

Alla cortese attenzione
del Dirigente Scolastico
Prof. Luciano Antonelli
I.P.S.S.E.O. A “S.
Savioli”
Riccione (RN)

Oggetto: Consegna documento della classe 5[^]SB indirizzo Sala-Bar.

In data 15 Maggio 2022 il Consiglio della classe 5[^]SB, indirizzo Sala-Bar, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe
La coordinatrice
Prof.ssa Susanna Lepri



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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



CLASSE 5[^]SB

Anno scolastico
2021-2022

La Coordinatrice
Prof. ssa Susanna Lepri

INDICE

PARTE I CONTESTO E CURRICOLO PROFILO DELLA CLASSE ATTIVITA' SVOLTE	Introduzione e presentazione dell'Istituto	pag. 4
	Valori e finalità	pag. 5
	Composizione del Consiglio di classe e variazione nel biennio post-qualifica	pag. 10
	Quadro orario settimanale	pag. 11
	Area di professionalizzazione: ex Alternanza scuola lavoro elenco strutture	pag. 12
	Attività extra-curricolari in ambito P.C.T.O.	pag. 13
	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	pag. 14
	Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	pag. 15
	Profilo della classe	pag. 17
	Crediti scolastici	pag. 19
	Elenco aziende PCTO	pag. 22
PARTE II PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	Italiano	pag. 25
	Storia	pag. 36
	Sc. degli Alimenti	pag. 41
	Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala e vendita	pag. 46
	Matematica	pag. 52
	D.T.A.	pag. 59
	Inglese	pag. 63
	Francese	pag. 69
	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	pag. 74
	Scienze Motorie	pag. 80
	Religione	pag. 86
	Educazione civica	pag. 91
PARTE III VALUTAZIONE	Verifica e valutazione	pag. 95
	Prove simulazione Prima Prova Scritta Italiano	pag. 96
	Griglie di valutazione prove scritte ed orali	pag. 110

PARTE I

Contesto e Curricolo

Profilo della classe

Attività svolte

Introduzione

Presentazione 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. L'Istituto è facilmente raggiungibile sia dal mare, sia dalla Statale 16. Inoltre è ottimamente servito dalla linea pubblica della START 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.

La scuola, nei progetti di alternanza, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stata intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli".

Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

Valori e finalità

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

Le sue finalità sono:

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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.

Obiettivi Generali

Il Tecnico dei Servizi di Enogastronomia con specializzazione di sala e vendita è il responsabile delle attività di enogastronomia nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia della struttura in cui opera. Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità- quantità- costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi e dovrà inoltre essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione e all'organizzazione dei servizi di sala.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

il mercato e i suoi principali segmenti;

l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;

le tecniche di vendita;

la costruzione di un menù;

l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;

le tecniche di abbinamento cibo/vino;

la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;

l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;

i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;

le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;

la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;

l'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;

i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda;

gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il Tecnico dei Servizi di Enogastronomia deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

- una cultura di base storica, giuridico- economica, politica, ecc.
- la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- la consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore enogastronomico;
- la conoscenza dell'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- la conoscenza dell'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- la conoscenza delle procedure di base e le modalità del servizio in sala;
- la conoscenza dei moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia degli alimenti, le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti;
- la conoscenza ed applicazione dei principi di alimentazione equilibrata in rapporto alle diverse necessità fisiologiche e patologiche nel contesto della ristorazione collettiva;
- la conoscenza dell'infornistica e la sicurezza dei lavoratori di reparto;
- la conoscenza dei principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda;
- la conoscenza degli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, e per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

in termini di *competenze*:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali;

in termini di capacità e comportamenti:

- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione.

COMPOSIZIONE E VARIAZIONE DEL CDC NEL TRIENNIO

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Balducci	Silva Buldrini	Silva Buldrini
Inglese	Castellani	Lorella Matteini	Lorella Matteini
Francese	De Simone	Gloria Fabbri	Susanna Lepri
Matem./Inform.	Andrea Morri	Andrea Morri	Marco Galli
Sc. Cult. Alimentazione	Angelo Bonfiglio	Angelo Bonfiglio	Angelo Bonfiglio
Lab. Enog. Sala/Vend	Alessandro Oliveto	Alessandro Oliveto	Alessandro Oliveto
Lab. Enog. Cucina	////////////////////	Fabrizio Sbarro	Simone Ciccarello
Dir. Amm. Strut. Ric	Giorgina Nespoli	Giorgina Nespoli	Giorgina Nespoli
Religione	Maria Giovanna Anelli	Luca Cetorelli	Luca Bastianelli
Scienze Mot. e Sport.	Caterina Girolometti	Caterina Girolometti	Maria A. De Cristofaro

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI
Religione	Luca Bastianelli
Sala-Bar	Alessandro Oliveto
Cucina	Simone Ciccarello
Italiano e Storia	Silva Buldrini
Inglese	Lorella Matteini
Francese	Susanna Lepri
Matematica	Marco Galli
Diritto e Tecnica Amm.	Giorgina Nespoli
Educazione Fisica	Maria Cristofaro
Scienze degli alimenti	Bonfiglio Angelo

Quadro orario settimanale

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

AREA COMUNE	CLASSE V
ITALIANO	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
INGLESE	3
FRANCESE	3
SC. MOTORIE	2
RELIGIONE	1
Totale ore	15

AREA DI INDIRIZZO	CLASSE V
LAB. ENOG. SALA-VENDITA	5*
FRANCESE	3
SCIENZA E CULT. DELL'ALIM. • 1h compresenza con Lab. Enog. Sala-Vendita	3
CUCINA	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	5
Totale ore	17

Area di professionalizzazione: P.C.T.O. (ex Alternanza Scuola-Lavoro)

Per lo sviluppo delle competenze Professionali il percorso di P.C.T.O. (ex Alternanza Scuola-Lavoro) è stato penalizzato dalla situazione pandemica durante il quarto anno di frequentazione della classe e si è svolto soltanto durante il terzo anno, per alcuni studenti all'inizio del quinto anno.

