

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE  
Prot. 0003268 del 16/05/2022  
V (Entrata)

Riccione, 15 Maggio 2022

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

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>^</sup>P indirizzo Pasticceria.

In data 15 Maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>P, Pasticceria, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

La coordinatrice  
Prof.ssa Monica Serafini



*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 V P**



Anno scolastico  
2021/2022

Coordinatrice Prof.ssa Monica Serafini

## INDICE

<b>Parte I Contesto Storico e Curricolo Composizione classe Continuità Inclusività Attività didattica</b>	Profilo storico dell'Istituto	Pag. 3
	PECUP	Pag. 4
	Piano orario	Pag. 6
	Composizione cdc e variazione cdc nel triennio	Pag. 7
	Profilo classe	Pag. 8
	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 11
	Percorsi per le competenze trasversali nel triennio – Attività extracurricolari	Pag. 13
<b>Parte II Percorsi formativi disciplinari</b>	Percorsi Interdisciplinari	Pag. 16
	Italiano	Pag.18
	Storia	Pag.25
	Matematica	Pag. 28
	Chimica	Pag. 34
	Francese	Pag.42
	TGP	Pag.47
	Pasticceria	Pag.50
	Religione	Pag.55
	Analisi chimica	Pag.60
	DTA	Pag.64
	ED Fisica	Pag.69
	Inglese	Pag.74
	Alimentazione	Pag.77
ED Civica	Pag. 81	
<b>Parte III Criteri e Strumenti di valutazione</b>	Verifiche e valutazioni	Pag.83
	Criteri	Pag. 83
	Crediti	Pag. 85
	Griglie di valutazione per la prima prova scritta	Pag. 89
	Griglie di valutazione per la seconda prova scritta	Pag. 104
	Griglie di valutazione per il colloquio orale	Pag. 106
	Simulazione prima prova scritta	Pag. 108

## PARTE I

### DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

#### 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.

L'Istituto è facilmente raggiungibile sia dal mare, sia dalla Statale 16. Inoltre è ottimamente servito dalla linea pubblica della TRAM che collega tutto l'entroterra (Riccione paese, San Giovanni in Marignano, Morciano, Saludecio e Mondaino) e le zone di Rimini, Misano Mare, Cattolica, Gabicce. Il servizio è attivo in modo particolare negli orari di entrata ed uscita dalla scuola. Anche la Repubblica di San Marino è ottimamente servita da pullman messi a disposizione dal governo sammarinese.

#### 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;

- Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo;
- Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto;
- Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità;
- Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale;
- Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.

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

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

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

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 D. 43 L'OFFERTA FORMATIVA PTOF - 2019/20-2021/22 I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI" 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 turistico-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 a specifiche necessità dietologiche. - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### **Obiettivi Generali**

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

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

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

## PIANO ORARIO

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

<b>Area comune</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
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>	<u>15</u>	<u>15</u>	

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

<b>Area di indirizzo</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>	
Dir. Amm. Strut. Ric.	3	2	scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	scritto/orale
Lab. Cuc. Opz. Past	4	4	scritto/orale/pratico
Chimica	2	2	scritto/orale
Analisi Chimica*	2	2	scritto/orale
Tecn. Gest. E Prod.	2	3	scritto/orale
	<u>17</u>	<u>17</u>	

\*1 ora in compresenza con Alim.

1 ora in compresenza con Chim.

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI NEL BIENNIO  
POST-QUALIFICA**

**Composizione del Consiglio di Classe:**

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>
<b>Italiano/Storia</b>	Canducci Beatrice
<b>Inglese</b>	Matteini Lorella
<b>Francese</b>	Lepri Susanna
<b>Sc. Cult. Alimentazione</b>	Bonfiglio Angelo
<b>Matematica/Informatica</b>	Serafini Monica
<b>Lab. Cucina opz. Pasticceria</b>	Caramia Orazio
<b>Tecn. Gest. e Prod.</b>	Galli Marco
<b>Chimica</b>	Rambelli Giulia
<b>Analisi Chimica</b>	Curzi Pietro
<b>Religione</b>	Tentoni Luca
<b>Ed fisica</b>	Lisotti Daniele
<b>Dir. Amm. Strutt. Ric.</b>	Dimaggio Francesco
<b>Sostegno</b>	Grillo Pio Francesco
<b>Sostegno</b>	Pasquini Carmela
<b>Sostegno</b>	Focante Federica

**Variazioni nella composizione del Consiglio di classe dal terzo al quinto anno:**

<b>Discipline</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
<b>Italiano/Storia</b>	Canducci Beatrice	Canducci Beatrice	Canducci Beatrice
<b>Inglese</b>	Castellani Fabiola	Matteini Lorella	Matteini Lorella
<b>Francese</b>	Barazzoni Stefania	Barazzoni Stefania	Lepri Susanna
<b>Matem./Inform.</b>	Scotto di Liquori Sergio	Serafini Monica	Serafini Monica
<b>Sc. Cult. Alimentazione</b>	Bonfiglio Angelo	Bonfiglio Angelo	Bonfiglio Angelo
<b>Lab. Cuc. Opz. Pastic.</b>	Caramia Orazio	Caramia Orazio	Caramia Orazio
<b>Chimica</b>	Bleve Valentina	Frontini Francesca	Rambelli Giulia
<b>Analisi Chimica</b>	////////////////////////////////////	Tornabene Teo	Curzi Pietro
<b>Tecn. Gest. E Prod</b>	Genghini Gianluca	Di Mauro Daniela	Galli Marco
<b>Dir. Amm. Strut. Ric</b>	////////////////////////////////////	Dimaggio Francesco	Dimaggio Francesco
<b>Religione</b>	Anelli Maria Giovanna	Anelli Maria Giovanna	Tentoni Luca
<b>Scienze Mot. e Sport.</b>	Biavati Silvia	Cecchini Deborah	Lisotti Daniele
<b>Sostegno</b>	Del Vecchio Annamaria	Caporali Paola	Pasquini Carmela
<b>Sostegno</b>	////////////////////////////////////	Grillo Pio Francesco	Grillo Pio Francesco
<b>Sostegno</b>	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	Focante Federica



## **PROFILO DELLA CLASSE**

### **Composizione**

La classe V sezione P ad indirizzo cucina opzione pasticceria si compone di 15 alunni, 6 maschi e 9 femmine, tutti provenienti dalla classe IV P.

Nella classe sono presenti 8 studenti DSA, 1 BES e 2 alunni diversamente abili, con programmazione per obiettivi minimi, per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

La classe ha mantenuto pressoché invariato il numero di discenti dall'inizio del terzo anno: un unico alunno in evidente difficoltà per problematiche personali anche nel periodo pre-covid, nonostante l'interesse di tutto il corpo docente e numerosi colloqui con la famiglia ed il minore stesso, non ha mai frequentato il quarto anno né in presenza né in didattica a distanza.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini.

Per quanto riguarda la seconda lingua tutti gli studenti hanno studiato francese.

### **DINAMICHE RELAZIONALI E COMPORTAMENTO PER UN APPROCCIO INCLUSIVO**

Classe apparentemente tranquilla ha richiesto, nel corso degli anni, un buon lavoro al fine di 'amalgamare' il gruppo di per sé piuttosto eterogeneo sia per provenienza sociale che per indole dei singoli individui.

Le numerose strategie messe in atto dai docenti, in particolare il gruppo di sostegno dell'ultimo anno, hanno permesso di creare un clima di collaborazione ed accettazione tra gli alunni smussando caratteri piuttosto spigolosi; nonostante il lavoro profuso non tutti hanno raggiunto un livello accettabile di autocontrollosia a causa di particolari dinamiche familiari, sia per una notevole diversità nel porsi di fronte all'impegno scolastico, a causa di differenti livelli di motivazione.

Il cdc ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo 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 e studentesse.

### **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. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato talvolta 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.

Nonostante le difficoltà dei due anni passati a causa dell'emergenza covid, si è notata un'evidente crescita personale di alcuni soggetti fragili che nel corso dell'ultimo anno sono emersi per impegno e determinazione nel raggiungere gli obiettivi proposti, una sorta di riscatto che li ha messi in luce di fronte ai compagni.

## **METODO DI STUDIO E LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI**

L'impegno mostrato da buona parte della classe ha permesso di raggiungere un discreto livello di preparazione: trainante è stata la presenza di un ristretto gruppo che si è distinto per costanza, determinazione e profitto. L'impegno mostrato da qualche alunno è risultato talvolta incostante, fin dall'inizio dell'anno scolastico: anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola.

Nel caso specifico degli studenti con DSA e BES, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per gli alunni con programmazione minima si è fatto riferimento al PEI. Alcuni di loro, attraverso l'impegno e gli strumenti compensativi e dispensativi, hanno raggiunto risultati positivi mentre per altri, la discontinuità nei medesimi, ha portato a risultati non del tutto soddisfacenti.

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...)

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 le lacune manifestate. Un discreto grupposi 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 ha potuto svolgere gli obiettivi del programma preventivato. 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, spesso dialogate. L'emergenza covid, con la didattica a distanza, ha introdotto l'utilizzo di numerosi strumenti informatici che sono stati utilizzati anche quando la classe era in presenza. Anche quest'anno, nei periodi in cui la classe o una parte di essa era in quarantena, sono svolte videolezioni programmate mediante l'applicazione di Google Suite 'Meet', mentre le attività sono state proposte prevalentemente attraverso Google classroom, la bacheca di Argo e la mail istituzionale; particolarmente utili si sono rivelati i gruppi Telegram per le comunicazioni veloci.

### **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 e schemi 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, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

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

### **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 slides, elaborazione di mappe concettuali, sintesi e riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

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

### **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:

<b>TITOLO</b>	<b>OBIETTIVO</b>
	<b>ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>
SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PROGETTO AMBIENTE.</li> </ul>
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP</li> <li>• FORMAZIONE D.LGS81/2008</li> <li>• DIRITTO DEL LAVORO</li> <li>• BLSD</li> </ul>
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ASSEMBLE DI CLASSE</li> <li>• CONSULTA DEGLI STUDENTI</li> <li>• CONSIGLIO D'ISTITUTO</li> <li>• ORGANO DI GARANZIA</li> <li>• QUOTIDIANO IN CLASSE.</li> </ul>
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MIGRAZIONE IERI E OGGI</li> <li>• QUANDO IL RAZZISMO DIVENTA LEGGE. (PROGETTO MANGIARE DA DIO)</li> </ul>
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ERASMUS</li> <li>• CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE</li> <li>• STUDIO LINGUE COMUNITARIE</li> </ul>
RISPETTO DELLE REGOLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REGOLAMENTO DI ISTITUTO</li> <li>• REGOLAMENTO ASSENZE</li> <li>• SPORT E FAIRPLAY.</li> </ul>

SOLIDARIETA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA'</li> </ul>
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PROGETTO IL PANINO DIVERSAMENTE BUONO.</li> </ul>
DIRITTO ALLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PROGETTI PEER TO PEER</li> </ul>
LEGALITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PREVENZIONE DEL BULLISMO</li> <li>• FAME CHIMICA E VISITA SAN PATRIGNANO.</li> </ul>
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA</li> <li>• PRINCIPI FONDAMENTALI</li> </ul>

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di Alternanza Scuola- Lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni)

Gli alunni hanno tutti svolto almeno 210 ore di PCTO in aziende alberghiere e ristorative, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

Purtroppo l'emergenza covid ha limitato notevolmente le opportunità che il nostro Istituto offre agli studenti grazie ad una fitta rete di collaborazioni con enti provinciali, regionali e nazionali. Solitamente il quinto anno gli alunni non svolgono stage in azienda ma partecipano a corsi professionalizzanti in quanto devono dedicarsi alla preparazione dell'esame di stato, ma, non avendo svolto esperienze durante il corso del terzo anno, tali attività sono state espletate nel mese di dicembre.

Gli allievi hanno effettuato lo stage, così distribuiti, nelle seguenti strutture:

<b>Cognome e Nome</b>	<b>Struttura Ospitante</b>	<b>Località</b>
1	Pasticceria Cake Lab	Misano Adriatico (RN)
2	Hotel Eghel	Folgaria (TN)
3	Ristorante Ultimo Borgo	Settimo Torinese (TO)
4	Pasticceria Alisé	Rimini
5	Hotel Igea	Brescia
6	Pasticceria La Belle Epoque	Rimini
7	Pastrocchio	Riccione
8	Pasticceria Garden	Morciano di Romagna
9	Ristorante La Barca	Clusane (BS)
10	Hotel Club Alpino	Folgaria (TN)
11	Hotel Igea	Brescia
12	Ristorante Ultimo Borgo	Settimo Torinese (TO)
13	Pasticceria Jolly	Rimini
14	Pasticceria Nuovo Forno	Rimini
15	Pasticceria Jolly	Rimini

### **Relazione stage 5<sup>^</sup> Pasticceria a. s. 2021/22**

La classe 5 P è composta da 15 alunni di cui, 9 donne e 6 uomini, lo stage si è svolto dal 1 al 22 dicembre 2021.

