGLIO D'ISTITUTO • ORGANO DI GARANZIA • QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> • GIORNATA DELLA MEMORIA
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • ERASMUS • CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE • STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> • REGOLAMENTO DI ISTITUTO • REGOLAMENTO ASSENZE
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> • IMPRESA DIDATTICA • PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO.
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • PROGETTI PEER TO PEER
LEGALITA'	<ul style="list-style-type: none"> • FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO.
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> • STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA • PRINCIPI FONDAMENTALI

Area di professionalizzazione: percorsi in alternanza per le competenze trasversali nel triennio

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il PCTO, che si è progettato di sviluppare nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni).

Gli alunni hanno potuto svolgere le ore di PCTO in aziende alberghiere e ristorative del territorio, fuori provincia e fuori regione durante il periodo dal 01/12/2021 al 22/12/2021. Inoltre hanno svolto progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto per incrementare le ore di PCTO. Alcuni alunni effettuando Erasmus all'Estero e/o lavorando d'estate o nei week - end presso strutture ristorative, hanno largamente superato il limite minimo.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

TITOLO PROGETTO
Corso Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio): 12 ore
Corso In-formati "L'educazione bancaria e finanziaria" (Digital payment): 2 ore
Corso "A scuola di cucina con Grana Padano": 2 ore
Corso ARPO "Olio extra-vergine di oliva" (Associazione Regionale Produttori Olivicoli): 4 ore
Corso di formazione e degustazione dei prodotti tipici: 2 ore.
Partecipazione al SIA GUEST svolto c/o la Fiera di Rimini nei giorni 9- 10-11 ottobre 2019: 12 ore
Corso Start up your life-Unicredit: 30 ore
Manifestazioni ed eventi a scuola
JOBMAPS: evento di orientamento al lavoro per i giovani: 2 ore.
Incontro APT SERVIZI Emilia -Romagna: 2ore.

- Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:
- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro – alimentari dalla classe terza.
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza.
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Antonio Calice

Relazione sulla classe:

Il sottoscritto Calice Antonio dichiara di aver iniziato il servizio presso l'IPSSEOA "Severo Savioli" in qualità di docente di italiano e storia in data 20/09/2021 nella classe 5KC. La classe si presentava con notevoli lacune ed importanti argomenti non trattati l'anno precedente in entrambe le mie materie.

Il sottoscritto per tutelare e fornire ai ragazzi le conoscenze necessarie di tali argomenti ha iniziato un percorso di recupero, caratterizzato dalla trattazione di Manzoni e Leopardi per italiano e i moti rivoluzionari, l'unità d'Italia e l'unificazione tedesca per quanto riguarda storia. Questo processo, che ho ritenuto necessario, ovviamente ha comportato un notevole impegno da parte di tutti e del tempo, poco più di un mese, che tuttavia non ha ostacolato in maniera decisiva la programmazione del quinto anno.

Il livello di preparazione dei ragazzi si presentava nella maggior parte dei casi altamente lacunoso: per quanto riguarda italiano le maggiori difficoltà si sono manifestate nella formulazione di testi scritti, mentre per quanto riguarda storia il principale problema è stata la memorizzazione di eventi storici e la comprensione delle relazioni di causa-effetto. Durante le attività la classe necessita di essere stimolata e ripresa, se adeguatamente guidati gran parte degli alunni ha dimostrato di saper prendere decisioni, assumersi responsabilità, lavorare adeguatamente non rispettando tuttavia sempre i tempi di consegna stabiliti.

Il livello di apprendimento e di raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina risulta diversificato all'interno della classe ed è nel complesso parzialmente soddisfacente. Sono presenti infatti un paio di eccellenze, un piccolo gruppo di livello medio-alto ed un gruppo di studenti che

necessitano ancora di essere guidati per esporre le conoscenze apprese che diversamente resterebbero inesprese.

In aggiunta c'è da segnalare la partecipazione della classe ad uno stage formativo dalla durata di 20 giorni, da novembre a dicembre 2021, che inevitabilmente ha inciso sull'andamento della programmazione, talvolta accelerata; nonostante ciò sono stati rispettati tutti gli obiettivi indicati nei programmi, con alcune aggiunte per quanto riguarda italiano.

Sono state svolte due simulazioni di esami come concordato durante il consiglio di classe e nello specifico nelle date 07/03/2022 e 11/04/2022 per proiettare la classe in un'ottica di esame e mettere alla prova le conoscenze e le capacità acquisite. Inoltre si sono aggiunte attività didattiche con taglio storico come l'uscita didattica a Casa Pascoli ed il Viaggio d'Istruzione nelle date del 2,3 e 4 Maggio presso Re di Puglia, Aquileia, Trieste e Padova.

Programma svolto:

1) Il romanticismo italiano ed europeo

- Caratteristiche generali

2) Alessandro Manzoni

- Vita e opere
- I Promessi sposi
- Poetica generale
- Questione della lingua

3) Giacomo Leopardi

- Vita e opere
- Poetica generale
- Lo Zibaldone (analisi)
- Lettura ed analisi de "L'infinito"
- Lettura ed analisi di "A Silvia"

4) Società e cultura dell'Italia postunitaria

- Caratteristiche generali

5) La Scapigliatura

- Caratteristiche generali
- lettura e analisi del brano di Emilio Praga "Preludio"

6) Giosuè Carducci

- Vita e opere
- Poetica generale
- Lettura dell'opera "Pianto antico", tratto dalle Rime

7) Il Naturalismo francese

- Gustave Flaubert , vita, pensiero e approfondimento sull'opera Madame Bovary
- Emile Zola, vita e pensiero generale

8) Il Verismo

- Caratteristiche principali
- Luigi Capuana e Giovanni Verga

9) Giovanni Verga

- Vita, opere e pensiero
- Lettura e analisi di Rosso Malpelo
- I Malavoglia , trama e analisi del brano “ Il mondo arcaico e l'irruzione della storia”
- Lettura della novella “ La roba”
- Mastro don Gesualdo , trama e lettura del brano “ La morte di mastro don Gesualdo”

10) Il Decadentismo

- Caratteristiche e poetica generale
- La poesia simbolista

11) Charles Baudelaire

- Vita , opere e pensiero
- I fiori del male
- Lettura e analisi del brano “Corrispondenze”
- Lettura e analisi del brano “L'albatro”
- Lettura e analisi del brano “Spleen”

12) Il romanzo decadente

- Joris Karl Huysmans , trama e analisi del romanzo “Controcorrente”
- Oscar Wilde, trama e analisi de “Il ritratto di Dorian Gray”

13) Gabriele d'Annunzio

- Vita, opere e pensiero generale
- Trama e analisi del romanzo “Il piacere “
- Trama e analisi del romanzo “ Il trionfo della morte”
- Trama e analisi del romanzo “ Le vergini delle rocce”
- Trama e analisi del romanzo “ Il fuoco”
- Le Laudi, lettura e analisi de “La pioggia nel pineto”

14) Giovanni Pascoli

- Vita, opere e pensiero generale
- Myricae , lettura e analisi de seguenti brani : “X agosto”, “L'assiuolo" , “Novembre", “Lampo”, “Patria”
- Canti di Castelvecchio , caratteristiche principali
- Approfondimento sui “Poemetti”

15) Il Futurismo

- Caratteristiche principali
- Filippo Tommaso Marinetti

16) Italo Svevo

- Vita , opere e pensiero generale
- Analisi e trame dei romanzi “ Una vita”, “Senilità”, “ La coscienza di Zeno”
- Approfondimento sui capitoli de “La coscienza di Zeno”

17) Giuseppe Ungaretti

- Vita , opere e pensiero generale
- Analisi de l’ Allegria e Sentimento del tempo
- Lettura e analisi dei seguenti brani: “In memoria”, “Veglia”, “Fratelli”, “I Fiumi”, “San Martino del Carso”