Gli alunni sono stati inseriti in aziende ristorative del territorio dove tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

In allegato al documento gli attestati della attività di PCTO svolta.

Qui di seguito un prospetto delle ore di stage effettuate da ciascun alunno e delle strutture che li hanno accolti durante il terzo anno.

NUMERO ORDINALE COME DA REGISTRO ELETTRONICO	ORE SVOLTE
1	332h 45m
2	249h 15m
3	278h
4	266h
5	237h 10m
6	242h
7	256h 40m
8	292h
9	275h 20m
10	266h 30m
11	252h 30m

Tutor PCTO Prof. Alessandro Oliveto

Attività extra curricolari

PROGETTI IN AMBITO P.C.T.O.
Corso sicurezza – 8 ore
Corso degustazione olio 4 ore
Buffet Aeroporto Miramare 6 ore
Pranzo dei maturandi voto 100 4 ore
Inaugurazione Scuola Elementare Riccione 3 ore
Conferenza on line Food 3 Issues
Corso rianimazione BLSA 6 ore
Grana Padano 2 ore
Pranzo Kasherùt 4 ore
Corso Sommelier
Pranzo Palazzo del Turismo 3 ore
Open Day Scuola media Riccione 3 ore

Inoltre nel progetto P.C.T.O. sono inserite:

- visite aziendali a imprese turistiche del settore ristorativo-ricettivo, aziende agro alimentari;
- partecipazione a fiere di settore quali SIGEP 2019/2020;
- viaggi di istruzione e soggiorni linguistici con attività professionalizzanti in classe terza
- partecipazione di un alunno al seguente progetto di mobilità Erasmus a Malta;
- partecipazione di un alunno a seguente progetto di mobilità Erasmus in Danimarca;
- certificazioni linguistiche: un alunno.

Attività, percorsi e progetti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

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

TITOLO	OBIETTIVO: ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	ALUNNI
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO, DIRITTO DEL LAVORO.	Tutta la classe
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLE DI CLASSE, QUOTIDIANO IN CLASSE.	Tutta la classe
MEMORIA	GIORNATA DELLA MEMORIA, "Primo Levi" Per non dimenticare	Tutta la classe
MEMORIA	PROGETTO MANGIARE DA D-O, In collaborazione con Istituto ebraico di Bologna	Tutta la classe
INTEGRAZIONE	PON ESTERO, ERASMUS.	Solo alcuni alunni
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE SPORT E FAIRPLAY	Tutta la classe
SOLIDARIETA'	COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA'	Solo alcuni alunni
DIRITTO ALLA SALUTE	PEER TO PEER	Solo alcuni alunni
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA.	Tutta la classe

Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi

La metodologia e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero e al potenziamento delle conoscenze acquisite dagli alunni negli anni precedenti, all'applicazione concreta delle predette conoscenze, adeguando la trattazione delle materie alle esigenze dell'intera classe.

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali ma con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni. In considerazione della particolare situazione pandemica, durante il terzo e quarto anno, ogni Dipartimento disciplinare ha attuato una rimodulazione della programmazione didattica tenendo conto di diversi fattori quali la complessità del momento, la nuova modalità di insegnamento-apprendimento, le difficoltà di docenti ed allievi di poter fruire delle piattaforme digitali e le problematiche legate al nuovo sistema per effettuare verifiche e relative valutazioni.

Durante i periodi di parziale o totale sospensione didattica, le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

Il lavoro si è basato sui libri di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su materiale supplementare come appunti integrativi, fotocopie, mappe concettuali, schemi di sintesi e di riepilogo di unità didattiche.

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

- lezione frontale interattiva
- lettura e analisi dei testi proposti
- discussione in classe sugli argomenti affrontati
- lavori di gruppo
- schemi di sintesi e riassunti forniti dai docenti
- simulazioni
- lavori al computer
- discussioni e conversazioni in lingua straniera
- ricerche
- questionari
- processi di apprendimento individualizzati.

Strumenti

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

- libri di testo
- materiale fotocopiato, riassunti, schemi e mappe concettuali forniti dai docenti
- giornali e riviste
- dizionari
- computer, videoproiettore, software multimediali e internet
- fonti normative
- piattaforme G Suite for Education per la didattica a distanza

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

Per aiutare i ragazzi ad acquisire un adeguato metodo di studio sono state utilizzate strategie diverse: lettura e selezione delle informazioni attraverso il riconoscimento di concetti chiave o enunciati significativi; invito al ragionamento attraverso domande mirate; richiesta di elaborazione di riassunti e/o mappe concettuali; verifica in itinere delle conoscenze acquisite; elaborazione collettiva di strumenti utili allo studio come mappe, sintesi, riassunti. Chiarificazione di procedimenti atti a produrre diverse tipologie di elaborati.

In vista dell'Esame di Stato è stata prevista dal Consiglio di Classe una simulazione della prima prova scritta, che si è svolta il 28 aprile 2022.

Interventi di recupero

Le attività di recupero sono state svolte, in presenza, in itinere nelle singole discipline attraverso un ripasso guidato durante la pausa didattica effettuata nelle prime due settimane del mese di febbraio.



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe è composta da 12 studenti, 9 maschi e 3 femmine.

Il numero degli alunni della classe, che si è costituita a partire dal terzo anno, non è rimasto lo stesso (da 21 alunni a 14. Durante l’ultimo anno scolastico una ragazza si è ritirata per problemi di salute, mentre un’altra non ha mai frequentato) .