7 allievi hanno svolto lo stage fuori regione: Piemonte, Veneto, Lombardia, Trentino Alto Adige e Lazio. Gli altri hanno desiderato rimanere in zona.

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

Iniziato lo stage, il sottoscritto ha dato la propria disponibilità agli allievi e ai tutor aziendali nel caso fossero sorte problematiche durante l'attività.

Due allievi che hanno svolto lo stage a Settimo Torinese hanno avuto alcune difficoltà in quando la loro azienda era isolata e difficilmente raggiungibile anche dai servizi essenziali (supermercato, farmacia, lavanderia, ecc....)

Un allievo ha terminato lo stage 2 giorni prima per contagio covid.

Un altro, sempre per covid, è rimasto una settimana a casa.

Un'altra allieva che ha svolto lo stage di pasticceria presso "Il Pastrocchio" si lamentava perché ha lavorato soprattutto nel reparto di cucina invece di quello di pasticceria.

Il resto della classe ha riferito di aver avuto un'ottima esperienza formativa.

Riccione, 25.1.2022

Il Tutor scolastico

Prof. Ezio Caramia

## Attività extra-curricolari

<b>TITOLO PROGETTO</b>
Corso sicurezza 12 ore
Corso ‘produzione panettoni’
Corso ‘aspettando il cioccolato’
Cooking quiz
Corso Unicredit: l’educazione bancaria e finanziaria
Corso BLSD
Corso Food Blog
Corso con esperto di Grana Padano
Corso ARPO “Olio extra-vergine da oliva” (Associazione Regionale Produttori Olivicoli)
Corso ‘Lievito Madre’
Corso ‘produzione colombe’

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, a concorsi nazionali di pasticceria (gelateria, cioccolato), professionalizzanti dalla classe terza
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, ad iniziative ed esperienze extracurricolari in aggiunta ai percorsi proposti dall’Istituto e di seguito elencate:

Pranzo cucina Kasherut
Sigep Rimini



### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

<b>TITOLO</b>	<b>MATERIE COINVOLTE</b>
<b>HACCP</b>	<b>DTA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, FRANCESE, PASTICCERIA</b>
<b>SLOW FOOD, DIETA MEDITERRANEA, PIRAMIDE ALIMENTARE, DIETE ALTERNATIVE, ALIMENTI BIOLOGICI, ALLERGIE E INTOLLERANZE</b>	<b>FRANCESE, INGLESE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>

**PARTE II**  
**PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe V P - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **ITALIANO e STORIA**  
Prof.ssa CANDUCCI BEATRICE

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe 5 P è composta da 15 studenti (9 femmine e 6 maschi), di cui 2 con Sostegno (con obiettivi minimi), 8 con certificazione di DSA e 1 con BES (Alunno fragile), stabilito dal CdC con apposito PDP, per cui si rimanda ai fascicoli personali degli studenti.

La sottoscritta conosce la classe a partire dal terzo anno e la sua composizione non ha subito importanti variazioni dalla fine del terzo anno.

Ne emerge un gruppo-studenti non sempre solidale e diviso in gruppetti, anche se dotato di discrete capacità di comprensione degli argomenti trattati.

Anche dal punto di vista dell’impegno, dell’autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati e della progressione degli apprendimenti, la classe risulta divisa in tre fasce di attenzione e rendimento: il primo gruppo mostra impegno ed attenzione costanti, raggiungendo, in due casi soprattutto, rendimento buono e/o più che buono; un secondo gruppo mostra un livello di attenzione e rendimento tra il sufficiente e il discreto; infine un terzo gruppo non raggiunge la sufficienza piena per mancanza di impegno e attenzione.

La classe ha recuperato lo stage, non svolto al terzo anno a causa del Covid, durante il mese di dicembre del corrente anno scolastico: questo fattore ha condizionato il programma, rallentandolo e riducendo la quantità dei testi affrontati.

La docente può comunque affermare che il programma preventivato è stato svolto nelle linee essenziali, operando dei tagli ai brani letti ed analizzati in classe e ai moduli di Storia.

L’intento, che ha comunque guidato il processo formativo, è stato sempre quello di “incarnare” gli autori della Letteratura italiana e straniera e i grandi eventi della Storia contemporanea, agganciandoli all’attualità anche tramite la lettura di articoli tratti dai quotidiani, per fornire agli studenti alcune chiavi di lettura del Presente attraverso le lenti del Passato.

Per quanto riguarda la valutazione, si è proceduto a realizzare e valutare almeno due elaborati scritti a quadrimestre e almeno due interrogazioni orali (o elaborati che possono essere considerati equipollenti, quali creazione di mappe concettuali e schede di approfondimento realizzate dagli studenti in modalità *cooperative learning* su alcuni temi storici) per ottenere un quadro abbastanza completo delle competenze raggiunte dagli

studenti in termini di maturità del pensiero, capacità di problem solving, capacità di lavorare in team e autonomia, esplicate attraverso i nuclei fondanti della disciplina: lettura, scrittura e oralità.

La classe ha partecipato, insieme alla sottoscritta, al progetto di “Cittadinanza e Costituzione” dal titolo: “Quando il Razzismo diventa legge“, sottotitolo “Mangiare da D-O:viaggio nella Kasherut e nelle proposte enogastronomiche kosher”, progetto sviluppato in collaborazione con la dott.ssa Francesca Panozzo dell’Istituto Storico per la Resistenza di Rimini.

Riccione, 15/05/22

L’insegnante  
Prof.ssa Beatrice Canducci



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe V P - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: ITALIANO  
Prof.ssa CANDUCCI BEATRICE

**PROGRAMMA SVOLTO**

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Positivismo, Naturalismo e Verismo in Letteratura</b>	<b>CONOSCENZE:</b> - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo -Conoscere il profilo dell’autore più rappresentativo -Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame <b>ABILITA':</b> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <b>COMPETENZE:</b> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati	<b>Giacomo Leopardi:</b> poeta e filosofo. Attraverso la lettura di brani tratti dall’opera “L’arte di essere fragili” di A. D’Avenia, si è inteso conoscere l’uomo oltre che l’intellettuale. Lettura e analisi in classe de “L’infinito” “Alla luna” “La sera del dì di festa” “A Silvia”  <b>Il Positivismo</b> nella 2° metà dell’800: principi generali e contesto storico culturale dell’epoca (cenni)  Introduzione al <b>Naturalismo</b> francese: definizione dei concetti di positivismo, determinismo, darwinismo sociale, realismo, naturalismo <b>Il Naturalismo francese:</b> movimento letterario, le caratteristiche principali: lettura e analisi in classe di - <b>Emile Zola e L’Assommoir:</b> lettura del brano “Gervasia all’Assommoir”  <b>Il Verismo</b> in Italia: letture e analisi in classe di - <b>Giovanni Verga:</b> breve profilo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita, il ciclo dei vinti, la concezione di progresso, lettura di alcuni testi significativi -“ <b>Rosso Malpelo</b> ; -“ <b>I Malavoglia</b> ”: lettura dei brani “Prefazione”; “La famiglia Malavoglia” (cap. I);

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p><b>Decadentismo: la reazione al Positivismo.</b></p> <p><b>Simbolismo ed Estetismo</b></p>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo</li> <li>-Conoscere il profilo degli autori più rappresentativi</li> <li>-Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame</li> </ul> <p><b>ABILITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi</li> <li>- saper individuare le tematiche del testo analizzato</li> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati</li> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p><b>Decadentismo:</b> la critica del pensiero positivista, la ripresa di temi romantici, il significato del termine decadentismo, la periodizzazione.</p> <p><b>Simbolismo:</b> il primato della poesia</p> <p><b>-Charles Baudelaire:</b> da “<u>I fiori del male</u>”, lettura e analisi di “Corrispondenze” “L’albatro” I concetti di similitudine, metafora, analogia, sinestesia.</p> <p><b>-Giovanni Pascoli:</b> vita, la poetica del fanciullino, la poesia come mezzo di conoscenza, l’influsso del simbolismo, lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia pascoliana, il linguaggio analogico e allusivo, i simboli, l’onomatopea, il fonosimbolismo. Da <u>Myrica</u>, lettura e analisi di: “X Agosto” “L’assiuolo” “Il gelsomino notturno”</p> <p>Il saggio “<u>Il fanciullino</u>” con lettura e analisi del brano: “È dentro di noi un fanciullino”</p> <p><b>Estetismo:</b> l’arte per l’arte, la figura dell’esteta.</p> <p><b>-Gabriele D’Annunzio:</b> la vita e le imprese di D’Annunzio combattente, Estetismo, Superomismo e Panismo, il periodo notturno. Letture e analisi di passi scelti da - “<u>La pioggia nel pineto</u>”; -“<u>Il piacere</u>”: la trama, il genere, il protagonista, lettura e analisi del brano “Il ritratto di un esteta”.</p>

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>Il romanzo della crisi</b>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i caratteri della cultura mitteleuropea del primo Novecento</li> <li>- Conoscere il profilo degli autori analizzati</li> <li>- Conoscere a grandi linee le opere degli autori</li> </ul> <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi</li> <li>- saper individuare le tematiche del testo analizzato</li> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati</li> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p><b>Sigmund Freud:</b> la scoperta dell'inconscio e la nascita della psicoanalisi (cenni).</p> <p><b>Italo Svevo:</b> la vita, "<u>La coscienza di Zeno</u>": la figura dell'inetto, la malattia, la psicoanalisi, i contenuti principali della trama. Lettura e analisi dei brani: "L'ultima sigaretta", "La morte del padre", "Una catastrofe inaudita".</p> <p><b>Luigi Pirandello:</b> la vita, gli studi di psicologia e filosofia, la difficile interpretazione della realtà: vita e forma, le "maschere nude", relativismo conoscitivo e incomunicabilità.</p> <p><u>Il saggio "L'Umoreismo"</u>: lettura e analisi del brano "Il sentimento del contrario".</p> <p>Il romanzo "<u>Il fu Mattia Pascal</u>": lettura e analisi dei brani "Premessa", "Cambio treno", "Io e l'ombra mia".</p> <p><u>Le novelle</u>: lettura e analisi de "Il treno ha fischiato".</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<b>La letteratura tra le due guerre</b>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la biografia degli autori</li> <li>- Conoscere i caratteri salienti delle opere degli autori</li> </ul> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper analizzare i testi</li> <li>- saper esporre quanto appreso</li> </ul> <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effettuare collegamenti con gli eventi storici in cui le opere si collocano</li> <li>- utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</li> </ul>	<p><b>Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti,</b> vita e ideologia. Lettura e analisi di passi scelti dal <i>Manifesto del Futurismo</i> e del componimento "Bombardamento" da <i>Zang tumbtuum</i>.</p> <p><b>Giuseppe Ungaretti:</b> vita, "<u>L'Allegria</u>": il titolo, i temi, la parola pura, lo sperimentalismo. Lettura e analisi de "Il porto sepolto, Veglia, Fratelli, I fiumi, Mattina, Soldati".</p>

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Percorso tematico di scrittura</b>	<b>CONOSCENZE:</b> - Conoscere la lingua - Conoscere la tipologia testuale in oggetto <b>ABILITA':</b> - lettura dei documenti e dei testi forniti - identificazione delle parole chiave del tema - comprensione globale del testo - uso di una terminologia appropriata - produzione scritta di un testo inerente alla tipologia in oggetto <b>COMPETENZA:</b> - organizzazione e stesura di un testo - produzione di strumenti di comunicazione appropriati	-Il testo argomentativo -L'analisi del testo letterario -La relazione sui PCTO

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe, progetti svolti in cooperative learning. In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</li> <li>Si è fatto ricorso a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manuale in adozione: "Le occasioni della letteratura, 3" Pearson-Paravia</li> <li>Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</li> <li>Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, slides, brevi video-esplicativi)</li> <li>Le piattaforme utilizzate sono state: il Registro elettronico anche nella funzione Bacheca, per indicare i compiti e condividere il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifiche scritte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipologie A, B, C, la relazione sui PCTO</li> </ul> </li> <li>Verifiche orali               <ul style="list-style-type: none"> <li>Dialogo in classe</li> <li>Verifiche scritte per accertare la comprensione degli argomenti</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Criteri di valutazione:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Quantità e qualità delle informazioni possedute;</li> <li>Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>Uso del registro linguistico adeguato;</li> <li>Capacità di argomentare;</li> <li>Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>Uso corretto del codice lingua.</li> </ul> </li> </ul> <p>Nella valutazione finale</p>