18) Luigi Pirandello

- Vita, opere e pensiero generale
- Analisi e trama de “Il Fu Mattia Pascal”
- Novelle per un anno
- “Il treno ha fischiato”

19) Eugenio Montale

- Vita opere e pensiero generale
- “Ossi di seppia”
- “Le occasioni”

Testo in adozione: Le occasioni della letteratura, Dall’età postunitaria ai giorni nostri, G.Baldi; S. Giusso; M. Razetti, G. Zaccaria, Pearson, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Strumenti : libro di testo, appunti, materiale fornito dall’insegnante, Classroom, Telegram, YouTube, Meet e GPresentazioni



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

Prof. Antonio Calice

Programma svolto

- **Modulo 3 del quarto anno**
- Risorgimento
- Moti nazionali
- Il 48’ in Italia ed Europa
- L’unità d’Italia
- L’unificazione tedesca

- **Modulo 1 “ Dalla Belle Epoque alla prima guerra mondiale**
- La seconda rivoluzione industriale
- La Belle époque
- l’Italia giolittiana
- Cause della prima guerra mondiale (scenario mondiale e sistema di alleanze)
- La prima guerra mondiale
- Il dopoguerra
- Gli Usa e la crisi del 29’

- **Modulo 2 “ l’età dei totalitarismi”**
- Il fascismo
- Il nazismo
- La Russia tra le due guerre: Lenin e Stalin

- **Modulo 3 “ La seconda guerra mondiale”**
- Cause , dinamiche e conseguenze della seconda guerra mondiale

- **Modulo 4**
- Il secondo dopoguerra
- L’Italia repubblicana
- La guerra fredda

Cittadinanza e costituzione:

- 1) Lo statuto albertino
- 2) La costituzione italiana
- 3) Agenda 2030
- 4) La mafia

Testo in adozione: G. De Vecchi, G. Giovannetti, La nostra avventura ed. rossa vol. 2-3, Pearson, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Strumenti : libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, Telegram, YouTube, Meet e GPresentazioni.

:



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof. ssa Claudia Foschi

Relazione sulla classe:

La classe, originariamente composta da 20, causa ritiro di due studenti, si riduce a fine anno a 18 elementi, di cui 4 ragazze e 16 ragazzi. Sono presenti 2 studenti con DSA e uno studente BES, per i quali sono stati approvati dal Consiglio di Classe i relativi PDP e uno studente certificato ai sensi della Legge 104/92, per cui è stato redatto relativo PEI.

La sottoscritta conosce la classe solo da questo anno, ma è stato evidente fin da subito che il gruppo si presenta disomogeneo sia per quanto riguarda l'impegno e la costanza nello studio sia per quanto riguarda i livelli delle competenze finora acquisite (facendo riferimento al CEFR, i livelli delle competenze riscontrati variano da A2 a B2). Meno della metà della classe ha dimostrato interesse per il programma, impegno proficuo e presenza costante che hanno portato a più che buoni risultati e visibili miglioramenti, laddove comunque le competenze linguistiche base erano già consolidate.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

Brainstorming/ anchoring ideas; lezioni dialogiche; metodo induttivo/deduttivo; cooperative learning (group works/pair works) individual works.

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

Libro di testo, Mastering Cooking & Service, di Catrin Elen Morris with Alison Smith; Eli- La Spiga Edizioni Digitali; fotocopie; Google Workspace.

Tipologia verifiche scritte/orali:

Esercizi a scelta multipla; cloze tests; matching; risposte aperte; dialoghi, esposizione di contenuti e argomenti settoriali; reading comprehensions.

Programma svolto:

Modulo 1: Revision

Obiettivi: ripasso degli argomenti del quarto anno per consolidare il linguaggio professionale.

Contenuti: Introduction: importance of food and its bond with culture and health, seen as circular path of our school year syllabus. Food ingredients; Cooking techniques- Recipes and dialogues- Civilization: the UK and traditional British dishes; the USA and traditional American dishes.

Modulo 2: Food stores and supplies

Obiettivi: saper cercare e ordinare prodotti attraverso i fornitori; come immagazzinare i prodotti. Acquisire il linguaggio professionale di riferimento.

Contenuti: Food stores and supplies; sourcing suppliers and identify the various ones; storing food; making/checking orders; making complaints writing emails or making telephone calls.

Modulo 3: Diet and Nutrition

Obiettivi: saper approcciarsi al mangiar sano imparando a conoscere i nutrienti ed esaminando diete differenti.

Contenuti: Nutrition and healthy eating; Various diets; Teen and sport diets; Food allergies and intolerances; Eating Disorders.

Modulo 4: Safety procedures

Obiettivi: capire l'importanza della sicurezza e essere capace di applicare i suoi principi nella conservazione del cibo e della sua qualità.

Contenuti: Food safety and food quality; HACCP system and its principles; Food contamination, risks, prevention and preservation; Safety on the workplace.

Modulo 5: Career paths

Obiettivi: acquisire linguaggio appropriato e la giusta attitudine durante la ricerca di un lavoro

Contenuti: How to run a business/ how to be a head chef/catering manager; Writing a covering letter.

Programma svolto – Ed. Civica

Primo quadrimestre

Obiettivi: in relazione agli argomenti indicati dal Dipartimento di Lingue e al percorso intrapreso, durante il primo quadrimestre si è approfondito non solo come il cibo sia strettamente legato alla cultura di un popolo, ma anche alla salute dell'individuo.

Contenuti: **Food as culture; the Food Pyramid and the Eatwell plate.**

Secondo quadrimestre

Obiettivi: viene riproposto il binomio cultura-salute, attraverso diete e problematiche, dai disordini alimentari alle intolleranze/allergie.

Contenuti: **the Mediterranean diet; other healthy diets and alternative dietary choices; eating disorders; food intolerances and allergies.**



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Prof. ssa Roberta Chiuchiolo

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 20 alunni, 16 maschi e 4 femmine, di cui 3 con DSA, 1 con BES linguistico e 1 alunno che segue una programmazione differenziata. Di questi alunni, 13 studiano il francese come seconda lingua straniera e 7 il tedesco

Nel registro elettronico risultano altri 3 alunni che non hanno mai frequentato.

L'intera classe, tranne un alunno originario del Bangladesh, proviene dalle zone limitrofe afferenti alle province di Rimini e Pesaro.

Seguo la classe solo dall'inizio di quest'anno scolastico e l'approccio iniziale non è stato dei migliori. Solo una piccola parte di alunni si è mostrata conscia del percorso che li attendeva e si è impegnata per raggiungere buoni risultati; il resto della classe ha subito evidenziato difficoltà oggettive legate a un atteggiamento immaturo nei confronti delle attività scolastiche, a una mancanza di impegno e di metodo di studio, che, quasi sempre, si riduce a un semplice esercizio mnemonico.

La classe, poco coesa, appare, sostanzialmente, suddivisa in piccoli gruppi, per vari motivi: diversità di carattere e capacità di relazionarsi, livello di maturità raggiunto molto disomogeneo e diverso approccio all'impegno scolastico. Questi motivi hanno impedito, a mio avviso, la formazione di un gruppo affiatato e collaborativo e ha precluso, ad alcuni di questi ragazzi, un percorso di crescita personale interessante e il raggiungimento di obiettivi didattici soddisfacenti.

L'impegno, la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo risultano apprezzabili in gran parte degli studenti, così come il coinvolgimento e la partecipazione. E' da segnalare un disinteresse

e una lacunosa applicazione, per alcuni alunni, specie per quanto riguarda lo studio individuale e, in modo particolare, quello fatto a casa.

Il programma è stato svolto regolarmente nei tempi stabiliti.

Durante le mie ore settimanali, non si sono mai verificati problemi disciplinari, e da questo punto di vista il comportamento dei ragazzi è stato essenzialmente corretto.

I contenuti sono stati organizzati in Unità Didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti, video e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning.

Le verifiche scritte e orali, nel 1° e nel 2° quadrimestre, sono state svolte al termine di ciascun modulo programmato.