La provenienza territoriale degli alunni è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Rimini.

Nella classe sono presenti 4 ragazzi in possesso di certificazione dsa e un ragazzo con certificazione bes.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

La classe sin dal terzo anno si è dimostrata in atteggiamento oppositivo nei confronti dell’accettazione di regole disciplinari. Questo atteggiamento ha raggiunto l’apice lo scorso anno scolastico, durante il quale, sia in presenza sia in dad, la maggior parte dei ragazzi ha delineato approcci disciplinari e didattici non positivi. La peculiarità del gruppo classe è la presenza di un latente spirito critico non sostenuto, però, da soddisfacente volontà di apprendimento. L’impegno e la sistematicità didattica è stata propria di un numero esiguo di studenti.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato caratterizzato da altalenante dialogo e critica da parte degli alunni, marginali sono stati gli interventi costruttivi dei ragazzi per giungere ad un migliore clima di serenità: opportuno per gli alunni più fragili e più riservati. Questa modalità di approccio, va chiarito, è tipica di un gruppo limitato di persone, ma il carattere carismatico ed esuberante di questi protagonisti ha visto la preponderanza della loro modalità di comportamento in classe.

Si sottolineano le potenzialità presenti proprio in quei ragazzi che non hanno avuto spiccato senso di impegno e di interesse verso la scuola.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Ad eccezione di pochi docenti che hanno seguito la classe nel biennio post qualifica (Sala Bar ,Scienza e cultura degli alimenti , DTA) diversi sono stati gli avvicendamenti di insegnanti come altresì una forte continuità nella disciplina di indirizzo. Gli alunni hanno, in ogni caso, dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro di volta in volta senza però evitare di innescare polemiche gratuite in merito.

Il percorso formativo si è attestato, al terzo anno e nel biennio post-qualifica, su livelli di sporadica eccellenza in pochissimi casi, ed è risultato sufficiente per la maggior parte della classe. La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni. Il livello di attenzione riscontrato nella classe è stato spesso ondivago; la motivazione, l'interesse e la partecipazione sono stati spesso selettivi a seconda delle discipline interessate. 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.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline e livelli generali raggiunti

Il C.d.C. ha rilevato unanimemente alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti.

Per quanto riguarda gli alunni con DSA, è stato attuato dal C.d.C quanto concordato nel PDP.

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

Tabella crediti

Crediti calcolati in base alla tabella inserita nel POF 2019-2022

Pr.	Alunno	Matr.	Data Nasc.	Anno	Classe	Cred.	Integ.
1	B.M.	13045	12/08/2003	2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	11	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	12	
2	D.A.A.	13010	17/06/2003	2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	8	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	
3	D.M.E.	13050	07/11/2003				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	8	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	
4	F.F.	13124	28/01/2003				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	
5	G.M.	13013	27/06/2001				
				2019/2020	3° IN UN ALTRO ISTITUTO	10	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	11	
6	H.M.	13052	30/04/2002				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	8	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	
7	M.D.	12948	30/08/2003				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	8	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO	10	

Pr.	Alunno	Matr.	Data Nasc.	Anno	Classe	Cred.	Integ.
9	M.F.	13623	26/09/2002				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	11	
10	M.E.	12981	19/10/2004				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	
11	P.C.	12984	06/01/2004				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9	
12	R.S.	13870	22/09/2003				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	9	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	

Pr.	Alunno	Matr.	Data Nasc.	Anno	Classe	Cred.	Integ.
13	S.E.	13019	05/05/2003				
				2019/2020	3BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	8	
				2020/2021	4BS IP06 MONOENNIO FINALE ENOG. PERCORSO SALA BAR SEDE DIURNO QUESTO ISTITUTO	10	

La conversione dei crediti ha tenuto conto dell'arrotondamento alla banda più alta in seguito a crediti formativi maturati.

ELENCO AZIENDE PCTO

STUDENTE 1:

HOTEL MEDUSA MISANO A. a.s. 2020/2021 HOTEL ROMANTIK-POSTHOTEL
CAVALLINO BIANCO SRL DI WIEDENHOFER JOSEF NOVA LEVANTE BZ a.s. 2019/2020

STUDENTE 2:

MIMA S.A.S. DI MICHELE NOVIELLO E C. CORIANO a.s. 2020/2021

LA GREPPIA S.R.L. CORIANO a.s. 2019/2020

STUDENTE 3:

HOTEL ADELPHI RICCIONE a.s. 2020/2021

GRAND HOTEL DES BAINS RICCIONE a.s. 2019/2020

STUDENTE 4:

ACQUOLINA PIADINERIA RICCIONE a.s. 2020/2021

HOTEL BELLEVUE SUITES & SPA - BELLEVUE MANAGEMENT SRL CORTINA
D'AMPEZZO BL a.s. 2019/2020

STUDENTE 5:

DOLOMITI BOUTIQUE PINZOLO TN a.s. 2021/2022

HOTEL AMBASCIATORI RICCIONE a.s. 2020/2021

STUDENTE 6:

HOTEL POLO RICCIONE a.s. 2020/2021

RISTORANTE ZI ROSA RICCIONE a.s. 2019/2020

STUDENTE 7:

HOTEL BELLARIVA FEELING RIMINI a.s. 2020/2021

I-SUITE HOTEL RIMINI a.s. 2019/2020

STUDENTE 8:

RISTORANTE TROPICANA RICCIONE A.S. 2020/2021

GRAND HOTEL DES BAINS RICCIONE a.s. 2019/2020

STUDENTE 9:

RISTORANTE DA QUEI MATTI RICCIONE a.s. 2020/2021

HOTEL RADISSON BLUE GALZIGNANO TERME PD a.s. 2019/2020

STUDENTE 10:

CAFFETTERIA QUARANTA5 CORIANO a.s. 2020/2021

HOTEL CORALLO RICCIONE a.s. 2019/2020

STUDENTE 11:

BAR SPORT RIMINI a.s. 2020/2021

BAR AL V MIGLIO RIMINI a.s. 2019/2020

STUDENTE 12:

PEPPER CAFFE' RICCIONE a.s. 2020/2021

PEPPER CAFFE' RICCIONE a.s. 2019/2020

RICCIONE 15/05/2022

PROF. ALESSANDRO OLIVETO

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI E DISCIPLINARI



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – OPERATORE SALA-BAR

DISCIPLINA: ITALIANO

Prof. ssa SILVA BULDRINI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 12 alunni, di cui 4 dsa e un bes, proviene nella sua interezza dalla IV SB dell’anno precedente. Il gruppo è formato da alcune personalità di spicco che, nel corso degli ultimi due anni scolastici, hanno cercato, con difficoltà, di smussare il proprio carattere esuberante. Atteggiamento, questo, che non ha permesso un fluido e costante prosieguo del percorso formativo. Nonostante questa peculiarità, la classe, talvolta, ha dimostrato capacità critica e consapevolezza didattica, potenzialità, queste, non coltivate con sistematicità e serietà. La fotografia della classe distingue, quindi, la presenza di un gruppo di studenti più fragili caratterialmente e scolasticamente, che vivono comunque l’esperienza scolastica in modo positivo ma che si assestano su risultati sufficientemente raggiunti. L’esiguo gruppo rimasto, carismatico e protagonista, raggiunge livelli discreti di conoscenze e competenze. Livelli ondivaghi perché non supportati da un impegno tenace e fermo. I risultati raggiunti, per entrambi i gruppi, nell’esposizione scritta sono mediamente sufficienti e permangono difficoltà compositive ma non ideative. Il lessico è limitato e non solido perché deficitario del supporto costante dello studio e della lettura. Ne consegue che anche l’esposizione orale dimostra difficoltà di gestione del linguaggio specifico nelle singole discipline.

Per gli alunni in possesso di certificazione (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.D.P.) depositati agli atti.

Riccione, 15/05/2022

Prof.ssa Silva Buldrini

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Positivismo: costante progresso umano Naturalismo : ambiente sociale e vita dei poveri.</p> <p>La Scapigliatur a: rivolta contro I padri</p>	<p>-Conoscere il contesto culturale</p> <p>-Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</p> <p>-Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e dei movimenti letterari presi in esame</p>	<p>Il Positivismo nella seconda metà dell'800: principi generali e contesto storico culturale dell'epoca (cenni);</p> <p>L'età post-unitaria (1861-1900): società e costume, il mito del progresso, conflitto tra intellettuale e società, il trionfo del romanzo.</p> <p>La Scapigliatura italiana: movimento letterario, caratteristiche principali.</p> <p>Lettura ed analisi di:</p> <p>-Emilio Praga da "Penombre" "Preludio";</p> <p>-Igino Ugo Tarchetti da "Fosca" "L'attrazione della morte".</p> <p>Introduzione al "Naturalismo" francese: definizione dei concetti di positivismo, determinismo, darwinismo sociale, realismo, naturalismo.</p> <p>Il Naturalismo francese: movimento letterario (origini nel Realismo di Balzac e Flaubert) le caratteristiche principali: lettura e analisi in classe</p>

<p>Verismo: fotografare la realtà</p> <p>Giovanni Verga: I vinti, la roba, la modernità che travolge il mondo di ieri</p>		<p>di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gustave Flaubert da “Madame Bovary” “Il grigiore della provincial e il sogno della metropoli”; - Emile Zola da L'Assommoir: lettura del brano “L’alcool inonda Parigi”; - da “Il romanzo sperimentale” “Lo scrittore come operaio del progresso sociale”. <p>Il Verismo in Italia:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Giovanni Verga : formazione e opere giovanili, i princìpi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita, il ciclo dei vinti, la concezione di progresso, lettura ed analisi di: <ul style="list-style-type: none"> -“Rosso Malpelo da “Vita dei Campi” -da“I Malavoglia”: lettura dei brani“Prefazione”; “La famiglia Malavoglia” (cap. I); -da “Novelle Rusticane” “La roba”; -da “Mastro Don Gesualdo” “La morte di maestro-don Gesualdo”; -da “Vita dei Campi” “La lupa”.
---	--	---

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Decadentismo: la bellezza, la stanchezza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere il contesto culturale -Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica -Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e dei movimenti letterari presi in esame 	<p>Decadentismo: la crisi del Positivismo, la ripresa di temi e dei miti romantici, il significato polivalente del termine decadentismo, la periodizzazione.</p>

<p>Simbolismo ed Estetismo: visionaria</p>		<p>Simbolismo: il primato della poesia</p> <p>Charles Baudelaire: da “I fiori del male”, lettura e analisi di “Corrispondenze” “Spleen” “L’albatro”</p> <p>I concetti di similitudine, metafora, analogia, sinestesia.</p> <p>Paul Verlaine: Da”Un tempo e poco fa” “Languore”;</p> <p>Arthur Rimbaud: Dalle “Poesie” “Vocali”;</p> <p>Stéphane Mallarmé: Dalle “Poesie” “Brezza Marina”.</p> <p>Il Romanzo decadente: caratteristiche; romanzo naturalista e decadente a confronto.</p> <p>Lettura ed analisi</p> <p>Joris-Karl Huysmans: Da “Controcorrente””La realtà sostitutiva”cap.II;</p> <p>Oscar Wilde da “Il ritratto di Dorian Grey” “Un maestro di edonismo” cap.II</p>
<p>Giovanni Pascoli: le piccolo cose, la storia, la classicità</p>		<p>Giovanni Pascoli: vita, la poetica del fanciullino, la poesia come mezzo di conoscenza, Pascoli simbolista, lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia pascoliana, il linguaggio analogico e allusivo, i simboli, l’onomatopea (primaria e secondaria), il</p>