<p>schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali proiettate tramite video-proiettore in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze e coinvolgere gli studenti nell'apprendimento in un'ottica metacognitiva.</li> <li>• La docente ha dato spazio in particolare alla lezione partecipata e a lavori di approfondimento svolti in <i>cooperative learning</i>, per coinvolgere gli studenti nello studio.</li> </ul>	<p>materiale di studio, Classroom per assegnare compiti e condividere materiale di studio, Telegram per comunicazioni veloci.</p>		<p>si è tenuto conto della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	---	--	---

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof.ssa Beatrice Canducci



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe V P - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **STORIA**  
Prof.ssa CANDUCCI BEATRICE

**PROGRAMMA SVOLTO**

MODULO 1		CONTENUTI
<b>L’Italia e L’Europa tra Ottocento e Novecento</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Dall’Italia post-unitaria all’Italia giolittiana</li><li>• La questione meridionale</li><li>• Caratteristiche generali della <i>Belle époque</i></li></ul>

MODULO 2		CONTENUTI
<b>La prima guerra mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Cause e dinamica del conflitto</li><li>• L’Italia in guerra</li><li>• Neutralisti e interventisti</li><li>• La guerra di trincea</li></ul>

MODULO 3		CONTENUTI
<b>Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• La rivoluzione del 1917</li><li>• Comunismo di Guerra</li><li>• La nascita dell’URSS</li><li>• L’ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li></ul>

MODULO 4		CONTENUTI
<b>L’Europa e il mondo all’indomani del conflitto</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• I trattati di pace</li><li>• Il dopoguerra in Italia</li><li>• Gli USA dopo il conflitto e la crisi del 1929</li></ul>

MODULO 5		CONTENUTI
<b>Mussolini e il Fascismo</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Ascesa e affermazione del fascismo</li><li>• Caratteri del regime fascista</li></ul>

MODULO 6		CONTENUTI
----------	--	-----------

<b>Hitler e il Nazismo</b>		• Ascesa e affermazione del nazismo
----------------------------	--	-------------------------------------

MODULO 7		CONTENUTI
<b>La seconda guerra mondiale e il mondo bipolare</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e fasi della seconda guerra mondiale;</li> <li>• USA, URSS e il mondo bipolare</li> </ul>

MODULO 8		CONTENUTI
<b>L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Italia diventa una repubblica.</li> <li>• Il boom economico e l'evoluzione politica negli anni '60.</li> <li>• Gli anni '80 e '90 (cenni).</li> <li>• L'Italia del XXI secolo (cenni).</li> </ul>

MODULO 9		CONTENUTI
<b>Cittadinanza e Costituzione</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le migrazioni ieri e oggi:</b> analisi di articoli, saggi e grafici per un approfondimento ragionato di una questione sempre attuale.</li> <li>• <b>“Quando il razzismo diventa legge. Sottotitolo: Mangiare da Dio, viaggio nella Kasherut e nelle proposte enogastronomiche kosher”:</b> progetto sviluppato in collaborazione con l'Istituto Storico per la Resistenza di Rimini.</li> </ul>

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire, come	Manuale in adozione: De Vecchi - Giovannetti, <i>La nostra avventura 3</i> , Pearson.	- Verifiche scritte: utili per valutare le conoscenze  -Verifiche orali: per valutare	-In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.

<p>obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>-Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe, studio in cooperative learning)</p> <p>-In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali.</p> <p>- Si è fatto ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe video-proiettate o condivise sulle piattaforme multimediali.</p> <p>-I compiti assegnati per casa durante l'anno hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze e coinvolgere gli allievi nell'apprendimento in un'ottica metacognitiva.</p>	<p>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante (slides riassuntive, brevi video esplicativi)</p> <p>-Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, slides, brevi video-esplicativi)</p> <p>- Le piattaforme utilizzate sono state: il Registro elettronico anche nella funzione Bachecca, per indicare i compiti e condividere il materiale di studio, Classroom per assegnare compiti e condividere materiale di studio, Telegram per comunicazioni veloci.</p>	<p>anche abilità e competenze</p> <p>- Colloquio orale</p>	<p>Criteria di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Qualità e quantità delle conoscenze acquisite;</li> <li>-Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</li> <li>-Uso di registro linguistico adeguato;</li> <li>-Capacità di argomentare;</li> <li>-Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</li> <li>-Uso corretto del codice lingua;</li> </ul> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
---	--	--	--

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof.ssa Beatrice Canducci



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **MATEMATICA**  
Prof. ssa SERAFINI MONICA

### **RELAZIONE FINALE**

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

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

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

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

In generale si riscontra una sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell’esprimere anche semplici definizioni. Per questo si è preferito basare il percorso di apprendimento sull’esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. Quando, a causa delle quarantene legate al Covid-19 è ripresa la didattica a distanza, dopo un breve periodo di assestamento la classe ha ripreso a lavorare con costanza: alcuni soggetti, prima restii ad interventi, hanno mostrato maggior interesse per i nuovi canali di comunicazione. La prima parte dell’anno scolastico è stata dedicata all’attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di una settimana (3 ore)in quanto il mese di gennaio era stato già dedicato ad un ampio ripasso (la classe ha svolto lo stage nel mese di dicembre quindi, al rientro dalla vacanze natalizie, si è ritenuto necessario consolidare il progresso): sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con

valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Sono stati svolti i moduli relativi allo studio di funzione e alle derivate: si è preferito concentrare il lavoro su pochi argomenti, dedicando molto tempo alle esercitazioni, al fine di permettere agli allievi di compiere un percorso di costruzione del proprio sapere più solido e strutturato. Molto utile si è rivelato l'uso di classroom, quale contenitore di numerosi esercizi svolti, che ha permesso a tutti gli studenti di avere a disposizione una vasta gamma di tipologie di funzioni.

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

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

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante

Prof.ssa Monica Serafini



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **MATEMATICA**  
Prof. ssa SERAFINI MONICA

**PROGRAMMA SVOLTO**

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

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

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



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

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

Riccione, 15/05/22

L'insegnante  
Prof.ssa Monica Serafini



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **CHIMICA**  
Prof. ssa GIULIA RAMBELLI

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 15 alunni, di cui 8 con DSA, uno con BES e due con docente di sostegno. Conosco la classe da questo anno scolastico, ho preso servizio a fine settembre, e le lezioni si svolgono in 2 ore settimanali (in un'unica giornata) di cui una relativa alle analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari- in compresenza con il professor Curzi, il quale svolge parallelamente un'ora di lezione in compresenza con il prof. Bonfiglio (Alimentazione).

La classe si è presentata come una classe generalmente disciplinata, in cui si riesce ad avere un confronto costruttivo. È carente la motivazione e l'interesse per la disciplina, anche dovuta ad una scarsa conoscenza dei concetti basilari della chimica trattati negli anni precedenti, che gli studenti non ricordano, fatta eccezione di alcuni.

Il livello di base è quindi medio-basso, per cui si è cercato di semplificare il programma previsto per renderlo più accessibile.

L'obiettivo principale della disciplina è quello di acquisire il concetto-base di gruppo funzionale applicato alle molecole di interesse alimentare, in modo da ricollegare il tipo di molecola alle caratteristiche principali e al comportamento della stessa. Altro obiettivo principale è l'interdisciplinarietà: in ogni lezione ci si ricollega a concetti di alimentazione e della pratica di pasticceria, allo scopo di comprendere il razionale reazioni e analisi chimiche specifiche per determinati alimenti.

La lezione si apre sempre con un brainstorming per fissare i concetti affrontati nelle lezioni precedenti, oltre alla lezione frontale con utilizzo di mappe concettuali alla lavagna o proiettate sulla Lim, si è usato talvolta il lavoro a piccoli gruppi per esperienze simil-laboratoriali (misurazione e scala di pH con cartine tornasole, semplice applicazione della cromatografia per separare i componenti dell'inchiostro).

La frequenza è risultata elevata, la partecipazione disomogenea (alcuni studenti partecipano, altri sono passivi), con un calo di impegno dovuto alla stanchezza e all'accumulo di diverse prove scritte e orali in particolare nel corso del secondo quadrimestre.

Spesso è risultato difficile riprendere i concetti già affrontati dopo le pause per lo stage, per le vacanze di Natale e per quelle di Pasqua a cui si sono unite due settimane di malattia della docente. Alcuni studenti mostrano un atteggiamento rinunciatario perché reputano la disciplina troppo complessa, per cui non si applicano con adeguato impegno ma si preparano solo in previsione della prova scritta o orale programmata. Altra problematica riscontrata è la stanchezza degli studenti, in quanto le lezioni si svolgono alla 5° e 6° ora.

L'esposizione orale e l'utilizzo di termini specifici della disciplina risultano generalmente difficoltose.

Oltre al libro di testo e ai materiali caricati sulla Classroom di Google, si sono utilizzati anche alcuni video (es. "Human: il mondo dentro di noi: Energia" e alcuni contenuti del canale del divulgatore scientifico Dario Bressanini ) della piattaforma Netflix e YouTube per alleggerire le lezioni e cercare di stimolare l'interesse degli studenti.

Il profitto raggiunto è per la maggior parte degli studenti sufficiente, alcuni riescono a raggiungere risultati superiori alla media mentre per 2-3 alunni il raggiungimento degli obiettivi prefissati non sempre viene raggiunto.

Per gli alunni con certificazione (L 104/92 o L.170/10) sono stati seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, descritti nei P.D.P. e P.E.I. depositati agli atti.

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof.ssa Giulia Rambelli



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **CHIMICA**  
Prof. ssa GIULIA RAMBELLI

**PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione: Esplorare gli alimenti (A. Cassese, F. Capuano - ed. Zanichelli)

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Acidi e basi</b>	Conoscere il significato del valore del pH e il concetto di acidità e basicità.	Definizione di acido e di base, i valori di pH, cartine tornasole (esperienza a piccoli gruppi con misurazione del pH di diversi tipi di bevande)
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

<b>Nozioni di Chimica organica</b>	<p>Conoscere le strutture di base dei principali composti organici di interesse alimentare.</p> <p>Saper riconoscere i gruppi funzionali più comuni</p>	<p>Idrocarburi alifatici: alcuni, acheni, alchini. Accenni di nomenclatura</p> <p>Idrocarburi aromatici (in particolare IPA)</p> <p>I derivati degli idrocarburi e i gruppi funzionali: calcoli, aldeidi e chetoni, acidi carbossilici, esteri, ammine con particolare riferimento a molecole di interesse alimentare</p>
------------------------------------	---	---

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------	------------------	------------------

<p><b>Gli oli e i grassi</b></p>	<p>Comprendere le diverse caratteristiche dei grassi alimentari più comuni in base alla struttura chimica.</p> <p>Conoscere il concetto di irrancidimento.</p>	<p>Grassi alimentari e lipidi.</p> <p>Suddivisione in lipidi saponificabili e insaponificabili.</p> <p>Lipidi saponificabili: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi (lecitina)</p> <p>Lipidi insaponificabili: gli steroli</p> <p>Le funzioni dei lipidi nei prodotti da forno, in particolare potere emulsionante</p> <p>Irrancidimento</p> <p>L'olio di oliva: caratteristiche e classificazione.</p> <p>Il burro: caratteristiche principali</p> <p>La margarina</p> <p>Analisi di grassi alimentari: determinazione dell'acidità di un olio (in particolare olio di oliva), saggio di Kreiss (irrancidimento ossidativo), ricerca di dieni e tieni coniugati attraverso la spettrofotometria UV, analisi degli acidi grassi mediante gascromatografia.</p>
----------------------------------	--	---

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p><b>Le sostanze zuccherine</b></p>	<p>Conoscere la struttura dei carboidrati più comuni e la funzione nelle preparazioni alimentari</p>	<p>I glucidi. Classificazione: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi, con particolare attenzione su quelli di interesse alimentare.</p> <p>Le reazioni redox: definizione di zuccheri riducenti</p> <p>Le funzioni dei glucidi nei prodotti da forno</p> <p>Lo zucchero da tavola (saccarosio)</p> <p>Il miele: caratteristiche e classificazione</p> <p>Lo zucchero invertito</p> <p>Metodi chimici di analisi degli zuccheri: metodo di Fehling, polarimetria</p>