Programma svolto:

Libro di testo: Christine Duvallier “ Gourmet Cœnogastronomie” – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la 4 ^{ème} année	Les impressions générales et le bilan d'une expérience Lexique et contenus professionnels de la 4 ^{ème} année	Primo quadrimestre

Module 2 : « Fromage ou dessert »

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter les fromages et les desserts Savoir rechercher et exposer quelques recettes.	Les fromages et les desserts	Primo quadrimestre

Module 3 : Les fournisseurs

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir connaître les modes d'approvisionnement Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits	Les fournisseurs Les types de fournisseur et les techniques d'achat Le stockage des aliments	Primo quadrimestre

Module 4 : Bien-être et qualité

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et les OGM	Les régimes alimentaires La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications	Secondo quadrimestre

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP	La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances alimentaires Intoxications	Secondo quadrimestre

Module 6 : À la recherche d'un emploi

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation	Les petites annonces Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche Le stage	Secondo quadrimestre



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof. ssa Samantha Gaudenzi

Relazione sulla classe:

La classe 5[^]KC è composta da 22 alunni, di cui solo 7 seguono le lezioni di tedesco come seconda lingua.

La sottoscritta ha accompagnato gli alunni nello studio della lingua e della cultura tedesca solo durante quest'anno scolastico, cercando di instaurare un rapporto da subito collaborativo ma solo una minoranza ha mostrato uno spiccato interesse ed una profonda motivazione nello studio e nell'approfondimento della disciplina; ciò ha determinato notevoli difficoltà nello sviluppo delle competenze linguistiche.

Soprattutto nelle prime lezioni, iniziate a fine settembre 2021, è stato necessario svolgere un ripasso delle strutture grammaticali più significative, nell'ambito della microlingua e nello specifico, all'interno del settore cucina, visto il livello modesto della classe sia nello scritto sia nel parlato.

L'accorpamento del corso di Cucina con quello di Accoglienza ha ostacolato la possibilità di effettuare approfondimenti degli argomenti trattati poiché il tempo a disposizione è stato praticamente dimezzato, vista la difficoltà di dover gestire simultaneamente programmazioni del tutto diverse.

In ultima analisi, considerato anche il mese di stage svolto dagli studenti a dicembre 2021, non è stato possibile raggiungere tutti gli obiettivi linguistici previsti nella programmazione iniziale, che è stata quindi ridotta.

Non tutti gli alunni sono stati puntuali nelle verifiche, sia scritte sia orali o nella consegna dei lavori individuali.

Alcuni non sono stati sempre corretti nel comportamento, soprattutto nel primo quadrimestre.

La classe ha comunque raggiunto un sufficiente livello di apprendimento e di competenze microlinguistiche nel settore cucina; pochi elementi hanno conseguito obiettivi didattici discreti.

Programma svolto:

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Modul 1: WIEDERHOLUNG (Ripasso)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper comunicare mediante l'utilizzo di un lessico specifico professionale • Discutere di temi riguardanti il programma del 4° anno 	Die Grammatik und Lexik des vierten Jahres	Primo quadrimestre

Modul 2: ESSGEWOHNHEITEN (Abitudini alimentari)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari, quelle degli italiani e dei Paesi di lingua tedesca	Essengewohnheiten in Italien und Deutschland. (lessico)	Primo quadrimestre

Modul 3: ZUR ARBEIT IN DER KÜCHE

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Conoscere e descrivere in tedesco il personale di cucina e le varie mansioni	Das Küchenpersonal	Primo quadrimestre

Modul 4: KOCHREZEPTE (Ricette)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Wie man Gerichte kocht	Comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca.	Secondo quadrimestre

Modul 5: RUND UM DIE ARBEITSWELT (Il lavoro)

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative;comprendere annunci	Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Das Praktikum; Auf der Suche nach Personal: Stellenangebote; Berufliche Kontakte: Von der Autobiografie zum	Secondo quadrimestre

<p>mirati alla ricerca di personale in ambito ristorativo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo e affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca 	<p>Lebenslauf, der europäische Lebenslauf, die Bewerbung. (brevi e semplici frasi)</p>	
--	--	--

Libro di testo: Tiziano Pierucci, Alessandra Fazzi, Guido Moscatiello “**Kochkunst neu**”
Edizioni Loescher.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Marilena Morri

Relazione sulla classe:

La classe è formata da 23 alunni, 19 maschi e 4 femmine, di cui tre con DSA, e due con BES, che presentano diversi livelli di fragilità e un modo molto personale di approcciarsi allo studio. C'è inoltre un ragazzo che segue una programmazione differenziata. Nessuno segue una programmazione per obiettivi minimi.

Seguo la classe solo dalla seconda settimana di marzo, a causa della sostituzione, nei tre mesi finali, dell'insegnante di ruolo. Pertanto, la mia valutazione generale della classe non può che essere superficiale.

Quello che sto rilevando via via è che la classe, in generale, appare molto educata, silenziosa, rispettosa dell'insegnante, tuttavia poco partecipativa e interessata. O meglio, c'è un piccolo gruppo di studenti molto interessati e partecipativi, soprattutto le ragazze, e il resto della classe rimane un po' "dormiente". In pochi rilevano interesse per la materia, probabilmente perché, arrivati alla fine, sono presi da materie che reputano più importanti e professionalizzanti visto il tipo di scuola e di diploma che si accingono ad ottenere.

Comunque in classe c'è silenzio, rispetto ed educazione.

Per il motivo di cui sopra ho cercato di cambiare approccio all'insegnamento, anziché stare da sola alla lavagna a scrivere e spiegare prima la parte teorica e poi quella di risoluzione numerica, nella speranza che tutti ascoltino e prendano appunti, ho cercato di coinvolgerli nella risoluzione diretta di esercizi numerici alla lavagna, dove via via, a rovescio, si spiega di volta in volta la teoria che vi si nasconde. In tal modo sono un po' più incuriositi e più presenti.

Le cose sono leggermente cambiate in meglio, un altro piccolo gruppo ha iniziato a lavorare e ad impegnarsi di più. Certamente, ognuno in funzione delle proprie capacità e dei mezzi a disposizione, perseguendo dunque risultati diversi ma comunque apprezzabili. Sono coscienti dell'importanza della prova che li attende e si stanno avvicinando all'esame di maturità con impegno e serietà. Permangono comunque alcune criticità, per esempio le assenze e la reticenza ad essere presenti alle verifiche scritte ed orali, sebbene programmate, da parte di alcuni.

Infatti, dal registro elettronico, per qualche studente, non compaiono verifiche orali neppure nel primo quadrimestre. Non ne conosco i motivi.

In queste due ultime settimane, alcuni studenti, in vista dell'esame di maturità, hanno cominciato a trascurare la materia poiché convinti che non uscirà all'esame, insistendo di non voler perdere tempo a continuare a studiarla per questo ultimo mese onde "non sprecare tempo prezioso per recuperare altre materie". A poco è servito far capire loro che non v'è ancora certezza sulle materie che saranno oggetto della prova di maturità e nel far notare come la matematica sia importante nel lavoro, nella vita e anche nel proseguo degli studi, specie per gli esami di ammissione ai corsi universitari.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Io spesso allego del materiale sulla piattaforma Google, utilizzando Drive, Classroom, Jamboard, etc....

La prima verifica scritta che ho effettuato nel 2^o quadrimestre e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Per la prima verifica scritta del 2^o quadrimestre è stata svolta anche una simulazione in classe con la risoluzione di numerose casistiche di esercizi sulle derivate prime dove, molti di loro, sono stati chiamati a partecipare attivamente.

Dal punto di vista del programma temporale di svolgimento della didattica, per il momento, siamo allineati, poiché anche l'insegnante di ruolo Paola Calafiore ha lavorato molto bene durante l'anno anche durante il primo quadrimestre.