<p>Gabriele D'Annunzio: un intellettuale in fuga</p>		<p>fonosimbolismo.</p> <p>Da “Myricae”, lettura e analisi di: “Arano”, “X Agosto”, “Il lampo”, “Temporale”, “L’assiuolo”, “Novembre”, Da “I canti di Castelvecchio”: “Il gelsomino Notturmo” “La mia sera”.</p> <p>Da “Il fanciullino” con lettura e analisi del brano: “È dentro di noi un fanciullino” (Una poetica decadente).</p> <p>Estetismo: la vita come opera d’arte, la figuradell’esteta, il Vate.</p> <p>Gabriele D’Annunzio: la vita e le imprese civili e politiche di D’Annunzio , Estetismo, Superomismo e Panismo, il periodo notturno.</p> <p>Lettura e analisi da “Alcyone”de: “La sera fiesolana” “La pioggia nel pineto”; “Il piacere”: la trama, il genere, il protagonista, lettura e analisi del brano “Un ritratto allo specchio”libro III, cap.I.</p>
---	--	--

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p data-bbox="124 248 504 293">Il romanzo della crisi</p> <p data-bbox="124 360 504 506">Italo Svevo: tra menzogna e verità: il racconto dell'inetto</p> <p data-bbox="124 853 504 943">Luigi Pirandello: un uomo "fuori chiave"</p>	<p data-bbox="504 248 887 338">-Conoscere il contesto culturale</p> <p data-bbox="504 360 887 562">-Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</p> <p data-bbox="504 584 887 831">-Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e dei movimenti letterari presi in esame</p>	<p data-bbox="887 394 1449 763">Italo Svevo: la vita, "La coscienza di Zeno": la figura dell'inetto, la malattia, la psicoanalisi, trama. Lettura e analisi dei brani: "Il fumo", "L'ultima sigaretta", "Un affare commerciale disastroso", "La profezia di un'apocalisse cosmica".</p> <p data-bbox="887 842 1449 1144">Luigi Pirandello: la vita e formazione culturale: vita e forma, le "maschere nude", relativismo conoscitivo e incomunicabilità, "il forestiere della vita" e la "trappola sociale". La distanza dal verismo.</p> <p data-bbox="887 1167 1449 1312">Il saggio "L'Umorismo": lettura e analisi del brano "Un'arte che scompone il reale: il sentimento del contrario".</p> <p data-bbox="887 1335 1449 1536">Il romanzo "Il fu Mattia Pascal" trama: lettura e analisi del brano "La costruzione della nuova identità e la sua crisi" cap.VIII e IX.</p> <p data-bbox="887 1559 1449 1693">Il romanzo "Uno, nessuno, centomila": trama. Lettura e analisi del brano "Nessun nome".</p>

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Ermetismo: scrittura come atto mistico, lingua oscura e speciale</p> <p>Eugenio Montale: tradizione e rinnovamento: un classicismo paradossale</p> <p>Dal dopoguerra ai giorni nostri</p> <p>Pier Paolo Pasolini: Coscienza e scandalo dell'Italia del boom</p>	<p>-Conoscere il contesto culturale</p> <p>-Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica</p> <p>-Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e dei movimenti letterari presi in esame</p>	<p>Ermetismo: significato del termine, chiusura nei confronti della storia, il linguaggio, insoddisfazione del presente e la solitudine.</p> <p>Eugenio Montale: vita: cenni, crisi di identità, memoria, indifferenza, poetica, le soluzioni stilistiche.</p> <p>Lettura e analisi delle poesie da “Ossi di seppia” (titolo, aridità): “Non chiederci la parola”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”.</p> <p>Pasolini: un intellettuale scomodo, poeta sperimentale, “la mutazione antropologica”, consumismo come nuovo totalitarismo. Lettura ed analisi dei brani: da “Una vita violenta”: “Degradazione e innocenza del popolo”; da “Scritti corsari” “La scomparsa delle lucciole e la mutazione della società italiana”.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe. • Sono stati utilizzati come strumenti di lavoro: schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali, presentazioni in ppt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: “Le occasioni della letteratura, 3” Pearson-Paravia • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall’insegnante • Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, ppt, brevi video) • Risorse online (video e dispense su piattaforma Google Classroom) 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, C, • Verifiche orali <ul style="list-style-type: none"> - Dialogo in classe - Verifiche scritte per accertare la comprensione degli argomenti 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell’Istituto, durante l’anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute; • Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • Uso del registro linguistico adeguato;

			<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di argomentare; • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua. <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>
--	--	--	--



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

DISCIPLINA: STORIA
Prof. ssa **SILVA BULDRINI**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, composta da 12 alunni, di cui 5 dsa e un bes, proviene nella sua interezza dalla IV SB dell’anno precedente. Il gruppo è formato da alcune personalità di spicco che, nel corso degli ultimi due anni scolastici, hanno cercato, con difficoltà, di smussare il proprio carattere esuberante. Atteggiamento, questo, che non ha permesso un fluido e costante prosieguo del percorso formativo. Nonostante questa peculiarità, la classe, talvolta, ha dimostrato capacità critica e consapevolezza didattica, potenzialità, queste, non coltivate con sistematicità e serietà. La fotografia della classe distingue, quindi, la presenza di un gruppo di studenti più fragili caratterialmente e scolasticamente, che vivono comunque l’esperienza scolastica in modo positivo ma che si assestano su risultati sufficientemente raggiunti. L’esiguo gruppo rimasto, carismatico e protagonista, raggiunge livelli discreti di conoscenze e competenze. Livelli ondivaghi perché non supportati da un impegno tenace e fermo. I risultati raggiunti, per entrambi i gruppi, nell’esposizione scritta sono mediamente sufficienti e permangono difficoltà compositive ma non ideative. Il lessico è limitato e non solido perché deficitario del supporto costante dello studio e della lettura. Ne consegue che anche l’esposizione orale dimostra difficoltà di gestione del linguaggio specifico nelle singole discipline.