<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il latte, alimento proteico</b>	<p>Conoscere la struttura di amminoacidi e proteine e le caratteristiche chimico-nutrizionali del latte</p>	<p>Introduzione: struttura chimica di amminoacidi e proteine</p> <p>Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno</p> <p>Il latte: caratteristiche generali, composizione chimica, tipi di latte in commercio.</p> <p>Controlli analitici: densità, punto di congelamento, determinazione della materia grassa, acidità, determinazione del lattosio</p>

<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Le farine</b>	<p>Conoscere le caratteristiche chimiche del processo di lievitazione e come questo è influenzato dal tipo di farina.</p> <p>Saper spiegare cosa è il glutine, quali tipi di farine lo contengono, e come questo influenza le caratteristiche degli alimenti gluten-free</p>	<p>I diversi tipi di cereali (accenno)</p> <p>Struttura e composizione chimica della cariosside del frumento</p> <p>Glutine, celiaci e gluten free</p> <p>Le farine e le semole</p> <p>Il processo di panificazione: principi fisici e chimici generali</p> <p>Analisi chimico-fisiche: determinazione dell'umidità, indice di glutine.</p> <p>La forza (W) della farina</p>

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof.ssa Giulia Rambelli



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **FRANCESE**  
Prof. ssa SUSANNA LEPRI

### **RELAZIONE FINALE**

La classe V<sup>^</sup>P è composta da 15 studenti. Lo svolgimento dell'attività didattica ha incontrato alcune difficoltà in questo anno scolastico: nuova insegnante di Francese e nuova metodologia. Questo è stato negativo per gli studenti che si sono dovuti adeguare ad un nuovo metodo e per l'insegnante che ha ereditato una classe che presentava diverse difficoltà, soprattutto di tipo espositivo. E' stato necessario rivedere e consolidare il programma svolto negli anni precedenti prima di iniziare il programma di V.

La classe ha mostrato un comportamento corretto e rispettoso.

Per quanto riguarda metodi, attività e strumenti la programmazione è stata seguita quasi interamente. Si è cercato di migliorare la fluency linguistica e la pronuncia, di sviluppare sia le abilità ricettive che quelle produttive e di approfondire i linguaggi settoriali mediante la lettura e l'analisi di testi scritti, l'ascolto e la comprensione di testi orali.

Il livello raggiunto dalla classe risulta eterogeneo. La classe si può dividere in tre gruppi: un gruppo è composto da alunni che si sono impegnati costantemente e hanno raggiunto una preparazione organica, un secondo gruppo ha conseguito una preparazione discretamente assimilata ed articolata nei suoi aspetti essenziali e un gruppo esiguo si è applicato con impegno meno assiduo e ha raggiunto una preparazione non del tutto organica ma accettabile nei contenuti fondamentali.

Nel complesso gli alunni sono in grado di orientarsi nella loro futura attività professionale anche se il grado di competenza linguistico-comunicativa relativa al settore specifico d'indirizzo non è lo stesso per tutti i discenti.

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof.ssa Susanna Lepri



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **FRANCESE**  
Prof.ssa SUSANNA LEPRI

**PROGRAMMA SVOLTO**

TESTO IN ADOZIONE “ET COMME DESSERT “ DANIELA BERTONE PAOLA BOVERO  
LOESCHER EDITORE

**Module 1: Révision et rapport de stage**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Révision du programme de la 4ème année Présenter les recettes	Les desserts, la pâtisserie. La confiserie, les petits-fours, les viennoiseries, la baguette, les crêpes Suzette, la tarte Tatin, la tarte alsacienne, les bavaoises, les mousses au lait et aux fruits, les charlottes aux fruits et au lait, les crèmes prises sucrées, le crème caramel, le vacherin, les framboises et les oranges givrées, les meringues, les poires pochées, la pêche Melba, la poire Belle-Hélène, la compote de pommes, les crêpes fourrées du mardi gras. Les entremets. Les glaces et les sorbets Le giandujotto italien, le chocolat belge et suisse

**Module 2 : Histoire de la cuisine française**

<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Présenter les caractères essentiels de la cuisine d’une période historique. Comprendre l’idée principale d’un texte. Faire un bref exposé sur un sujet qui touche la culture. Savoir parler des principaux chefs de la tradition française.	Histoire de la cuisine et de la pâtisserie française Les grands pâtisseries français.

### Module 3 : Les nouvelles tendances de la pâtisserie

OBIETTIVI	CONTENUTI
Présenter la situation et l'importance du secteur de la pâtisserie. Savoir présenter un dessert	La pâtisserie industrielle; La décoration ou le cake design: les différents types de recouvrement. La pâtisserie hybride :” Nutella lasagne “

### Module 4 : La cuisine fait le tour du monde

OBIETTIVI	CONTENUTI
Savoir présenter la recette de Pays francophones Reconnaître les produits exotiques et leur influence dans notre culture. Présenter différents genres de menus pour différentes occasions	Les desserts typiques: les gaufres, les leckerlis de Bâle  Les occasions spéciales: l'apéritif, le banquet. Les contraintes religieuses, les règles du judaïsme, la cuisine kosher.

### Module 5 : Manger mieux, manger éthique

OBIETTIVI	CONTENUTI
Expliquer l'origine des risques sanitaires et les solutions possibles. Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et différents types de régimes	La méthode HACCP Restaurants Slow Food Le phénomène Eataly La diète méditerranéenne Produits et cuisine bio Cuisine végétarienne et végane L'allergie et les intolérances alimentaires

## Module 6 : Entrée dans le monde du travail

<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Se proposer pour un stage suivant le contrat pour stagiaire ; Demander un emploi dans le secteur de la restauration ; Savoir présenter le droit du travail dans le secteur de la restauration ; Souligner les différences entre un contrat de travail et de stage ; Proposer son profil professionnel aux agences qui recrutent des pâtisseries ; Décrire les caractères et les compétences du pâtissier de succès.</p>	<p>Le Curriculum Vitae et la lettre de motivation ; Le stage et les offres d'emploi ; L'entretien d'embauche.</p>

METODI DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE VERIFICHE EFFETTUATE MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>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.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete. Meet per le lezioni degli alunni in DDI.</p>	<p><b>Prove di tipo oggettivo e soggettivo:</b> quesiti a risposta aperta, a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, traduzioni, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.</p> <p><b>VERIFICHE</b> Sono state effettuate tre verifiche scritte il primo quadrimestre e una il secondo quadrimestre, una orale nel primo quadrimestre e tre nel secondo.</p> <p><b>VALUTAZIONE</b> Conoscenza degli argomenti studiati Comprensione dei quesiti e delle attività proposte Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</p>

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof.ssa Susanna Lepri



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **TGP**  
Prof. MARCO GALLI

**RELAZIONE FINALE**

La classe è composta da 15 alunni, di cui 8 con DSA, uno con BES e due con docente di sostegno.  
Il profitto maturato non è uniforme e risente delle difficoltà connesse al DSA (la disciplina è prevalentemente teorica), con qualche isolata eccellenza.  
Il clima che si è creato in classe è stato sempre sereno ed improntato al rispetto reciproco e la classe ha mostrato sempre interesse per le attività proposte.

Riccione, 15/05/2022

L’insegnante  
Prof. Marco Galli





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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **TGP**  
Prof. MARCO GALLI

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione: Biffaro – Labile “Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi”  
Ed. Hoepli.

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Trasportatori industriali	Conoscere le caratteristiche tecniche e operative dei trasportatori industriali e i loro principali componenti.	Classificazione dei trasporti industriali. Gestione dei trasporti. Elementi costitutivi e finalità dei trasportatori industriali. Altre tipologie di trasportatori interni

<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno.	Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell’industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Individuare e descrivere i principali componenti delle macchine del settore.	Attrezzature per la cottura: forno statico, a convezione, rotativo, a microonde. Pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice. Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare: cella frigorifera, armadi frigoriferi, abbattitore rapido di temperatura, gelatiera, macchina per gelati espressi. Macchine per la lavorazione del cioccolato: temperatrice, ricopritrice.

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Gestione dei processi produttivi	Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine e da utilizzare e al loro layout	I focus di produzione: per processo, per prodotto e misto e relativi layout. Tecniche reticolari: CPM

<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro	<p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.</p> <p>Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine e da utilizzare e al loro layout.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p> <p>Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.</p>	<p>La qualità: il concetto di qualità totale, il sistema qualità Italia, documentazione per la qualità, normativa di riferimento. Strumenti per il miglioramento della qualità.</p> <p>Sicurezza negli ambienti di lavoro. Concetto di pericolo e di rischio. Documenti obbligatori per il D. Lgs. 81/2008. Tipologie di rischi.</p>

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof. Marco Galli



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DISCIPLINA: **PASTICCERIA**  
Prof. ORAZIO CARAMIA

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, che ho seguito durante tutto il triennio è composta da 15 allievi: 9 femmine e 6 maschi. Gli alunni dopo aver svolto i primi 2 anni di scuola svolgendo tutti gli indirizzi professionali, al terzo anno hanno scelto l’indirizzo professionale di “Pasticceria”.

Nei due anni precedenti gli alunni hanno imparato solo qualche ricetta base di pasticceria, quindi all’inizio del terzo anno abbiamo iniziato a svolgere il programma incominciando dall’inizio affinché tutti gli allievi, che provenivano da classi diverse, potessero imparare sin dall’inizio le basi basilari della pasticceria: pan di spagna, pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia, crema pasticciera; paste lievitate: pasta brioches, bomboloni e croissant, ecc.

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

Il clima di lavoro è sempre stato molto, buono l’impegno e buone capacità dal punto di vista didattico. I risultati sono nel complesso più che soddisfacenti, in alcuni casi eccellenti.

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

Il comportamento dell’intera classe, durante l’anno scolastico, è stato complessivamente, abbastanza corretto, rispettoso e costante e nonostante le difficoltà dovute del Covid, si sono impegnati più che sufficientemente.

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

Riccione, 15/05/2022

L’insegnante  
Prof. Orazio Caramia



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: PASTICCERIA  
Prof. ORAZIO CARAMIA

PROGRAMMA SVOLTO

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

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Perfezionamento sulle basi di Pasticceria	Continuare a praticare e a perfezionare le Basi di Pasticceria	Pasta Sfoglia Pasta Frolla Pan di Spagna Crema Pasticciera Salsa Inglese Pasta Choux Pan Brioche Pasta per i Croissants
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

I Dolci al Cucchiaino	I dolci al cucchiaino sono le basi di tutte le Torte Moderne	Le Bavaresi I Parfaits I Semifreddi o Mousse Glacée I Semifreddi Perfetti Soufflés Glacés Le Creme Rovesciate: Fredde e Calde Mousse Gelati Sorbetti Aspic Namelake Cremosi Bombe Mattonelle
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I Dolci Regionali, Nazionali e Internazionali <b>La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”</b>  La promozione dei prodotti del territorio. • La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione.	Conoscere i piu importanti dolci a livello Locale, Regionali, Nazionale e Internazionale e saper apportare alle ricette originali variazioni e innovazioni controllando l’aspetto nutrizionale.	Tiramisù della Lombardia, Zuppa Inglese Romagnola, Zeppole di San Giuseppe, Pastiera Napoletana, Cannolo alla Siciliana, Bonet alla Piemontese, Bocconotto Pugliese, Strudel Trentino, Sfogliatella Napoletana, Babà Napoletano, Dolci tipici Emiliani Romagnoli, ecc.
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I Dolci al Piatto della Ristorazione	L’Arte dell’Impiattamento	Dolci da Porzione serviti al Piatto accompagnati da Salse, Decorazioni varie e Frutta
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.	Elaborare dolci per celiaci, per i diabetici, per ipercolesterolemia, ipertensione, per gli allergeni e per vegani	Senza glutine, senza zucchero senza lattosio, grassi animali, senza sale, e senza ingredienti di origine animale
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