La classe ha svolto le prove invalsi di matematica tra fine marzo e i primi di settembre, e sia io che la professoressa di ruolo Paola Calafiore abbiamo svolto qualche simulazione in classe prima delle suddette prove, per le quali i ragazzi mi hanno chiesto anche una lezione di ripasso sulla statistica (media, media ponderata, moda e mediana, etc...) e una lezione di ripasso generale sulle principali

figure geometriche piane (perimetri, aree, e criteri di congruenza, etc...). Abbiamo svolto queste due o tre lezioni di ripasso insieme.

Programma svolto:

MODULO N. 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Riconoscere il grafico di una funzione.</p> <p>Determinare il dominio di funzioni razionali ed irrazionali, intere e fratte.</p> <p>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari,</p> <p>Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.</p> <p>Studiare il segno di una funzione razionale.</p>	<p>Introduzione all'analisi.</p>	<p>Le diverse problematiche sono state proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione è stata frontale o dialogata integrata quando possibile con video e/o materiale cartaceo o digitale.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, appunti e sintesi caricate su classroom, e risoluzione dei problemi di realtà.</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità classica cartacea</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel primo quadrimestre</p>

MODULO N. 2: LIMITI E ASINTOTI

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITÀ DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Calcolare i limiti di funzione, in particolare razionali.</p> <p>Eliminare le forme di indecisione $+\infty - \infty$ e ∞/∞ e $0/0$.</p> <p>Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali.</p> <p>Interpretare graficamente i risultati ottenuti relativamente a limiti e asintoti</p>	<p>Limiti di funzioni reali di variabile reale e continuità delle funzioni.</p>	<p>Le diverse problematiche sono state proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione è stata frontale o dialogata integrata quando possibile con video e/o materiale cartaceo o digitale.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, appunti e sintesi caricate su classroom, e risoluzione dei problemi di realtà.</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità classica cartacea</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel primo e nel secondo quadrimestre.</p>

MODULO N. 3: DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALIT A' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Conoscere il significato grafico della derivata prima di funzione.</p> <p>Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in suo punto.</p> <p>Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Determinare la tangente ad una curva in un suo punto.</p> <p>Determinare le coordinate dei punti stazionari.</p> <p>Studiare il segno della derivata prima e gli intervalli in cui la funzione è crescente e decrescente.</p> <p>Punti di minimo e di massimo.</p> <p>Rappresentazione e grafica della funzione studiata e analizzare il grafico di una funzione data (concavità, convessità, flessi).</p>	<p>Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili</p>	<p>Le diverse problematiche sono state proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione è stata frontale o dialogata integrata quando possibile con video e/o materiale cartaceo o digitale.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, appunti e sintesi caricate su classroom, e risoluzione dei problemi di realtà.</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità classica cartacea</p>	<p>Il modulo è stato trattato nel secondo quadrimestre.</p>

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

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

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. ssa Vania Zavatta

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 20 alunni, 16 maschi e 4 femmine, di cui 3 con Dsa, 1 con Bes linguistico e 1 alunno che segue una programmazione differenziata.

Nel registro elettronico risultano altri 2 alunni che non hanno mai frequentato.

L’ estrazione territoriale è sostanzialmente omogenea, in quanto l’intera classe proviene dalle zone limitrofe afferenti alle province di Rimini e Pesaro. Un solo alunno è straniero, originario del Bangladesh.

Seguo la classe solo dall’inizio di quest’anno scolastico e l’approccio iniziale non è stato dei più incoraggianti. Solo una piccola parte di alunni si è mostrata consapevole del percorso che li attendeva e si è spesa per raggiungere la prova di maturità con la preparazione e il senso di responsabilità dovuti; nel resto della classe sono subito emerse difficoltà oggettive legate ad un atteggiamento infantile nei confronti dei doveri scolastici, ad una mancanza di impegno e di metodo di studio, che si risolve quindi in un mero esercizio mnemonico, quasi del tutto privo di spirito critico e di voglia di approfondire.

Malgrado gli alunni abbiano frequentato assieme gli ultimi tre anni scolastici, la classe non appare particolarmente coesa, essendo sostanzialmente frammentata in piccoli gruppi, divisione dovuta alla diversità di carattere e di capacità di relazionarsi, ad un livello di maturità raggiunto molto disomogeneo e anche al diverso approccio all’impegno scolastico. Questo si è rivelato un limite, perché ha impedito, a mio modo di vedere, la formazione di un gruppo affiatato e ha precluso, ad alcuni di questi ragazzi, un percorso di crescita personale interessante ed il raggiungimento di obiettivi didattici soddisfacenti.

L'impegno, la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo risultano apprezzabili solo in minima parte, così come il coinvolgimento e la partecipazione. Occorre dunque segnalare un diffuso disinteresse e una lacunosa applicazione, per molti degli alunni, specie per quanto riguarda lo studio individuale domestico. Non sembrano pienamente coscienti dell'importanza della prova che li attende e solo qualcuno di loro si sta avvicinando all'esame di maturità con impegno e serietà.

Durante le mie 3 ore settimanali, di cui 1 in compresenza con il docente di Cucina, non si sono mai verificati problemi disciplinari, e da questo punto di vista il loro comportamento è stato essenzialmente corretto.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Le verifiche scritte, nel 1[^] e nel 2[^] quadrimestre, sulla falsariga della prova d'esame degli anni scorsi, e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Sono state somministrate 2 simulazioni, 1 nel mese di Marzo ed 1 nel mese di Aprile. A quest'ultima hanno partecipato solo 8 alunni.

Programma svolto:

Libro di testo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” di A.Machado

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

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
L’alimentazione nell’era della globalizzazione	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un’alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Dibattiti - Lezioni frontali - Discussione guidata - Cooperative learning 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A. Machado Ed.Mondadori- Poseidonia scuola -Dispense e schemi -Mappe concettuali 	<p>PROVE SCRITTE -temi</p> <p>PROVE ORALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari- 	<ul style="list-style-type: none"> -Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti -Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico -Padronanza del linguaggio specifico -Esposizione corretta



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SALA /VENDITA

Prof. Giovanni Zaghini

Relazione sulla classe:

La classe 5[^]CK si compone di 17 maschi e 4 femmine. All’interno della classe è presenti 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, talvolta si è evidenziato qualche atteggiamento scorretto e di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni. Partecipazione ed impegno sono risultati sufficienti, l’assiduità per gli studi teorici non sempre in linea con le richieste del docente.

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

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 ripasso (recupero moduli svolti), lezioni di verifica (prove scritte con test di vario tipo), lezioni di approfondimento.

Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico, si è svolto in modo frammentario e discontinuo. 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.

Programma svolto:

Unità 4-5 secondo biennio	Obiettivi	Contenuti
<i>La degustazione e gli abbinamenti enogastronomici</i>	<p>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.</p>	<p>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</p>
Ore effettuate : 4		

Unità 6	Obiettivi	Contenuti
<i>Particolari servizi in sala</i>	<p>Conoscere la storia e la provenienza dei cibi di lusso e gli strumenti per i loro servizi</p>	<p>Lo studente sa descrivere le caratteristiche dei cibi di lusso ed è in grado di preparare le corrette mise en place particolari.</p>
Ore effettuate: 4		

Unità 3-4	Obiettivi	Contenuti
<i>I distillati e liquori</i>	<p>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.</p>	<p>Le tipologie di distillazione; i principali distillati e le loro tecniche di produzione. I Liquori.</p>
Ore effettuate : 2		

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 : 6		

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 : 2		

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 : 4	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.
Ore effettuate : 4		

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 prevenano rischi per la salute.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale
Ore effettuate: 2		
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 2		

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

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.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. Fabrizio Sbarro

Relazione sulla classe:

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

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

Programma svolto:

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

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

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

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>I principali pasti e servizi.</p> <p>Il Menù e la “Carta”</p>	<p>-Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari.</p> <p>-Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila.</p> <p>Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta.</p> <p>Conoscenze circa la corretta compilazione.</p>	<p>-Caratteristiche dei principali pasti e servizi.</p> <p>-I menù e le carte.</p> <p>-La pianificazione della lista vivande e dei piatti.</p> <p>-Compilazione di liste vivande e carte.</p> <p>-Tipologie differenti di lista vivande.</p>

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
<p>Progettazione e organizzazione della produzione.</p>	<p>-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.</p> <p>-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione.</p> <p>-Conoscere le principali attrezzature da cucina.</p> <p>Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</p> <p>-Conoscere le tecniche operative tradizionali e moderne, le loro caratteristiche e la corretta applicazione.</p>	<p>- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.</p> <p>-Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”.</p> <p>-Il sottovuoto.</p> <p>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni).</p> <p>-La CBT</p> <p>-Le nuove tecniche operative e di cottura.</p>

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

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

Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
Cucina Salutare Cucina Salutistica (cenni)	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i fondamenti per un'alimentazione salutare. -Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica. 	<ul style="list-style-type: none"> -La dieta Mediterranea (cenni). -Il piatto sano (cenni). -La cucina salutare, dieta equilibrata nelle diverse forme ristorative. -Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).