Per gli alunni in possesso di certificazione (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.D.P.) depositati agli atti.

Riccione, 15/05/2022

Prof.ssa Silva Buldrini

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

MODULO 6		CONTENUTI
Hitler e il Nazismo		<ul style="list-style-type: none"> • Ascesa e affermazione del nazismo

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

Cittadinanza e Costituzione	Saper essere cittadini consapevoli	<ul style="list-style-type: none"> ● “Quando il razzismo diventa legge: Mangiare da Dio: la Kasherut. Progetto in collaborazione con l’Istituto Storico per la Resistenza di Rimini. ● “La Costituzione italiana”: nascita, caratteristiche e principi costitutivi. Dallo Statuto Albertino alla Nostra Carta Costituzionale. Uno sguardo alle Carte costituzionali internazionali. ● La Cittadinanza digitale: <ul style="list-style-type: none"> □ <i>Le fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause □ Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri □ Conoscere i principali reati informatici e le norme di protezione. □ Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica
-----------------------------	------------------------------------	--

		attraverso il digitale
--	--	------------------------

METODO DI LAVORO	STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe.</p> <p>- Si è fatto ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe video-proiettate o condivise sulle piattaforme multimediali.</p>	<p>Manuale in adozione: De Vecchi - Giovannetti, <i>La nostra avventura 3</i>, Pearson.</p> <p>- Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante (presentazioni in ppt, brevi video)</p> <p>-Lezioni o schematizzazioni alla lavagna e/o in formato multimediale (mappe concettuali, presentazioni in ppt, brevi video-esplicativi)</p> <p>· Risorse online (video e dispense su piattaforma Google Classroom)</p>	<p>- Verifiche scritte: per valutare le conoscenze</p> <p>-Verifiche orali: per valutare anche abilità e competenze</p> <p>- Colloquio orale</p>	<p>-In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali.</p> <p>Criteria di valutazione:</p> <p>-Qualità e quantità delle conoscenze acquisite;</p> <p>-Coerenza e coesione delle informazioni riportate;</p> <p>-Uso di registro linguistico adeguato;</p> <p>-Capacità di argomentare;</p> <p>-Capacità di affrontare con metodo critico un tema;</p> <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>



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

Prof. ANGELO BONFIGLIO

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha manifestato per l’intero anno scolastico un atteggiamento piuttosto atipico. Nello specifico non sempre consono a un profilo di classe quinta, spesso passivo dal punto di vista didattico e privo di ogni forma di entusiasmo verso il percorso in uscita. Spesso ciò che ha rattristato i momenti di conversazione e di confronto con la classe è stato il non comprendere da parte loro il potenziale della disciplina ma soprattutto l’immediata ricaduta che essa presenta nel contesto operativo e professionale. Perciò, con molto rammarico, posso affermare che per alcuni di essi non si è compiuto, e forse nemmeno avviato, un processo di maturazione e transizione verso l’età adulta.

Con tutti gli studenti, ad eccezione di uno, vanto una continuità dal terzo anno scolastico. Questo avrebbe dovuto agevolare la didattica ma i due anni precedenti, sia per la situazione pandemica che per i problemi disciplinari, purtroppo, non sono stati ottimizzati nel migliore dei modi.

Tuttavia, per quanto concerne la situazione del merito, i profitti ottenuti sono stati appena sufficienti per la maggior parte degli allievi, e solamente due di loro alzano la media della classe in virtù di uno studio più consapevole e capacità di effettuare collegamenti intradisciplinari.

Da questa condizione generale di livello si discosta la situazione di un paio di studenti che continuano ad avere serie difficoltà dovute a uno studio prettamente mnemonico, carenza di un linguaggio tecnico-scientifico e per compartimenti stagni tra i diversi argomenti trattati. Purtroppo, ad oggi, questa condizione per buona parte di loro non è stata possibile correggerla perciò il lavoro svolto sulla competenza, piuttosto che sulla conoscenza, è stato alquanto deludente nei risultati ottenuti.

Considerata l’attitudine prettamente pratica degli allievi nei confronti del processo di apprendimento, si è preferito basare il percorso sull’esposizione dei concetti chiave in maniera più

intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i gli approfondimenti della materia.

Per fare ciò, si è scelto di prediligere lezioni interattive, lavori 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.

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.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.D.P.) depositati agli atti.

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

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p>Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione e degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare.</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, radioattive e biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare.</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>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods.</p> <p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare. Le linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Le diverse tipologie dietetiche</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>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.</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 in modalità saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<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>Produzione di compiti di realtà</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 maggio 2022

Il docente

Prof. Bonfiglio Angelo



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

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

Prof. ALESSANDRO OLIVETO

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5[^]BS si compone di 9 maschi e 3 femmine. All’interno della classe sono presenti 4 alunni con DSA e 1 alunno con BES, pertanto si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con le famiglie, facendo riferimento al Piano Didattico Personalizzato (P.D.P.).