Le Decorazioni	Imparare a presentare	con lo zucchero: fondente, colato, ghiaccia fondente, ghiaccia reale, pastigliaggio con il cioccolato: glasse, cioccolato plastico, le glasse, con la Pasta Mandorla, meringhe, ostie, biscotti, frutta fresca e essiccata; panna montata, crema al burro, zucchero a velo, gelatina, cornetto, meringhe, marzapane, cialde, ecc.
<b>Modulo 7</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La Pasticceria Salata	Acquisire le conoscenze per realizzare Aperitivi, Cocktail party, buffet salati e non.	I Panzerotti Pugliesi, i Fritti e le Pastelle: Arancini di Riso, Crocchette di Patate, Verdure Pastellate, Carne e pesce impanati e pastellati, Crescentine. Le Mousse salate: al Prosciutto, al Tonno, alle Olive, al Formaggio, al Salmone affumicato, le Focacce, la Pizza, le Tartine, i Crostini, le Quiches, i panini, i crostini, crostoni, tramezzini, grissini, muffin salati, ecc.
<b>Modulo 8</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
I Dolci Lievitati	L'uso del Lievito Compresso e del Lievito Madre	Panettone – Colombe, Babà, Bomboloni, Croissants, Brioches
<b>Modulo 9</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La “Qualità Totale	i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.	Qualità Totale di un dolce viene data dalle 5 “S”: sicurezza (profilo igienico-sanitario), salute (caratteristiche nutrizionali), sensi (caratteristiche organolettiche), servizio (alle caratteristiche tecnologiche e commerciali e la qualità prezzo), storia (origine dei prodotti).
<b>Modulo 10</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La Pasticceria Estera “Koscher”	Conosce la pasticceria Ebraica e parte di alcuni piatti della cucina Kosher	Imparare gli ingredienti da usare e quelli proibiti dalla cucina Ebraica
<b>Modulo 11</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

<p><b>Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</b></p> <p>La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.</li> </ul>	<p>Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi, con attenzione alla sicurezza alimentare, nutrizionale e gastronomica.</p>	<p>Elaborare un Piano di Lavoro con i 7 principi da seguire.</p>
Modulo 12	Obiettivi	Contenuti
<p><b>Il Sistema HACCP</b></p>	<p>La Sicurezza Igienica</p>	<p>I 3 tipi di contaminazione  Le principali fonti di contaminazione  Le temperature ideali di contaminazione  La MTA Malattia Trasmissione Alimentare  Igiene Personale, dei locali e degli alimenti  Abbatere la carica batterica: la Sanificazione  Le 7 attività principali del sistema HACCP</p>

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof. Orazio Caramia



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe V P - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **RELIGIONE**  
Prof. LUCA TENTONI

### **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 e della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo.

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

Riccione, 15/05/2022

L’insegnante  
Prof. Luca Tentoni





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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **RELIGIONE**  
Prof. LUCA TENTONI

**PROGRAMMA SVOLTO**

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

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

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

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof. Luca Tentoni



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

**DISCIPLINA: LAB. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
Prof. PIETRO CURZI

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 15 alunni, di cui 8 con DSA, uno con BES e due con docente di sostegno. Conosco la classe dall’anno scolastico in corso (2021-22), ho preso servizio a fine settembre 2021, e le lezioni si svolgono in 2 ore settimanali. Le due ore sono entrambe in copresenza: un’ora con il prof. Angelo Bonfiglio, di scienze dell’alimentazione, al venerdì e una con la prof.ssa Giulia Rambelli al martedì.

**In partenza** la classe si è presentata come generalmente disciplinata, si riesce ad averesolitamente un confronto costruttivo, anche se talvolta si è dimostrata eccessivamente polemica e poco collaborativa. È carente, infatti, la motivazione e l’interesse per la disciplina, e molto scarsa si è rivelata la conoscenza dei concetti basilari della fisica e della chimica trattati anche negli anni precedenti.

**La frequenza** è risultata elevata, ma la partecipazione disomogenea (alcuni studenti partecipano, altri sono passivi).

**I principali problemi riscontrati** sono stati i seguenti. Spesso è risultato difficile riprendere i concetti già affrontati dopo le varie pause (stage, vacanze di Natale, di Pasqua, settimana di rallentamento e malattia dei docenti). Talvolta è stato richiesto dagli studenti di rimandare o posticipare repentinamente le prove di verifica, accumulando gli argomenti da studiare, e questo non ha giovato al rendimento.

Alcuni studenti mostrano un atteggiamento rinunciatario reputando la disciplina troppo complessa, per cui non si applicano e si preparano solo a ridosso delle prove di verifica programmate. Altra problematica riscontrata è la stanchezza degli studenti, in quanto una delle ore di lezione si svolge alla sesta ora ed entrambe si svolgono in copresenza con altri docenti il cui programma, è risultato complicato da far coincidere o ricollegare agli argomenti trattati per costruire collegamenti. Pertanto gli interventi sono stati spesso visti dagli studenti come un appesantimento di ore per loro già impegnative.

**L’obbiettivo principale** della disciplina è stato quello di far comprendere quali siano lepossibili azioni di controllo e i principali strumenti utilizzabili per attuare analisi chimiche e microbiologiche. Altro obbiettivo è stato quello di insegnare agli studenti ad esprimersi con il giusto lessico scientifico e di portarli a ragionare sulle azioni possibili all’interno di un piano HACCP e nel controllo della Qualità degli alimenti.

**I risultati ottenuti** sono disomogenei. Ci sono, all’interno del gruppo classe, studenti il cui studio continuativo e l’impegno hanno fruttato in una buona preparazione generale sugli argomenti trattati ed un’efficace capacità di esprimersi in maniera corretta. Taluni altri studenti faticano molto nell’apprendere anche le nozioni più basilari della chimica, nonostante i continui rimandi e nell’esprimersi utilizzando un lessico scientifico coerente.

**I metodi didattici** utilizzati per alleggerire il peso delle lezioni frontali sono stati: attività interattive con uso di video, dimostrazioni pratiche svolte in aula, lavori di gruppo, uso di lavagna

LIM e produzione di slides riassuntive per ogni argomento trattato. Ogni lezione è stata preceduta da un riepilogo delle nozioni utili alla comprensione dell'argomento trattato per la quale si richiedeva la partecipazione della classe. Ciononostante, gli argomenti risultano ancora ostici e di difficile comprensione per una parte della classe e molti si limitano a memorizzare i riassunti forniti dal docente, senza consultare i testi in adozione.

Riccione, 15/05/22

L'insegnante  
Prof. Pietro Curzi



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **LAB. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
Prof. PIETRO CURZI

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **Testi in adozione:**

- **“Laboratoria...mo dalla cellula ai microrganismi”** di Michele Capurso Volume III  
– Editore Mannarino.
- **“Esplorare gli alimenti”** Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari” di  
Antonio Cassese, Fabio Capuano - Editore Clitt.

#### **Strumenti utilizzati**

- Slides preparate dal docente.
- Piattaforma Google-Classroom condivisa con la prof.ssa Giulia Rambelli.

#### **Programma Svolto**

<b>Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Argomenti trattati</b>
<b>1. Analisi chimiche, nozioni generali.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico.</li><li>• Conoscere gli apparati strumentali.</li><li>• Ripassare nozioni di base.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Terminologia specifica.</li><li>– Differenze fra analisi di chimica classica e strumentale.<ul style="list-style-type: none"><li>– Definizione di pH (acido e base) e altre nozioni di chimica di base (Sali, molecole polari, molecole apolari).</li></ul></li><li>– Ruolo delle analisi chimiche nel metodo HACCP.</li></ul>
<b>2. Analisi Chimica Metodi ottici</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li><li>• Conoscere i principi generali di analisi e il funzionamento di base della strumentazione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Introduzione: la luce e le radiazioni. – Le modalità di interazione tra radiazione e materia (rifrazione Rifrattometro).</li><li>– Lo spettro elettromagnetico.</li><li>– La quantizzazione dell’energia.</li><li>– Assorbimento ed emissione.</li><li>– Spettroscopia di emissione atomica. – Spettroscopia di assorbimento.</li><li>– Polarimetria, potere rotazionale degli zuccheri e chiralità.</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Spettrofotometro, Spettroscopio e differenze.</li> </ul>
<b>3. Analisi Chimica Cromatografia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> <li>• Conoscere i principi delle tecniche cromatografiche di maggior interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Principi di base e funzionamento della cromatografia.</li> <li>– Cromatografia su carta e su strato sottile.</li> <li>– Cenni di cromatografia su colonna – Cenni di cromatografia liquida.</li> <li>– Cenni di gascromatografia.</li> </ul>
<b>4. Industria Saccarifera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> <li>• Conoscere il processo produttivo industriale di una materia prima di base per la pasticceria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zucchero da Canna e da Barbabietola da zucchero.</li> </ul> <p><i>Processo produttivo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fasi preliminari.</li> <li>– Trattamenti iniziali.</li> <li>– Fasi del processo.</li> <li>– Varietà commerciali e differenze fra esse.</li> </ul>
<b>5. Analisi Chimico fisiche dell'acqua</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico</li> <li>• Conoscere le principali metodiche di analisi delle acque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Proprietà chimico fisiche.</li> <li>– Potabilizzazione delle acque.</li> <li>– Classificazione delle acque.</li> </ul>
<b>6. Analisi Microbiologiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei fattori che influenzano lo sviluppo di microrganismi in campo alimentare.</li> <li>• Uso di un corretto linguaggio tecnico di riferimento.</li> <li>• Conoscenza dei principali microrganismi patogeni che costituiscono rischio alimentare.</li> <li>• Studio e approfondimento di alcune specie e delle patologie correlate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cenni di patologia.</li> <li>– Cenni di biologia e morfologia batterica.</li> <li>– Cenni di microscopia (microscopio ottico, TEM, SEM). <ul style="list-style-type: none"> <li>– Meccanismi di crescita microbica. – Fattori che influenzano la crescita microbica (intrinseci, estrinseci).</li> </ul> </li> <li>– Metodi di indagine microbiologica (terreni di cultura, colorazione di GRAM, PCR). <p><i>Cenni di biologia dimicrorganismi riscontrabili in prodotti alimentari:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Toxoplasma gondii</i></li> <li>– <i>Listeria monocytogenes</i></li> <li>– <i>Legionella pneumophila</i></li> <li>– <i>Lactobacillus spp.</i></li> <li>– <i>Toxocaracanis/cati</i></li> <li>– <i>Enterobiusvermicularis</i></li> </ul> </li> </ul>





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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **D.T.A.**  
Prof. FRANCESCO DIMAGGIO

**Libro di Testo:**

*Diritto e Tecnica Amministrativa dell’Impresa Ricettiva e Turistica,*  
Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi, Ed. LIVIANA.

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, composta da 15 alunni frequentanti, è composta da tutti allievi della classe 4P dell’a.s. 2020/2021 della quale sono stato insegnante sempre per la materia D.T.A.

Non avendo riscontrato insufficienze lo scorso anno scolastico, il livello di partenza è stato sufficiente in media a seguito di lacune pregresse da parte di alcuni allievi che in parte sono state colmate da uno studio autonomo estivo consigliato in fase di scrutinio.

Durante questo ultimo anno scolastico, invece, 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 monte ore di solo due ore per settimana. Gli ultimi argomenti del programma che segue, per questi motivi, sono stati trattati in maniera sommaria.

La partecipazione degli studenti alle attività proposte è stata in media regolare. Le verifiche sommative sono sempre state concordate con il docente anche a seguito dell’alto numero di BES, DSA presenti nella classe (e come specificato nei vari PDP) ed a seguito della presenza di due studenti con programmazione per obiettivi minimi.

Le metodologie utilizzate sono state incentrate su formule 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 una eccellenza.

Essendo docente con CLIL, alcuni argomenti finali sono stati affrontati con lezioni in lingua inglese e con il supporto di una presentazione in Power Point.

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.

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof. Francesco Dimaggio



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **D.T.A.**  
Prof. Francesco Dimaggio

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **MODULO D: LE RISORSE UMANE**

##### **1. L’assunzione del personale.**

Scelte strategiche;  
La normativa sul lavoro;  
La pianificazione del personale;  
Il reclutamento e la selezione;  
L’assunzione: il contratto di lavoro subordinato.

##### **2. L’organizzazione del lavoro.**

Compiti differenti, stesso obiettivo.  
L’organigramma;  
Le funzioni del management.

##### **3. Il Costo del lavoro**

I diritti dei lavoratori;  
La retribuzione lorda;  
I contributi previdenziali ed assistenziali;  
La retribuzione netta;  
Il Trattamento Fine Rapporto (TFR);  
I libri obbligatori.

##### **4. La normativa di settore.**

Il diritto alla salute;  
Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL);  
Le misure antincendio;  
Il sistema HACCP.

## MODULO E: LE RISORSE TECNICHE

### 1. Il patrimonio dell'impresa.

- Gli investimenti delle imprese: il patrimonio lordo;
- I finanziamenti dell'impresa;
- L'eguaglianza investimenti-finanziamenti;
- Il prospetto del patrimonio: la Situazione patrimoniale;
- Classificazione degli elementi del patrimonio;
- Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio?
- I criteri di valutazione del patrimonio di funzionamento.