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

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Lezioni frontali. -Lezioni di ripasso. Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi. -Assegnazione di attività da svolgere a casa e successiva correzione in aula.</p> <p>Strategie di intervento per lo più di gruppo.</p>	<p>-Libro di testo. -Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi. - Utilizzo di Telegram.</p>	<p>-Verifiche scritte di diversa tipologia. -Verifiche orali. -Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto.</p>	<p>Scala di valutazione da 2 a 10. Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. -Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari. Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato. -Capacità critiche. -Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio. Partecipazione attiva, rispetto delle consegne.</p>

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Maria Alexandrovna De Cristofaro

Relazione sulla classe:

La classe, formata da 19 alunni (15 maschi e 4 femmine) ha partecipato, nel complesso, costantemente al dialogo educativo. Pochi alunni si sono distinti per le buone capacità logico-espressive e per una partecipazione costruttiva al dialogo educativo. Un altro gruppo ha raggiunto risultati, nel complesso discreti, dimostrando interesse per le proposte culturali. Altri alunni hanno raggiunto risultati sufficienti, in quanto non sempre si sono impegnati in modo costante. La classe ha acquisito durante tutto il corso dell'anno scolastico un maggior senso di responsabilità, anche se all'inizio mostrava una certa disomogeneità, dovuta ai diversi ritmi di apprendimento. Il comportamento degli alunni è stato corretto.

OBIETTIVI SPECIFICI RAGGIUNTI

Conoscenze

La classe complessivamente ha raggiunto un livello soddisfacente in termini di:

- *Acquisizione dei termini del linguaggio specifico della disciplina.*
- *Fondamenti pratici del potenziamento fisiologico.*
- *Tecnica individuale e di squadra delle attività sportive e di alcuni propedeutici correlati.*
- *Acquisizione degli elementi fondamentali dei regolamenti delle discipline sportive praticate.*
- *Concetti di base relativi alla tutela della salute e alla prevenzione.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le scelte metodologiche più idonee al raggiungimento degli obiettivi hanno tenuto conto delle esigenze individuali, dell'età auxologica, delle capacità condizionali e coordinative in relazione alle strutture e agli attrezzi a disposizione. Le lezioni sono state socializzanti e spesso a carattere ludico; si è cercato di coinvolgere tutti i ragazzi, anche con interventi individualizzati.

Per svolgere i contenuti del programma si sono utilizzate soprattutto lezioni pratiche cercando di sviluppare negli alunni la consapevolezza che ciò che si svolge in palestra, ha un riscontro teorico preciso. Nel metodo d'insegnamento sono stati rispettati i principi della gradualità degli interventi, della globalità e della ricerca della motivazione (dal più semplice al più complesso e dalla segmentarietà alla globalità).

Sono stati utilizzati gli spazi e gli attrezzi sportivi di cui dispone la scuola, con gli spazi e i tempi messi a disposizione. Sono state svolte esercitazioni individuali, a coppie e di gruppo; sono stati organizzati giochi sportivi in palestra.

Vista la Centralità dell'alunno nel processo di apprendimento, sono stati tenuti in considerazione i seguenti elementi:

- *Centralità dell'alunno nel processo di apprendimento;*
- *Interesse ed esigenze degli allievi;*
- *Le caratteristiche degli allievi cercando di valorizzare le risorse di ciascuno;*
- *L'inserimento graduale delle difficoltà per garantire alte percentuali di successo;*
- *Percorso metodologico che non ricerca il risultato, ma sviluppa la capacità di sopportare lo sforzo in funzione di un risultato possibile, attraverso la consapevolezza e condivisione degli obiettivi da raggiungere.*

Competenze

Gli alunni mediamente hanno dimostrato di essere in grado di:

- *Selezionare, coordinare e memorizzare azioni motorie.*
- *Realizzare azioni motorie a richiesta.*
- *Adattare il gesto motorio alla variabilità delle situazioni.*

Capacità

Gli alunni sono stati in grado di:

- *Eseguire gli elementi fondamentali specifici delle discipline sportive.*
- *Assumere i ruoli propri delle discipline sportive.*
- *Svolgere compiti di giuria, arbitraggio ed essere in grado di organizzare gruppi di lavoro o sviluppare progetti motori.*

La classe presentava all'inizio dell'anno scolastico un sufficiente grado di preparazione. Alcuni elementi dimostravano buone capacità motorie con possibilità di miglioramento attraverso un lavoro serio e costante. Solo per alcuni si sentiva la necessità di un'attività mirata e individualizzata per superare le incertezze. Il gruppo è stato in grado di incrementare le qualità condizionali e le capacità coordinative generali e speciali in base ai livelli di partenza individuali.

Alcuni hanno approfondito la conoscenza di alcune abilità pratiche da utilizzare in relazione alla variabilità delle situazioni spazio-temporali.

Mediamente buono il livello di conoscenze e competenze acquisite, tutti hanno raggiunto gli obiettivi minimi previsti.

Metodi e strumenti specifici della disciplina

Le lezioni sono state frontali di gruppo o individualizzate, per consentire a ciascuno il raggiungimento degli obiettivi minimi richiesti. La tipologia delle verifiche utilizzata per la parte pratica ha compreso:

- *Test motori oggettivi.*
- *Osservazione soggettiva con riferimento ai parametri oggettivi dell'azione motoria.*
- *Verifiche specifiche per argomento singole e di gruppo.*
- *Approfondimenti e relazioni.*

Per la parte pratica, le lezioni si sono svolte all'interno degli impianti sportivi dell'istituto, palestra, utilizzando i piccoli e i grandi attrezzi.

La valutazione è stata effettuata tenendo conto non solo dell'acquisizione dei contenuti, ma anche della partecipazione, dell'impegno, dell'interesse, dei livelli di partenza e dei progressi conseguiti.