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

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

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

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

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

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

Il programma, rispetto al Piano annuale presentato ad inizio anno scolastico, si è svolto in modo regolare. Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il raggiungimento degli

obiettivi previsti, e utili alla formazione professionale dei discenti. Durante le lezioni è stato usato il libro di testo; agli allievi sono state fornite inoltre fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione, slides, materiale digitale e sintesi riassuntive degli argomenti svolti. Le verifiche (orali e/o scritte) hanno avuto cadenza quadrimestrale e sono state integrate da frequenti prove pratiche.

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 4-5 secondo biennio	Obiettivi	Contenuti
La degustazione e gli abbinamenti enogastronomi ci	<p>Criteria di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>Proporre corretti abbinamenti e saper individuare la produzione enoica Italiana e Mondiale.</p>	<p>Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di vinificazione. La terminologia della degustazione (esame visivo, olfattivo e gustativo). L'abbinamento cibo-vino: i criteri di abbinamento. L'enografia Italiana, Europea e Mondiale. La carta dei vini. La gestione e conservazione del vino in cantina. Calcolo calorico vino. Vino e salute</p>
Ore effettuate : 8		
Unità 6	Obiettivi	Contenuti
Particolari servizi in sala	<p>Conoscere la storia e la provenienza dei cibi di lusso e gli strumenti per i loro servizi</p>	<p>Lo studente sa descrivere le caratteristiche dei cibi di lusso ed è in grado di preparare le corrette mise en place particolari.</p>
Ore effettuate: 8		
Argomento	Obiettivi	Contenuti
La birra: produzione e commercializzazione	<p>Come si produce la birra. Come si serve la birra. Saper applicare le corrette tecniche di spillatura e servizio della birra. Essere in grado di eseguire una degustazione.</p> <p>Proporre alla clientela idonei abbinamenti cibo-birra.</p>	<p>L'origine e la classificazione della birra. Gli ingredienti principali. Le fasi della produzione. Servizio e Spillatura della birra. principali abbinamenti cibo-birra.</p>
Ore effettuate : 8		

Unità 3-4	Obiettivi	Contenuti
I distillati e liquori	Sapere le caratteristiche organolettiche e produttive dei principali distillati acquaviti e loro tecniche di servizio. Saper svolgere il servizio dei distillati in modo adeguato alla tipologia. Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e all'esigenza del cliente.	Le tipologie di distillazione; i principali distillati e le loro tecniche di produzione. I Liquori.
Ore effettuate : 8		
Unità 1 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
I vini nel mondo	Conoscere i diversi vitigni impiegati nelle zone di produzione di vino dei vari paesi nel mondo. Conoscere i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei paesi produttori di vino nel mondo.	Collocare il vino nel paese d'origine e consigliare i vini delle principali aree vitivinicole nel mondo. Saper selezionare i vini da abbinare ad un menù.
Ore effettuate : 10	Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. Conoscere i criteri di calcolo del wine-cost.	
Unità 2 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
La gastronomia Italiana	Conoscere la varietà enogastronomica Italiana. conoscere la preparazione principale Italiana. Conoscere i prodotti D.O.P. e I.G.P. Italiani	Spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità. Presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura e sia spiegandone la tradizionalità.
Ore effettuate : 8		
Unità 6 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
I rapporti con la clientela	Saper comunicare con il cliente e conoscere i documenti fiscali ed i vari metodi di pagamento	Saper usare un linguaggio appropriato durante una conversazione, ascoltare il cliente e di mostrarsi interessato a ciò che dice.
Ore effettuate : 4		Gestire i vari metodi di discussione.

Unità 7 quinto anno	Obiettivi	Contenuti
Tecniche gestionali	Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione .	Acquisti ed economato. Approvvigionamento e fornitori. Tipologie di prodotti. Magazzino e scorte. Acquisto del vino e rotazione degli stock. Calcolare il food e beverage cost. Il prezzo di vendita.
Ore effettuate : 8		
Argomento	Obiettivi	Contenuti
Catering e banqueting	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Operare con capacità progettuale ed esecutiva per la realizzazione di un evento.	Organizzazione di un evento e tutte le fasi operative; progettare un banchetto e realizzare buffet per le varie esigenze.
Ore effettuate : 8		
Argomento ripasso	Obiettivi	Contenuti
La sicurezza sul luogo di lavoro	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevengano rischi per la salute.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale
Ore effettuate: 8		
Argomento Ed. Civica	Obiettivi	contenuti
La sicurezza e l'ecologia nel mondo della ristorazione. I contratti di lavoro nel settore turistico. (4h)	Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza sul lavoro, della tutela della salute con uno sguardo allo smaltimento dei rifiuti alimentari. Individuare il tipo di contratto a seconda della struttura ricettiva.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. Conoscere la contrattazione nazionale e Comunitaria dei contratti del settore turistico-ristorativo.

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

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

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

RICCIONE 15.05.2022
Prof. Alessandro Oliveto



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. MARCO GALLI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 12 studenti, di cui n.4 con Disturbo Specifico dell’Apprendimento e n.1 con Bisogni Educativi Speciali.

La classe inizialmente presentava delle lacune nei procedimenti di calcolo prerequisito per le U.D. del programma e spesso si è dovuto procedere ad una ripresa di concetti relativi ai programmi degli anni precedenti.

La padronanza di conoscenze, abilità e competenze è variegata e il livello complessivo della classe, che si attesta al di sopra della sufficienza, non riflette la reale distribuzione delle valutazioni (si va da valutazioni molto basse a valutazioni occasionalmente di eccellenza).

La classe ha sempre mostrato un impegno discontinuo e un non puntuale rispetto delle scadenze. Una certa indulgenza da parte del docente rispetto a ciò non si è tradotta in un maggior impegno della classe.