## MODULO F: LE RISORSE FINANZIARIE

### 1. La struttura finanziaria dell'impresa.

- La stima del fabbisogno finanziario;
- Le fonti di finanziamento;
- L'equilibrio tra le fonti ed impieghi;
- Da cosa dipende la scelta tra le diverse fonti?

### 2. Analisi delle fonti di finanziamento.

- Le fonti interne;
- Le fonti esterne;

## MODULO G: LA GESTIONE ECONOMICA ED AMMINISTRATIVA.

### 1. Il sistema costi-ricavi-reddito.

- Il ciclo produttivo;
- Il reddito d'esercizio;
- I cicli aziendali;
- Il regolamento dei costi e dei ricavi;
- Come si determinano i costi e i ricavi d'esercizio: il principio di competenza economica;
- L'aspetto amministrativo, finanziario ed economico delle operazioni;
- I costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche.

### 2. La contabilità dei costi.

- Come si classificano i costi;
- Costi fissi e costi variabili;
- Costi diretti e costi indiretti;

Il Break Even Point (analisi del punto di equilibrio) Lezione in lingua inglese;  
Il diagramma di redditività.

### **3. Il Bilancio d'esercizio**

Il bilancio è un obbligo;  
I principi di redazione del bilancio;  
Le parti del bilancio;  
Il bilancio in forma abbreviata;  
Gli allegati del bilancio.

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof. Francesco Dimaggio



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe V P -TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**  
Prof. LISOTTI DANIELE

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da 15 alunni, 9 femmine e 5 maschi.

Il comportamento generale si può considerare sufficiente, vista la partecipazione non sempre assidua ed attiva di tutta la classe alle attività in presenza in palestra ed in DAD. Durante il periodo in presenza (quasi tutto l'anno), devo dire che il comportamento generale dei ragazzi è stato sempre consono all'ambiente scolastico (quindi rispettoso) ma con una partecipazione poco attiva della maggior parte di loro (soprattutto le ragazze).

Il livello raggiunto dalla classe si può dire sufficiente per quanto riguarda la conoscenza dei contenuti della materia con una capacità applicativa che risulta anch'essa sufficiente.

Lo svolgimento del programma ha subito variazioni rispetto a quello preventivamente presentato all'inizio dell'anno scolastico dal dipartimento soprattutto nella parte pratica di finalizzazione delle competenze acquisite causa numerose assenze degli stessi ragazzi che non ha facilitato la loro partecipazione ad attività sportive di squadra visto il numero sempre molto esiguo degli stessi fra indisposti ed assenti.

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof. Daniele Lisotti



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V P - PASTICCERIA

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**

Prof. LISOTTI DANIELE

**PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione: CMS CORPO MOVIMENTO SPORT ed. MARKES

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
CONOSCENZA DELLA CLASSE VALUTAZIONE STATO FISICO INIZIALE DI PARTENZA	valutare lo stato fisico cardiorespiratorio e muscolare da cui iniziare il lavoro annuale lo studente conosce semplici test per valutare il proprio “stato di forma fisica”	01/10/2020 Primo incontro con i ragazzi. Attività aerobica prolungata e bassa entità. Qualche esercizio funzionale  Test Eurofit  Test verifica cardio e forza Breve accenno di teoria. VO2 MAX SOGLIA COOPER VS CONCONI ANAEROBICO AEROBICO. EMATOCRITO SOGLIA DOPING  Circuiti di forza test Eurofit
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

<p>Percezione Di Sé (Movimento E Linguaggio Del Corpo): Lo studente elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo diversi ruoli delle attività sportive e sa pianificare percorsi motori e sportivi</p>	<p>Lo studente sa adottare strategie ed esercizi utili al fine di sviluppare le varie capacità motorie soprattutto forza mobilità e resistenza conoscere le basi dell'allenamento</p>	<p>Circuiti di lavoro sulla forza svolti in forma individuale e di gruppo.</p> <p>Esercitazioni con attrezzi tipo pesi, pesetti ed a corpo libero squash e sport con racchetta</p> <p>basi dell'allenamento ù teoria e pratica in palestra della percezione del proprio stato fisico</p>
<p><b>Modulo 3</b></p>	<p><b>Obiettivi</b></p>	<p><b>Contenuti</b></p>
<p>Salute e Benessere. Lo studente assume, ed intraprende comportamenti di sicurezza e promozione della salute per il benessere proprio e altrui.</p> <p>benessere inteso come socialità e sport sport come inclusione sociale</p>	<p>conoscere i concetti base di una sana alimentazione soprattutto in un corpo sportivo quindi sottoposto a stress.</p> <p>I metabolismi energetici utilizzati negli sport ed una adeguata alimentazione</p> <p>Infortuni e sport</p> <p>avere una visione critica dello sport non solo dal punto di vista fisico ma anche sociale.</p>	<p>teoria su nutrizione e sport ed infortuni e sport.</p> <p>visione filmati ed appunti su:</p> <p>nutrizione e sport</p> <p>storia dello sport</p>



<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Attività e relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Lo studente pratica molteplici attività sportive in ambiente naturale, sa distribuire e dosare l'impegno fisico in contesti ambientali vari, promuovendo la tutela ambientale.</p>	<p>Utilizzo di app e tecnologie per la gestione dello sforzo all'aperto ed in ambiente naturale.</p> <p>Conoscere le possibili attività da svolgere nel circondario a contatto con la natura.</p> <p>Conoscenza di strumenti quali app e cardiofrequenzimetri per monitorare.</p>	<p>Orienteering presso il plesso scolastico o al parco.</p> <p>Trekking in natura (camminata sportiva ) con capacità di gestione del proprio sforzo fisico.</p> <p>Utilizzo pratico di strumenti per gestire il carico di allenamento.</p>

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>

<p>Si è sempre partiti da una situazione globale a cui è subentrato un momento più specifico, di tipo analitico, in cui è avvenuta la presa di coscienza degli aspetti più tecnici e specifici del gesto. Si è passati quindi ad una fase di lavoro di tipo globale arricchito, perché ciò che è stato appreso a livello analitico diventi realmente significativo.</p>	<p>L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni.</p> <p>Per la prima parte dell'anno sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, l'ambiente circostante la palestra per attività di orientamento spaziale.</p> <p>Si è cercato per quanto possibile di utilizzare la LIM e contenuti Web per partire da una base teorica e poi passare alla pratica in palestra.</p>	<p>la verifica degli obiettivi prevede diverse fasi:</p> <p><u>una iniziale</u> di partenza” per conoscere il livello di partenza</p> <p><u>verifiche intermedie</u> di conferma acquisizione dei contenuti modulo</p> <p><u>finale o sommativa</u> dove su tutti contenuti annuali</p>	<p>L'osservazione del processo di apprendimento è stato valutato attraverso i seguenti elementi:</p> <p>a) rispetto delle consegne in entrambe le situazioni sia in presenza che a distanza</p> <p>b) acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare continuamente la risposta motoria</p> <p>c) capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni</p>
---	---	---	---



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **INGLESE**  
Prof. LORELLA MATTEINI

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe V P è composta da 15 studenti, 6 ragazzi e 9 ragazze.

È una classe che ho conosciuto lo scorso anno ed ho ricominciato subito a lavorare con loro. Quest’anno scolastico è stato abbastanza lineare, il livello di preparazione degli studenti perlopiù sufficiente ed alcuni hanno raggiunto una preparazione discreta, esprimendosi in modo corretto e piuttosto fluente. All’inizio dell’anno i ragazzi hanno dimostrato interesse e volontà di recuperare anche una parte di programma che per problemi legati alla didattica a distanza dovuta alla pandemia lo scorso anno non era stata svolta. Nel secondo quadrimestre i ragazzi si sono mostrati attenti e desiderosi di approfondire alcuni temi proposti dando loro una possibilità di scelta fra più tematiche.

I ragazzi hanno eseguito comunque con regolarità le prove scritte, come pure le prove orali. Lo studio è stato costante e regolare.

I ragazzi si sono mostrati interessati alle tematiche proposte e sono stati più volte sollecitati a proporre eventuali argomenti di loro interesse.

Nel complesso, pur partendo da una preparazione e conoscenza della disciplina non brillante, tutti gli studenti hanno raggiunto una sufficiente preparazione per affrontare l’esame,

Alcuni studenti hanno un profitto decisamente discreto ed alcuni si esprimono con buona proprietà di linguaggio.

Riccione, 15/05/2022

L’insegnante  
Prof.ssa Lorella Matteini



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **INGLESE**

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Moduli</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p><b>MODULE 1</b> <b>Revision</b></p> <p>Food Ingredients- Cooking techniques.</p> <p>Civilization: The U.K. and traditional British pastry dishes.</p> <p>Wine and Food matching</p> <p><b>MODULE 2</b></p> <p><b>The Pastry Chefs</b> The famous Pastry Chefs</p> <p><b>Unit 3 Diets and Nutrition.</b> Healthy eating The Food Pyramid The Mediterranean diet The Vegetarian diet The Vegan Diet Okinawa Diet Raw Diet Alternative Diets</p> <p><b>Unit 4 Nutrition</b> Food &amp; Religion Judaism, Islam, Hinduism Buddhism</p> <p><b>Unit 5 The Best Pastry Shops in London- Wien</b></p> <p><b>MODULE 6</b> <b>Enogastronomy &amp; food quality certification</b></p>	<p>To know and consolidate the professional language.</p> <p>How to match Food and Wine</p> <p>Getting to know information about the different techniques used in the Pastry Labs. Famous cakes.</p> <p>Getting acquainted to Healthy eating, through various types of diets.</p> <p>Be prepared on many religious dietary choices</p> <p>To Know the best places where Typical Cakes were born.</p>	<p>Flours: Rice-Barley- Maize-Oat</p> <p>Yorkshire Pudding-Apple Pie – Xmas Pudding – Cheese Cake.</p> <p>Dessert and Sweet Wine</p> <p>Heston Blumenthal- Buddy Valastro-Massimo Bottura -Gordon Ramsay</p> <p>Food science and nutrition Carbohydrates,Fats,Proteins, Vitamins, Water Saturated Fats – Unsaturated Fats Animal Proteins-Vegetable FoodProteins</p> <p>The Food Pyramid The 5 Basic Food groups The new Food Pyramid</p> <p>Fasting in the principal religion. Food according the Jewish laws. Kosher Food-No Kosher Food. Food according the Muslim laws. Halal Food</p> <p>Demel-Wien: Saker Torte Harrods- London: Apple Pie Peggy pastry Shop.</p>

<p>From Arcigola to Slow Food revolution From local to global “km 0” food or short supply chain</p> <p>Slow Food Presidia</p> <p><b>MODULE 7</b> <b>On the service</b> How to prepare a career</p> <p>The Pastry Chef – Sous chef</p> <p>Writing a C.V.- A covering letter</p>	<p>Conoscere le principali certificazioni di qualità relative a cibo e vino Saper parlare di Slow Food Conoscere i vari metodi di produzione, conservazione e consumo di prodotti biologici</p> <p>Acquiring a professional language</p> <p>To become specialized staff</p>	<p>The history of Slowfood</p> <p>Slowfood – Fastfood Terra madre Praesidia Slow Food Products</p> <p>The principal Seals: PDO-PGI</p> <p>Short dialogues at restaurant, bar</p> <p>Pastry shops.</p>
--	---	---

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante  
Prof.ssa Lorella Matteini



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**  
Prof. ANGELO BONFIGLIO

## **RELAZIONE FINALE**

La classe 5P è composta da 15 studenti di cui 9 ragazze e 6 ragazzi. Gli studenti hanno manifestato per l'intero anno scolastico un progressivo miglioramento sia sul piano comportamentale sia per quanto riguarda il profitto, mostrando attenzione e volontà di comprensione della materia superiori alla norma. Ciò è stato possibile sicuramente grazie al processo di maturazione e transizione verso l'età adulta compiuto dagli allievi, ma anche in virtù della continuità didattica mantenuta con la classe sin dal terzo anno di corso. Questa particolare condizione ha fatto sì che tra il docente e gli studenti si instaurasse un rapporto di reciproca stima e fiducia che ha contribuito a far crescere negli allievi la voglia di ottenere il massimo risultato dalle proprie capacità.

I profitti ottenuti sono stati, pertanto, più che soddisfacenti per la maggior parte degli allievi, con punte di eccellenza.