Programma svolto:

CONSOLIDAMENTO E COORDINAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE

(ABILITÀ MOTORIE, MOTRICITÀ ESPRESSIVA)

- *Conoscere il proprio corpo e le proprie possibilità motorie;*
- *Migliorare la coordinazione dinamica;*
- *Migliorare la lateralità;*
- *Padroneggiare le posture di base;*

POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO

- *Sviluppare la mobilità articolare;*
- *Migliorare il tono muscolare;*
- *Migliorare la velocità e la resistenza;*
- *Eeguire correttamente gli esercizi;*

CONOSCENZA DEGLI OBIETTIVI E DELLE CARATTERISTICHE PROPRIE DELLE ATTIVITÀ MOTORIE

- *Conoscere le funzioni e le finalità delle attività motorie;*
- *Stabilire relazioni con gli altri attraverso il proprio corpo;*
- *Organizzare attività e utilizzare attrezzi;*
- *Rispettare le consegne;*

CONOSCENZA DELLE REGOLE NELLA PRATICA LUDICO SPORTIVA

- *Riconoscere e rispettare le regole stabilite;*
- *Controllare la propria aggressività;*
- *Maturare la socializzazione e la lealtà;*
- *Saper vivere un corretto agonismo;*
- *Il corpo umano; conoscere organi, strutture e funzioni del corpo umano;*
- *Educazione alimentare;*
- *I principi nutritivi;*
- *La dieta mediterranea;*
- *Accenni di pronto soccorso;*

OBIETTIVI REALIZZATI

- *Coordinazione variabile, tecnica corretta delle attività praticate, conoscenza teorica delle attività praticate, acquisizione della correlazione fra attività motoria e tutela della salute, consolidamento del carattere e sviluppo della socialità.*

METODI DI INSEGNAMENTO

- *Esercitazioni, lezioni di gruppo nella palestra scolastica con interventi individualizzati, assegnazione dei compiti, osservazione casuale e sistematica, informazione e feed-back, spiegazione, dibattito, lezioni frontali in aula.*

SUSSIDI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI

- *Spazi aperti adiacenti l'istituto, palestra della scuola, aula scolastica organizzata, libri di testo, riviste, giornali, conversazioni.*

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

- *Osservazioni casuali e sistematiche, interrogazioni, prove specifiche.*

CONTENUTI SVILUPPATI

- *Il sistema scheletrico: le ossa, la gabbia toracica, la colonna vertebrale, ossa della testa, ossa degli arti superiori e inferiori.*
- *I paramorfismi: la cifosi, la lordosi, la scoliosi, ginocchio valgo e varo, il piede piatto.*
- *Apparato muscolare: funzioni dei muscoli, i principali gruppi muscolari del corpo umano.*
- *Apparato cardio-circolatorio. Il cuore.*
- *Metodi di primo soccorso in casi urgenti: le emorragie, la distorsione, la lussazione, la frattura, il soffocamento e la manovra di Heimlich.*

SPORT DI SQUADRA

- **Pallavolo**
 - *Regolamento;*
 - *Caratteristiche e struttura del gioco;*
 - *Composizione della squadra;*
 - *Situazione di gioco (tocco della palla, giocatore a rete, servizio, schemi di gioco);*
- **Pallamano**
 - *Il gioco e le regole fondamentali.*
- **Calcio a cinque**
 - *Regolamento;*
 - *Partite, tornei scolastici.*
- **Ping-pong**
 - *Regolamento;*
 - *Partite.*



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. Luca Bastianelli

Relazione sulla classe:

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

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

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

Programma svolto:

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<p>1) I grandi interrogativi dell'uomo.</p>	<p>1. Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza.</p> <p>2. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.</p>	<p>L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Tuttavia la religione è stata per secoli il punto di riferimento per l'uomo di ogni cultura e civiltà. Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa. I principi di bio-etica secondo la prospettiva cristiana, attraverso l'analisi e il confronto su alcuni temi etici: aborto, etunasia, il valore della vita.</p>
<p>2) Progettare la propria vita con responsabilità.</p>	<p>1) Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</p>	<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>	<p>1) Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</p> <p>2) Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</p>	<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, e quindi in attenzione alle loro</p>

	<p>3) Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</p>	<p>necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze. Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>
<p>4) Il tema della violenza, del male e del peccato contrapposti all'idea di bene, virtù e amore nell'insegnamento cristiano.</p>	<p>1) Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito ai concetti di male, peccato e violenza. Da dove proviene il male? Come è possibile contrastare la violenza e il peccato?</p> <p>La risposta nel comandamento cristiano dell'amore vicendevole che arriva ad amare non solo il prossimo ma anche il nemico.</p>	<p>Le relazioni umane e i comportamenti umani sono spesso condizionati da fragilità, invidia, gelosia, superbia, rabbia, violenza, ecc.</p> <p>Come scrive San Paolo: "non compio il bene che voglio, ma il bene non voglio".</p> <p>Quindi nell'uomo è presente una vocazione all'amore e alla gioia, in quanto è creato a immagine e somiglianza di Dio, ma il peccato offusca questa immagine. Di questa realtà ne fanno esperienza anche i non credenti, i quali possono riconoscere nel messaggio di Cristo i principi fondamentali di una idea di umanità condivisa sul piano etico e civile.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati. • Discussione guidata e conversazioni. • Lezione frontale • Esercitazioni scritte: <ul style="list-style-type: none"> risposta a questionari, elaborazione di 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-Siute for Education (Classroom-Gmail-Meet), e il social network Telegram. 	<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.



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Francesco Dimaggio

Libro di Testo:

Gestire le imprese ricettive UP,

S. Rascioni, F. Ferriello, Rizzoli EDUCATION, Vol. 3, TRAMONTANA.

Relazione sulla classe:

La classe, della quale sono stato insegnante solo nel corrente anno scolastico, è composta da 18 alunni frequentanti, 17 allievi della classe 4C dell’a.s. 2020/2021 ed un alunno della classe 5C a.s.2020/2021.

Non conoscendo la classe, il primo intervento effettuato è stato quello di conoscere il livello di partenza tramite metodologia flipped classroom e round table. Il risultato è stato sufficiente in media, ma sono emerse fin da subito lacune pregresse da parte di alcuni allievi che in parte sono state colmate da uno studio ad hoc e con la somministrazione di mappe concettuali e schemi in formato digitale abbinata a presentazioni multimediali.

Durante l’ anno scolastico l’andamento della didattica ha subito degli arresti a seguito del periodo di assenza dei ragazzi per lo stage aziendale nel mese di Dicembre ed a seguito della mia assenza per due settimane per Covid nel mese di Marzo. Ad aggravare la situazione il sottrarsi alle verifiche scritte ed orali che non ha permesso una maturazione scolastica da parte di alcuni discenti.

La partecipazione degli studenti alle attività proposte, infatti, non è stata in media regolare.

Le verifiche sommative sono sempre state concordate con il docente favorendo tutti gli alunni, non solo quelli con BES, DSA che presentano precisa richiesta nei vari PDP. Presente nella classe è anche uno studente con programmazione differenziata.

Le metodologie utilizzate sono state incentrate su strategie diverse con punto di partenza la frontal lesson ed il cooperative learning. Utilizzata è stata, anche, la flipped classroom.

Si sono affrontati gli argomenti usando anche un laboratorio multimediale e strumenti per la misurazione del livello come test con Moduli di Google insieme ai diversi applicativi di Google Workspace.

Di supporto è stato anche l'utilizzo di informazioni più aggiornate provenienti da quotidiani economici dedicati ("Sole 24 ore") e notizie provenienti dal web. I livelli finali raggiunti sono in media sufficienti, con la presenza di mediocrità e di due eccellenze.

Non si sono riscontrati episodi negativi da punto di vista disciplinare, ma in alcune occasioni alcuni alunni non si sono presentati alle verifiche scritte e/o orali come da programmazione, ritardando il regolare conseguimento delle valutazioni.

La valutazione finale è sulla base di tutti i voti ottenuti durante l'anno scolastico.

Per la parte di Ed. Civica, essendo docente referente della classe, seguirà programma a parte sulla base degli argomenti svolti nel primo e nel secondo quadrimestre nelle materie: DTA, Storia, Inglese, Religione, Alimentazione per un totale di 33 ore.

Programma svolto:

Modulo	Argomenti trattati:	Approfondimenti:
Modulo A: IL MERCATO TURISTICO	Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e le fonti normative interne; Le nuove tendenze del turismo.	La bilancia dei pagamenti. Il nostro Territorio ed il turismo.
Modulo B: IL MARKETING	Il marketing: aspetti generali; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plan.	La scelta della campagna pubblicitaria.

<p>Modulo C:</p> <p>PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p>	<p>La pianificazione e la programmazione; Il budget; Il business plan.</p>	<p>Concetto di ASA (Area Strategica di Affari).</p>
<p>Modulo D:</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO</p>	<p>Le norme sulla costituzione dell'impresa; Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali; I contratti delle imprese ricettive e ristorative.</p>	
<p>Modulo E:</p> <p>LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</p>	<p>Le abitudini alimentari; I marchi di qualità alimentare.</p>	



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof. Francesco Dimaggio

Discipline Coinvolte: Storia, Alimentazione, Religione, Inglese, DTA.

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
STORIA	Il confronto tra la Costituzione e lo Statuto Albertino. Agenda 2030 (cenni).	La Mafia. Le figure di Dalla Chiesa, Falcone e Borsellino.
ALIMENTAZIONE	Sicurezza sul lavoro.	Metabolismo dell’alcol ed alimentazione e tumori.
RELIGIONE	Senso critico e libertà di espressione in ambito religioso.	Libertà di espressione religiosa. Lezioni sulla Shoah.
INGLESE	Food as culture; Food Pyramid.	The Mediterranean Diet; other diets and alternative ones; teen and sport diet; eating disorders.
D.T.A.	Gli organismi internazionali.	Gli organismi nazionali e le nuove tendenze del turismo.

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione:

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

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 30 maggio 2022), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

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

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Crediti Scolastici

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito (in base all'allegato A al D.Lgs. 62/2017) maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno e di seguito provvede alla conversione del credito scolastico complessivo sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'O.M. 65.

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

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

Tabella 1 dell'allegato C dell'O.M. 65

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio su base 40	Punteggio su 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 dell'allegato C dell'O.M. 65

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

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

ALUNNI	MEDIA VOTI 3^ a.s.2019/2020	CREDITI 3^ a.s.2019/2020
1	7	9
3	7,20	9
5	6,20 (a.s.2018/2019)	7
6	6,30	8
7	5,80	6
8	7,50	10
9	6,20	8
10	9,60	12
13	6,90	9
14	7,10	9
15	6,80	9
16	7,56	10
17	9,50	12
18	7,50	10
19	7,10	9
21	6,50	9
22	7,90	10
23	6,40	8

**CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE QUARTA
SULLA BASE DELLE TABELLA B O.M.53/21**

ALUNNI	MEDIA VOTI 4^ a.s.2020/2021	CREDITO 4^ a.s.2020/2021
1	6,75	10
3	7	10
5	5,18 (a.s.2019/2020)	6
6	6,67	9
7	6,67	9
8	8,42	11
9	6,67	9
10	9,92	13
13	6,92	10
14	7,75	11
15	6,50	9
16	7,70	11
17	9,58	13
18	7,58	11
19	7,58	11
21	7,00	10
22	8,25	11
23	6,92	10

Tabella 1 dell'allegato C dell'O.M. 65

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio su base 40	Punteggio su 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 dell'allegato C dell'O.M. 65

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 dell'allegato C dell'O.M. 65

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

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:

Studenti	Esperienze	Classe viva	Totale ore
1	126h 40m	384h	510h 40m
3	268h 0m	48h	316h
5	97h 40m	166h	263h 40m
6	257h 30m	12h	269h 30m
7	267h 0m	39h 30m	306h 30m
8	322h 35m	47h	369h 35m
9	227h 0m	23h	250h
10	216h 50m	94h	310h 50m
13	259h 40m	39h 30m	299h 10m
14	234h 15m	439h	673h 15m
15	251h 0m	12h	263h
16	262h 0m	18h	280h
17	279h 5m	381h	660h 5m
18	250h 0m	42h	292h
19	253h 20m	38h	291h 20m
21	262h 40m	26h	288h 40m
22	252h 20m	37h 30m	289h 50m
23	246h 30m	59h	305h 30m

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (7/03/2022)

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
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 bagnodi
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
goccioline 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 te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

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 omertà 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.

«Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni

10 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

20 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

25 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.

«Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o

30 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
35 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?

CONFORME AGLI ATTI MIUR

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

- 5 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

- 10 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

- 15 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

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

25 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, 30 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

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,

35 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.

«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

- 5 *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.*

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari,

- 10 *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

20 *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.*

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 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.

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.

"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

5 ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

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

10 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

15 secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

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.

20 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.

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

25 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

30 delle unità nazionali.

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 SUTEMATICHE 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.”

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

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 pedate 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...».

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.

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 è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

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

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

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

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

CONFORME AGLI ATTI

SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (11/04/2022)

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz¹, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigginà. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altro ieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Modiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da un articolo di **Guido Castellano e Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Micorsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose*: qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad una nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse¹:
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

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

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

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.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

CANDIDATO _____

CLASSE _____

TIPOLOGIA A

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max10)	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono 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 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (max 8)	L1(1-3)	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte.	
		L2 (4)	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati.	
		L3 (5)	Il testo rispetta in modo sufficiente tutti i vincoli dati.	
		L4 (6)	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	
		L5 (7-8)	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura ed interpretazione delle consegne.	
Elemento da valutare 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12)	L1 (1-4)	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente.	
		L2 (5-6)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L3 (7)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera sufficiente, riuscendo a selezionare quasi tutti i concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L4 (8-10)	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	
		L5(11-12)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo, pertinente e ricco i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	
Elemento da Valutare 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10)	L1 (1-4)	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta errata in tutto o in parte.	
		L2 (5)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo parziale.	
		L3 (6)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo essenziale.	
		L4 (7-8)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta completa ed adeguata.	
		L5 (9-10)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita sia per quanto concerne il lessico, la sintassi e lo stile, sia per quanto riguarda l'aspetto metrico-retorico.	
Elemento da valutare 4	Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10)	L1 (1-4)	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano le considerazioni personali.	
		L2 (5)	L'argomento è trattato in modo parzialmente adeguato e presenta poche considerazioni personali.	
		L3 (6)	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta alcune considerazioni personali.	
		L4 (7-8)	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse considerazioni personali.	
		L5 (9-10)	L'argomento è trattato in modo ricco, personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo.	
Punti Totale				./100/20

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max10)	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono 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 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (max 15)	L1(1-6)	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo..	
		L2 (7-8)	L'alunno ha individuato in modo errato tesi e argomenti.	
		L3 (5)	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 (1-5)	L'alunno non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti.	
		L2 (6-8)	L'alunno non è sempre in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo o non utilizza connettivi pertinenti.	
		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 (1-4)	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco congrui.	
		L2 (5)	L'alunno utilizza riferimenti culturali a volte scorretti e non del tutto congrui.	
		L3 (6)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e sufficientemente congrui.	
		L4 (7-8)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e discretamente congrui.	
		L5 (9-10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui.	
Punti Totale				./100/20

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max10)	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono 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 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

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

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
TIPOLOGIA A: Analisi del testo	Rispetto dei vincoli posti nella consegna		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 9-10pt • Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 7-8pt • Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 5-6pt • Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 1-4pt 	/10	
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici		
	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 9-10pt • Comprensione chiara del messaggio in: 7-8pt • Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 5-6pt • Parziale comprensione del messaggio: 1-4pt 	/10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		
	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi puntuale: 9-10 pt • Analisi complessivamente corretta: 7-8pt • Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 5-6pt • Analisi solo parzialmente corretta: 1-4pt 	/10	
	Interpretazione corretta e articolata del testo		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ampia e corretta interpretazione del testo: 9-10pt • Interpretazione complessivamente corretta: 7-8 pt • Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione. 5-6 pt • Interpretazione solo parzialmente corretta: 1-4 pt 	/10	

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

I commissari

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
INDICATORE 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	1-5	1-8
	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	1-4	1-6
INDICATORE 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	1-2	1-2
	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	1-4		
INDICATORE 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	1-4	1-4
	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	1-4	1-4	

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: 11-13 pt • Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 6-10 pt • Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 1-5 pt 	/15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <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: 11-13 pt • Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 6-10 pt • Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 1-5 pt 	/15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <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: 5-6 pt • Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 1-4 pt 	/10	

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

I Commissari

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
INDICATORE 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	1-5	1-8
	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	1-4	1-6
INDICATORE 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	1-2	1-2
	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	1-4		
INDICATORE 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	1-4	1-4
	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	1-4	1-4	