Da questa condizione generale di ottimo livello si discosta la situazione di alcuni alunni che, nel corso dell'anno, hanno avuto gravi difficoltà dovute a un metodo di studio poco organico unito a un atteggiamento di superficialità e sufficienza nei confronti di una materia che, negli ultimi due anni del percorso di studio, affronta argomenti di livello superiore in cui è necessaria una completa padronanza dei concetti di base e una buona capacità di discussione, corredate di impegno costante.

La classe, nell'insieme, ha sempre mostrato un grande interesse verso la disciplina e, per quanto possibile, il loro livello di attenzione è stato chiamato ad essere più alto possibile attraverso dei riferimenti agli aspetti medici e coerenti al loro percorso professionale.

Oltre a ciò, a conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di 6 ore durante le quali è stata proposta una attività di ripasso-rafforzamento dei concetti chiave.

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

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante

Prof. Angelo Bonfiglio



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
Classe VP - TECNICO DEI SERVIZI DI PASTICCERIA

DISCIPLINA: **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
Prof. ANGELO BONFIGLIO

**PROGRAMMA SVOLTO**

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.	<p><b>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche, radioattive e biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b></p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare.</b></p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, Frodi alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.</p> <p>La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p>

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE

<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p><b>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods. Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b>          La piramide alimentare. Le linee guida per una sana alimentazione          Le diverse tipologie dietetiche  <b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b>          Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete, neoplasie di origine alimentare, allergie e intolleranze alimentari.</p>	<p>Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi.          La lezione sarà frontale o dialogata integrata quando possibile da articoli tratti da quotidiane o riviste specifiche che trattino i temi considerati.</p>	<p>Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte in modalità saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p>
--	---	---	---	---

<p><b>METODI DI LAVORO</b></p>	<p><b>MEZZI E STRUMENTI</b></p>	<p><b>VERIFICHE EFFETTUATE</b></p>	<p><b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>
--------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	--



<p>Lezioni frontali con il libro di testo e materiale multimediale.</p> <p>Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali e audiovisivi.</p> <p>Momenti di auto riflessione guidata, attività di gruppo finalizzate al confronto.</p> <p>Lavori individuali di approfondimento e relativa esposizione.</p>	<p>Lezioni frontali con il libro di testo.</p> <p>Video lezioni utilizzando la piattaforma Google Meet.</p> <p>Utilizzo piattaforma Bachecca Argo, Google Classroom per l'invio del materiale didattico.</p>	<p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche orali</p>	<p>Verifiche scritte: gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti e saggi breve. Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione la griglia di valutazione.</p> <p>Verifiche orali: è stata valutata oltre che la conoscenza dei contenuti, la proprietà di linguaggio, la terminologia appropriata, e la capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari.</p>
--	--	---	--

Riccione, 15/05/2022

L'insegnante

Prof. Angelo Bonfiglio



**DISCIPLINA: ED. CIVICA**

Referente: prof. Francesco Dimaggio

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

**Programma svolto**

<b>MATERIA</b>	<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>	<b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>
<b>STORIA</b>	Le migrazioni di ieri e di oggi.	Progetto "Mangiare da D-o" La Kasherutebraica e ilcibokosher.
<b>ALIMENTAZIONE</b>	Il pacchettoigiene.	Il Diritto alla salute.
<b>RELIGIONE</b>	Cittadinanza e responsabilità. Come le scelte di un’aziendapossono incidere dal punto di vista etico e ambientale	Cittadinanza e sostenibilità. Ecomafie e terradeifuochi, D.L. 22/1997 et legge 68/2015 leggesugliecoreati. La filieraagroalimentare è quella in cui si riscontranoilmaggiornumero di infrazioni
<b>INGLESE</b>	Food Pyramid and Diets.	Intollerances and allergies.
<b>D.T.A.</b>	La normativa sul lavoro; La Costituzione Italiana; Art. del cc in materia di lavoro; Le Leggispeciali; Il CCNL; ilreperimento e la selezione.	L'assunzione: ilcontratto di lavorosubordinato.

**PARTE III**  
**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

## Verifiche e Valutazioni

### 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, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

### Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 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.).

### Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	1. Totale assenza delle più elementari nozioni 2. Totale incapacità di cogliere il senso globale 3. Incapacità di affrontare una situazione Comunicativa
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	1. Non possiede i contenuti minimi 2. Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto 3. Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le Competenze
MEDIOCRE (VOTO 5)	1. Conosce in modo frammentario e lacunoso 2. Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso

	<p>Specifico</p> <p>3. Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite</p>
<p>SUFFICIENTE (VOTO 6)</p>	<p>1. Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni</p> <p>2. Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti Particolari</p> <p>3. Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze</p>
<p>DISCRETO (VOTO 7)</p>	<p>1. E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi</p> <p>2. Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni</p> <p>3. Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso</p>
<p>BUONO (VOTO 8)</p>	<p>1. Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza</p> <p>2. Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni</p> <p>3. Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni Autonome</p>
<p>OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)</p>	<p>1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi</p> <p>2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo Personale</p> <p>3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti</p>

## 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≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

### Crediti secondo biennioconvertiti in base al D. Lgs. 62/2017

ALUNNI	CREDITI 3 <sup>^</sup> a.s.2019/20	CREDITO 4 <sup>^</sup> a.s.2020/21
1	9	9
2	10	11
3	10	11
4	9	9
5	10	11
6	9	9
7	10	10
8	7	9
9	9	9
10	11	12
11	7	10
12	12	12
13	12	12
14	7	10
15	7	9

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

**Conversione del credito scolastico complessivo**

<b>Punteggio su base 40</b>	<b>Punteggio su base 50</b>
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**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
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**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
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

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

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

## TIPOLOGIA A

### INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

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

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo -se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) (max 8)</b>	L1 (1----3)	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte.	
		L2 (4)	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati.	
		L3 (5)	Il testo rispetta in modo sufficiente tutti i vincoli dati.	
		L4 (6)	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	
		L5 (7---8)	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura ed interpretazione delle consegne.	
Elemento da valutare 2	<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12)</b>	L1 (1---4)	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente.	
		L2 (5---6)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L3 (7)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera sufficiente, riuscendo a selezionare quasi tutti i concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	

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

## I COMMISSARI

---

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

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

**TIPOLOGIA B**

**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

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

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

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

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

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

## I COMMISSARI

---

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

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

**TIPOLOGIA C**

**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

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



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

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 15)</b>	L1 (1--5)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la paragrafazione non risultano coerenti.	
		L2 (6--8)	Il testo è solo parzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la paragrafazione risultano poco coerenti.	
		L3 (9)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	
		L4 (10---12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	
		L5 (13---15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	
Elemento da valutare 2	<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15)</b>	L1 (1-5)	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare e/o debolmente connesso.	
		L2 (6-8)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo non sempre ordinato e lineare o debolmente connesso.	
		L3 (9)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare.	
		L4 (10---12)	L'esposizione si presenta organica e lineare.	
		L5 (13---15)	L'esposizione risulta organica, articolata e del tutto lineare.	

Elemento da valutare 3	<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)</b>	L1 (1-4)	L'alunno è del tutto privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati.	
		L2 (5)	L'alunno è in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali poco articolati.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati.	
		L4 (7--8)	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati.	
		L5 (9--10)	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati.	
<b>PUNTI TOTALE</b>				.../100 .../20

## I COMMISSARI

---

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

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

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		
<b>TIPOLOGIA B: Testo argomentativo</b>	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt</li> <li>• Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 11-13 pt</li> <li>• Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 6-10 pt</li> <li>• Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 1-5 pt</li> </ul>	/15
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt</li> <li>• Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 11-13 pt</li> <li>• Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 6-10 pt</li> <li>• Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 1-5 pt</li> </ul>	/15
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt</li> <li>• Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt</li> <li>• Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 5-6 pt</li> <li>• Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 1-4 pt</li> </ul>	/10

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		
<b>TIPOLOGIA C: Testo di attualità</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella parafrasi: 14-15 pt</li> <li>• Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale parafrasi: 11-13 pt</li> <li>• Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non del tutto coerente rispetto a titolo e parafrasi : 6-10 pt</li> <li>• Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e parafrasi : 1-5 pt</li> </ul>	/15
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt</li> <li>• L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 11-13 pt</li> <li>• L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 6-10 pt</li> <li>• L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 1-5 pt</li> </ul>	/15
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 7-8 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 5-6 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 1-4 pt</li> </ul>	/10
<b>VOTO FINALE:</b>		/100

## I commissari

---



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

**Prova di Scienze degli Alimenti**

**Candidato:**

**Classe:**

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livello</b>	<b>Punti per livello</b>	<b>Punteggio assegnato</b>
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	La consegna operativa è stata pienamente compresa e la trattazione è sempre pertinente	3	_____
		La consegna operativa è stata globalmente compresa e la trattazione è pertinente nei suoi tratti essenziali	2	
		La consegna operativa è stata compresa solo parzialmente e la trattazione non sempre è aderente alla traccia	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza e correttezza degli argomenti	Trattazione degli argomenti esaustiva e approfondita	6	_____
		Trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento	5	
		Trattazione coerente degli argomenti nei loro punti essenziali	4	
		Trattazione degli argomenti limitata e superficiale	2-3	
		Trattazione degli argomenti gravemente lacunosa	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE E 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	

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

**Prova di Scienze degli Alimenti**

**Candidato:** \_\_\_\_\_ **Classe:** \_\_\_\_\_

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livello</b>	<b>Punti per livello</b>	<b>Punteggio assegnato</b>
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	La consegna operativa è stata pienamente compresa e la trattazione è sempre pertinente	3	_____
		La consegna operativa è stata globalmente compresa e la trattazione è pertinente nei suoi tratti essenziali	2	
		La consegna operativa è stata compresa solo parzialmente e la trattazione non sempre è aderente alla traccia	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza e correttezza degli argomenti	Trattazione degli argomenti 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	

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

**Il Presidente** \_\_\_\_\_  
**I commissari** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## Griglia di valutazione della prova orale

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

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, utilizzando 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 di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

La Commissione assegna fino ad un massimo di 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 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.	0,5-1,5	
	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 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	
<b>Punteggi totali della prova</b>				

ATTIVITA' DIDATTICA IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

**ITALIANO** Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice<sup>2</sup>,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

*l'angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

<sup>1</sup>corrose

<sup>2</sup>cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrici*)

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

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myrica* 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 díd'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.

## TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO

**Italo Svevo, da *La coscienza di Zeno*, 1923.**

Vedere la mia infanzia? Più di dieci lustri me ne separano e i miei occhi presbiteri forse potrebbero arrivarci se la luce che ancora ne riverbera non fosse tagliata da ostacoli d'ogni genere, vere alte montagne: i miei anni e qualche mia ora.

Il dottore mi raccomandò di non ostinarmi a guardare tanto lontano. Anche le cose recenti sono preziose per essi e sopra tutto le immaginazioni e i sogni della notte prima. Ma un po' d'ordine pur dovrebb'esserci e per poter cominciare ab ovo, appena abbandonato il dottore che di questi giorni e per lungo tempo lascia Trieste, solo per facilitargli il compito, comperai e lessi un trattato di psicoanalisi. Non è difficile d'intenderlo, ma molto noioso.

Dopo pranzato, sdraiato comodamente su una poltrona Club, ho la matita e un pezzo di carta in mano. La mia fronte è spianata perché dalla mia mente eliminai ogni sforzo. Il mio pensiero mi appare isolato da me. Io lo vedo. S'alza, s'abbassa... ma è la sua sola attività. Per ricordargli ch'esso è il pensiero e che sarebbe suo compito di manifestarsi, afferro la matita. Ecco che la mia fronte si corruga perché ogni parola è composta di tante lettere e il presente imperioso risorge ed offusca il passato.

Ieri avevo tentato il massimo abbandono. L'esperimento finì nel sonno più profondo e non ne ebbi altro risultato che un grande ristoro e la curiosa sensazione di aver visto durante quel sonno qualche cosa d'importante. Ma era dimenticata, perduta per sempre. Mercé la matita che ho in mano, resto desto, oggi. Vedo, intravvedo delle immagini bizzarre che non possono avere nessuna relazione col mio passato: una locomotiva che sbuffa su una salita trascinando delle innumerevoli vetture; chissà donde venga e dove vada e perché sia ora capitata qui!