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		
TIPOLOGIA C: Testo di attualità	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <ul style="list-style-type: none"> • Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella parafrasi: 14-15 pt • Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale parafrasi: 11-13 pt • Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non del tutto coerente rispetto a titolo e parafrasi : 6-10 pt • Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e parafrasi : 1-5 pt 	/15
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <ul style="list-style-type: none"> • L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt • L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 11-13 pt • L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 6-10 pt • L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 1-5 pt 	/15
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <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: 7-8 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 5-6 pt • Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 1-4 pt 	/10

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

I commissari

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (08/03/2022)

NOME E COGNOME	CLASSE	DATA
-----------------------	---------------	-------------

TEMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

A.S. 2021-2022

La cultura dell'alimentazione e lo sviluppo dell'enogastronomia pongono sempre più al centro della ricerca in ambito alimentare e del management degli eventi enogastronomici la figura del cliente – consumatore. Appare oggi definitivamente acquisito il profilo del cliente, come soggetto che si presenta con una identità culturale, con esigenze legate all'età biologica e a particolari condizioni fisiologiche e/o patologiche. Ciò che costituisce la nutrizione di una persona si configura, ad un tempo, come scelte alimentari individuali (la “dieta”), come comportamento di rispetto per il proprio corpo e come manifestazione di sensibilità per il proprio ben – essere.

Il candidato fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti (Proteine, Carboidrati e Lipidi), agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare, per soggetti con specifiche patologie.

E' data facoltà al candidato di **scegliere due opzioni** tra le seguenti, con una esaustiva introduzione della patologia individuata:

- a. Obesità
- b. Diabete tipo 2
- c. Ipertensione arteriosa
- d. Aterosclerosi

NOME E COGNOME	CLASSE 5KC	DATA:
----------------	------------	-------

TEMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

A.S. 2021-2022

DOCUMENTO

Il 16 febbraio il Parlamento europeo in seduta plenaria è stato chiamato a votare il Report finale della Commissione sul Piano europeo di lotta al cancro e la discussione si è accesa soprattutto intorno al tema della corretta informazione sull'alcol.

Il testo si intitola Strengthening Europe in the fight against cancer, rafforzare l'Europa nella lotta contro il cancro. Non si tratta di un documento vincolante in termini normativi, ma contiene le raccomandazioni che andranno a indirizzare le politiche di sanità pubblica dei paesi europei nei prossimi anni.

Fondazione Umberto Veronesi, da sempre impegnata per una corretta informazione in tema di prevenzione oncologica, ha deciso di intervenire nel dibattito per sottolineare alcuni punti importanti:

non esiste un consumo di alcol privo di rischi per la salute: qualsiasi quantità di etanolo consumata corrisponde a un proporzionale aumento di rischio oncologico. È pertanto fuorviante e non scientificamente corretto introdurre il concetto di consumo "pericoloso" di alcol a confronto con il consumo "moderato e responsabile", perché non esiste una soglia di consumo a zero rischi e perché il rischio oncologico è legato soprattutto al consumo anche moderato nel tempo, più che a sporadici eccessi;

esistono ormai robuste evidenze scientifiche, sancite anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dall'Agenzia Internazionale di Ricerca sul Cancro (IARC), sulla stretta correlazione tra il consumo di alcolici e lo sviluppo di oltre 200 malattie oncologiche, cardiovascolari o di altra natura;

l'etanolo contenuto negli alcolici è un agente cancerogeno accertato: si stima che ogni anno in Italia ci siano quasi 13.000 vittime evitabili per tumori dovuti a un elevato consumo di alcolici (Rapporto AIRTUM-AIOM 2021);

DOCUMENTO 2

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa **tre tumori su dieci**.

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

Ci sono tumori più sensibili di altri agli effetti del cibo. La conferma viene da alcuni grandi studi, principalmente l'European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC), che ha indagato sulle conseguenze per la salute delle abitudini alimentari degli europei; allo studio EPIC hanno contribuito diversi scienziati italiani, sostenuti da AIRC.

TEMA

In relazione ai due documenti sopra riportati, il candidato tratti il tema del rapporto tra alcol, alimentazione e tumori, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- Spieghi qual è il meccanismo di sviluppo di una neoplasia, le differenze tra cellule benigne e maligne, quali sono i fattori iniziatori e promotori della cancerogenesi;
- Indichi quali sono gli alimenti utili nella prevenzione e nella inibizione delle neoplasie e qual è il ruolo dei radicali liberi nella cancerogenesi;
- Spieghi il ruolo dell'alcol nella cancerogenesi e a quali altre patologie può essere correlato.

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	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi	Capacità personale e approfondita di argomentare e di rielaborare, espressione chiara e corretta	3	_____
		Esposizione e organizzazione dei contenuti generalmente adeguata ed espressione con un linguaggio semplice ma corretto	2	
		Informazioni frammentarie e confuse, contenuti organizzati in modo poco organico ed espressi con un linguaggio non sempre comprensibile	1	

VALUTAZIONE FINALE	_____ /20
Conversione della valutazione ai sensi dell'All..C, OM 65 del 13/03/2022	_____ /10

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

DSA 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 completa	6	_____
		Trattazione degli argomenti con qualche approfondimento	5	
		Trattazione dei punti essenziali degli argomenti	4	
		Trattazione degli argomenti lacunosa, limitata e superficiale	1-3	
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 uso adeguato del linguaggio tecnico-professionale	7-8	_____
		Competenze e linguaggio tecnico-professionale sostanzialmente adeguato e talvolta contestualizzato	5-6	
		Competenze non sempre raggiunte e utilizzo superficiale di un linguaggio tecnico-professionale	4	
		Competenze lacunose e utilizzo limitato del linguaggio tecnico-professionale	1-3	
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	Capacità di organizzare ed esporre gli argomenti in maniera corretta e talvolta approfondita	3	_____
		Esposizione e organizzazione dei contenuti sostanzialmente adeguata ed espressione con un linguaggio semplice e generalmente corretto	2	
		Informazioni frammentarie e confuse, contenuti organizzati in modo poco organico ed espressi con un linguaggio non sempre comprensibile	1	

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

VALUTAZIONE FINALE	_____ /20
Conversione della valutazione ai sensi dell'All. C, OM 65 del 13/03/2022	_____ /10

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 -4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 -4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 -5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 -5.0	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 -5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 -2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con una analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 -2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Totale Punteggio Prova				

DSA: Proposta Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati.

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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.	0,5-1,5	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi in varie discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non appropriato.	2-3	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo sostanzialmente corretto e appropriato.	4-5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera adeguata e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	6-7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5-1,5	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	2-3	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo parziali collegamenti tra le discipline	4-5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1,5	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	2-3	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando i contenuti acquisiti	4-5	
	IV	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, rielaborando con discreta efficacia i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5-1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico parzialmente adeguato	1,5-2	
	III	Si esprime in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico con terminologia anche riferita al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
	IV	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, adeguato e vario	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5-1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1,5	
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	2,5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Consiglio di Classe:

Il documento è stato approvato nella seduta del 12 Maggio 2022.

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Calice Antonio	
Inglese	Foschi Claudia	
Francese	Chiuchiolo Roberta	
Tedesco	Gaudenzi Samantha	
Matematica/Informatica	Paola Calafiore/Morri Marilena	
Scienze degli Alimenti	Zavatta Vania	
Lab. Enog. Settore Sala/Vendita	Zaghini Giovanni	
La. Enog. Settore Cucina	Sbarro Fabrizio	
D.T.A.	Dimaggio Francesco	
Scienze Motorie e Sportive	De Cristofaro Maria Alexandrovna	
Religione	Bastianelli Luca	
Sostegno	Corvaglia Cosimo Damiano	
Sostegno	Pascucci Letizia	

Riccione, 15 Maggio 2022

Il Coordinatore

Prof. Francesco Dimaggio