Nel dormiveglia ricordo che il mio testo asserisce che con questo sistema si può arrivar a ricordare la prima infanzia, quella in fasce. Subito vedo un bambino in fasce, ma perché dovrei essere io quello? Non mi somiglia affatto e credo sia invece quello nato poche settimane or sono a mia cognata e che ci fu fatto vedere quale un miracolo perché ha le mani tanto piccole e gli occhi tanto grandi. Povero bambino! Altro che ricordare la mia infanzia! Io non trovo neppure la via di avvisare te, che vivi ora la tua, dell'importanza di ricordarla a vantaggio della tua intelligenza e della tua salute. Quando arriverai a sapere che sarebbe bene tu sapessi mandare a mente la tua vita, anche quella tanta parte di essa che ti ripugnerà? E intanto, inconscio, vai investigando il tuo piccolo organismo alla ricerca del piacere e le tue scoperte deliziose ti awieranno al dolore e alla malattia cui sarai spinto anche da coloro che non lo vorrebbero. Come fare? È impossibile tutelare la tua culla. Nel tuo seno fantolino! – si va facendo una combinazione misteriosa. Ogni minuto che passa vi getta un reagente. Troppe probabilità di malattia vi sono per te,

perché non tutti i tuoi minuti possono essere puri. Eppoi – fantolino! – sei consanguineo di persone ch'io conosco. I minuti che passano ora possono anche essere puri, ma, certo, tali non furono tutti i secoli che ti prepararono.

Eccomi ben lontano dalle immagini che precorrono il sonno. Ritenterò domani.

**Il passo riportato è il Preambolo de *La coscienza di Zeno*. Il romanzo è l'analisi della psicologia di Zeno, un individuo che si sente "malato" o "inetto" ed è continuamente in cerca di una guarigione dal suo malessere attraverso molteplici tentativi a volte assurdi o che portano a effetti controproducenti.**

### **1. Comprensione del testo**

Dopo un'attenta lettura, riassumi il contenuto del testo.

### **2. Analisi del testo**

**2.1** Spiega la situazione presentata.

**2.2** Rileva le informazioni che il narratore comunica di sé.

**2.3** Analizza il rapporto che si instaura in questo passo tra Zeno e il suo medico e rileva la valutazione che Zeno dà della psicanalisi.

**2.4** Alla luce dell'intero romanzo quale significato puoi attribuire al passo: "Vedo, intravedo...e perché sia ora capitata qui!"?

**2.5** Individua nel passo quelle che possono essere ritenute le parole chiave del romanzo e la specificità del narratore.

### **3. Interpretazione complessiva e approfondimenti**

La coscienza di Zeno presenta tutte le caratteristiche del romanzo novecentesco: soffermati su di esse confrontando il capolavoro di Svevo con alcuni romanzi italiani precedenti, in particolare I promessi sposi, I Malavoglia e Il piacere.



# 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.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**ESAME DI STATO  
PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B**

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

Dall'introduzione al libro della storica neozelandese **Joanna Bourke** (1963) *La seconda guerra mondiale* (2005).

La seconda guerra mondiale è stata il più grande cataclisma della storia moderna, una “guerra mondiale” nel pieno senso del termine. (...) Le caratteristiche principali del conflitto furono l'ampiezza delle ostilità, estese a ogni angolo della terra, e l'annullamento di ogni distinzione tra il campo di battaglia e il fronte interno: fattori che hanno portato il concetto di “guerra totale” a estremi di vertiginoso orrore. La maggioranza delle vittime furono infatti i civili e (...) inoltre, quale che sia la definizione da noi adottata, la maggior parte di queste vittime erano incontestabilmente innocenti, un dato terrificante di cui vengono fornite in questo libro ampie testimonianze. Se l'Olocausto è il caso più clamoroso di efferato massacro di civili, la stessa cosa avvenne in molte altre campagne della guerra; dei sei milioni di polacchi (ebrei e non) uccisi dai tedeschi, ad esempio, un terzo erano bambini.

Infine la seconda guerra mondiale merita la fama di evento più sconvolgente della storia moderna in considerazione del fatto che i processi di disumanizzazione e sterminio furono condotti in base a calcoli per così dire razionali. La scienza e la tecnologia furono utilizzate per i fini più apertamente micidiali mai perseguiti nella storia dell'umanità. La gamma di queste modalità di impiego fu sbalorditiva, dall'impersonale bombardamento aereo all'assassinio spersonalizzato nelle camere a gas, fino alle esecuzioni dirette di intere comunità. (...)

Inutile dire che non è facile né piacevole raccontare questi fatti. (...) Non si può fare a meno di concordare con quanti sostengono che è *impossibile* parlare di certi aspetti della guerra. In particolare alcuni commentatori affermano che anche solo tentare di scrivere degli orrori dell'Olocausto ci rende indirettamente partecipi dei delitti che furono perpetrati: la paura è che i tentativi di “spiegare” gli atti che furono compiuti li renda “comprensibili”, e per ciò stesso “condonabili”. L'Olocausto è, e dovrebbe rimanere, “indicibile”. (...)

Chi ritiene che l'Olocausto sia letteralmente “indicibile” non può certo essere indotto a cambiare opinione, ma io non riesco ad accettare il silenzio. Quanti hanno vissuto quelle situazioni, le vittime come i carnefici, provano un forte impulso a raccontare le proprie storie, a comunicare ciò che accadde, a cercare un *perché* e a tentare di elaborare un qualche significato a partire dal caos che costituì la loro esperienza individuale dell'Olocausto. Oggi c'è poi una ragione ancor più pressante per parlare e scrivere di tali eventi: una nuova generazione, che sa poco o nulla di quella guerra, rischia di “dimenticare”. Man mano che i sopravvissuti muoiono, i loro ricordi vengono superati dalle storie raccontate dai vincitori e (fatto più preoccupante) da coloro che negano che l'Olocausto sia mai avvenuto, ossia gruppi potenti con un progetto politico di estrema destra. C'è anche il pericolo che ridurre tale conflitto a una serie di battaglie e strategie come tante finisca col diluirne l'orrore, rischiando di sfumarne i contorni nell'asettico elenco delle storie militari: il massacro di massa diventerebbe così un blando resoconto della “contabilità dei caduti”. L'enumerazione anonima di milioni di uomini, donne e bambini uccisi o feriti, le fredde statistiche che stimano la percentuale di distruzione subita dalle città e l'elencazione neutra del peso degli armamenti possono produrre una sorta di distacco dalle vittime: è un simile processo di disumanizzazione che ha consentito che si verificassero le atrocità compiute durante la guerra. Quando Stalin disse con truce ironia che la morte di un uomo costituisce una tragedia, mentre un milione di morti fa una statistica, intendeva chiamare l'attenzione su una possibilità piuttosto preoccupante.

Joanna Bourke, *La seconda guerra mondiale*, il Mulino, Bologna, 2005, pagg. 8 -11.

### **Comprensione e analisi**

1. A proposito del conflitto oggetto delle sue analisi, l'autrice sostiene che l'espressione "guerra mondiale" può essere usata *nel pieno senso del termine* e che quello di "guerra totale" è un concetto portato alle sue estreme conseguenze. Quali sono le caratteristiche evidenziate alla base della argomentazione di Bourke?

2. Quali considerazioni successive spingono l'autrice a giudicare la guerra come *evento più sconvolgente della storia moderna* ?

3. Alcuni studiosi giudicano l'Olocausto *indicibile*. Con quali argomenti? 4.

Quale tesi sostiene al contrario l'autrice? Con quale argomentazione? 5. Qual è il rischio evidenziato con la citazione finale della frase di Stalin?

### **Produzione**

Ritieni che sia un dovere degli storici riferire tutto quanto sia a loro conoscenza e dimostrabile, oppure che vi siano aspetti della guerra *indicibili* di cui è *impossibile* parlare, come riferisce l'autrice? Condividi la tesi di Joanna Bourke sulla necessità di raccontare ancora oggi, in particolare alle nuove generazioni, un evento come l'Olocausto?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle 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**

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231 Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

#### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello

svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala. 3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?

4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e *ifenomeni naturali* impercettibili.

5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

## **Produzione**

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, 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.

## PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

Il testo è tratto da Jonathan Safran Foer, **Possiamo salvare il mondo prima di cena. Perché il clima siamo noi**, Guanda, 2019, pp. 143-144.

Possiamo provarci. Dobbiamo provarci. Quando si tratta di impegnarsi contro la distruzione della nostra stessa casa, la risposta non è mai o/o – è sempre sia/sia. Non possiamo più permetterci il lusso di scegliere le malattie contro cui provare a cercare un rimedio o i rimedi da tentare. Dobbiamo sforzarci di porre

5 fine all'estrazione alla combustione di carburanti fossili e investire nelle energie rinnovabili e riciclare e utilizzare materiali rinnovabili ed eliminare gli

idrofluorocarburi nei refrigeranti e piantare alberi e proteggere gli alberi e volare meno e guidare meno e sostenere l'introduzione di una carbon tax e cambiare i metodi di allevamento e ridurre lo spreco di cibo e ridurre il nostro consumo di 10 prodotti di origine animale. E tanto altro.

Le soluzioni economiche e tecnologiche vanno bene per risolvere problemi economici e tecnologici. Certo, la crisi del pianeta richiederà anche innovazioni e interventi legislativi, ma siamo di fronte a un genere di problema molto più vasto – un problema *ambientale* – che racchiude sfide sociali come la

15 sovrappopolazione, la marginalizzazione delle donne, le disparità di reddito e le abitudini di consumo. Con ramificazioni non solo nel nostro futuro, ma nel nostro passato.

Secondo i ricercatori di Project Drawdown, quattro tra le strategie di maggior impatto per contenere il riscaldamento globale sono: ridurre lo spreco di cibo, 20 favorire l'istruzione femminile, lavorare sulla pianificazione familiare e la salute riproduttiva e passare collettivamente a un'alimentazione a prevalenza vegetale. I benefici di questi progressi si estendono ben oltre la riduzione delle emissioni di gas serra e il loro costo principale è il nostro sforzo collettivo. Un costo che però non si può eludere.

### Produzione

Il clima della Terra sta cambiando sempre più rapidamente a causa di un evidente aumento della temperatura media del pianeta: si parla per questo di *riscaldamento globale*. Quasi l'unanimità degli scienziati ne individua la causa principale nel cosiddetto effetto antropico, ovvero nell'insieme dei comportamenti dell'umanità che hanno un impatto sull'ambiente.

Rifletti sulle considerazioni proposte dall'autore, traendone spunto per tue riflessioni personali, che fonderai su conoscenze, esperienze, letture.

Dai un titolo al tuo elaborato e, se lo ritieni utile alla chiarezza dell'esposizione, dividilo in paragrafi, anch'essi opportunamente titolati.

# 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'**

*La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.*

*Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.*

*Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.*

*La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.*

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze 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.



## SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

### 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*, sezione *Il Porto Sepolto*.

#### **Risvegli**

**Mariano, il 29 giugno 1916**

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

Sono lontano colla mia memoria dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno di care cose consuete

sorpreso  
e raddolcito

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

Ma Dio cos'è?

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

E si sente riavere

### **1. 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.

- 1.
- 2.

### **3. 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 del Novecento.

a te noti o con altre forme d'arte

## **I. PROPOSTA A2**

**Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).**

*Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.*

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino<sup>1</sup> rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge<sup>2</sup> al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene. - Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno.

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché di rado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e distrigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono.

Poi ci pensò su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla.

Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte agrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavorio si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

### **1. Comprensione e analisi**

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

1. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
2. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
3. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?

4. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

### Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

1 di colore scuro

<sup>2</sup> narici

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

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

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

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

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

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui

dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, "*Cogito, ergo sum*", che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova

generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

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

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

## 1. Comprensione e analisi

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

## 1. Produzione

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

### **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 un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon NumberFive (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 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.*

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

*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. [...]*

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 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?»

## 1. 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)

- 1.
- 2.
- 3.

## 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 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 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 cupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post.

Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

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

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."

1.

#### **2. 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?

## 1. 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». 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.

### 1. PROPOSTA C1

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, *Si, 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.

### 1. PROPOSTA C2

#### 0. Tra sport e storia.

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

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

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli

dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

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

*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).*

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 15/05/2022

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Beatrice Canducci
Inglese	Lorella Matteini
Francese	Susanna Lepri
Matematica/Inform.	Serafini Monica
Sc. Cult. Alim.	Angelo Bonfiglio
Lab. Pasticceria	Orazio Caramia
Dir. Amm. Strut. Ric.	Francesco Dimaggio
Scienze Mot. E Spor.	Daniele Lisotti
Religione	Luca Tentoni
Chimica	Giulia Rambelli
Analisi chimica	Pietro Curzi
Tecn. Gest. E Prod.	Marco Galli
Sostegno	Federica Focante
Sostegno	Grillo Pio Francesco
Sostegno	Carmela Pasquini

Riccione, 15 maggio 2022

La coordinatrice  
Prof.ssa Serafini Monica