A causa di questo atteggiamento il profitto raggiunto è purtroppo al di sotto delle effettive potenzialità di ciascuno studente.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Sasso-Fragni “I colori della matematica” – Edizione bianca per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri. Ed. Petrini.

MODULO 1: COLLEGAMENTO CON LO STUDIO DI FUNZIONE INIZIATO NELLA CLASSE QUARTA (consolidamento ed integrazione dei contenuti precedentemente affrontati)	
<p>Obiettivi cognitivi</p> <p>Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.</p> <p>Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.</p> <p>Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.</p> <p>Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore infinito, limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro.</p> <p>Funzioni continue e algebra dei limiti.</p> <p>Forme di indecisione di funzioni razionali.</p> <p>Eliminazione delle forme indeterminate $+\infty-\infty$; ∞/∞; $0/0$.</p> <p>Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.</p>	<p>Obiettivi operativi</p> <p>Riconoscere il grafico di una funzione.</p> <p>Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.</p> <p>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.</p> <p>Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.</p> <p>Studiare il segno di una funzione razionale.</p> <p>Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali.</p> <p>Eliminare le forme di indecisione $+\infty-\infty$, ∞/∞, $0/0$.</p> <p>Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali o obliqui.</p> <p>Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti.</p>

CONTENUTI:

- U.D.1: Definizione di funzione reale di variabile reale, dominio e studio del segno
- U.D.2: Funzioni pari e funzioni dispari
- U.D.3: Limiti ed asintoti (orizzontali, verticali, obliqui)
- U.D.4: Analisi del grafico di una funzione e continuità dal punto di vista intuitivo, punti di discontinuità di 1°, 2°, 3° specie

MODULO 2: DERIVATE E LO STUDIO DI FUNZIONE

Obiettivi cognitivi

Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.

Regole per il calcolo delle derivate.

Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.

Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.

Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.

Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.

Lettura del grafico di una funzione.

Obiettivi operativi

Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.

Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.

Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto.

Determinare le coordinate dei punti stazionari.

Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente

Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale).

Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.

Rappresentare graficamente la funzione studiata.

Analizzare il grafico di una funzione.

CONTENUTI:

- **U.D.1: Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico**
- **U.D.2: Regole per il calcolo delle derivate**
- **U.D.3: Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto**
- **U.D.4. Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari**
- **U.D.5. Funzioni concave e convesse, flessi**
- **U.D.6: Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione**

OBIETTIVI MINIMI CLASSE QUINTA

- Saper classificare le funzioni
- Di una semplice funzione algebrica razionale saper studiare:
 - dominio
 - intersezioni con gli assi
 - segno
 - limiti negli estremi del dominio
 - asintoti orizzontali e verticali
 - monotonia, massimi e minimi
- Di una funzione algebrica razionale intera saper studiare: monotonia e punti stazionari, saper ricercare rette tangenti
- Saper leggere dal grafico di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, monotonia, punti di massimo e di minimo relativi.

OBIETTIVI GENERALI

A) Disciplinari

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

B) Trasversali

- utilizzare consapevolmente testi e dispense;
- schematizzare il contenuto di una lezione;
- essere provvisto regolarmente dei materiali necessari per svolgere l'attività didattica;
- rielaborare a casa i contenuti;
- svolgere i compiti assegnati;
- esporre correttamente le conoscenze apprese;
- operare collegamenti con le altre materie, in particolare con quelle professionalizzanti;

- rispettare l'ambiente di lavoro;
- rispettare compagni, docenti e personale scolastico.

STRATEGIE E METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale · Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi · Lezione dialogata · Esercizi applicati vi guidati · lavoro di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo: L. Sasso Nuova Matematica a colori. Edizione leggera. Volume 4. Ed. Petrini, · Appunti e mappe concettuali elaborate in classe con la guida dell'insegnante e · Risorse online (video e dispense su piattaforma Google Classroom) 	<ul style="list-style-type: none"> · Problemi ed esercizi · Quesiti a risposta aperta · Prova semi-strutturata · Colloquio tradizionale · Simulazione di prova d'esame · Simulazione di colloquio d'esame 	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscenza degli argomenti affrontati · Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta · Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali · Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale

Riccione, 15/05/2022

Prof. Marco Galli



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Prof. GIORGINA NESPOLI

RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

Autori: Stefano Rascioni , Fabio Ferriello, Editore: TRAMONTANA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo:	Conoscere e classificare i costi aziendali, conoscere	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e

<p>LA CONTABILITA' DEI COSTI</p>	<p>come si determina il costo di produzione. individuare il punto di pareggio come strumento di controllo di gestione.</p> <p>Conoscere come si definiscono i prezzi di vendita</p>	<p>indiretti, Configurazione di costo</p> <p>Riparto dei costi comuni</p> <p>Analisi del punto di equilibrio</p> <p>La politica dei prezzi:</p> <p>Metodo del full costing, del food costing, del Bep, dello Revenue management</p>
<p>MODULO 2</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Titolo:</p> <p>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p>	<p>Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale</p>	<p>La pianificazione e la programmazione aziendale</p> <p>IL controllo di gestione</p> <p>Il budget delle imprese ristorative</p> <p>Il Business plan</p>
<p>MODULO 3</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Titolo:</p> <p>IL MARKETING</p>	<p>Conoscere e analizzare la gestione commerciale e il marketing</p>	<p>Evoluzione del concetto di marketing, generalità e obiettivi del marketing</p> <p>Il marketing strategico (fonti normative, analisi interna, a. della concorrenza, della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici)</p> <p>Il marketing operativo (marketing mix : prodotto, prezzo, promotion, place)</p> <p>Web marketing</p> <p>Il Marketing plan</p>

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO	Conoscere le norme obbligatorie nazionali Conoscere la disciplina dei contratti di settore, la responsabilità degli operatori di settore	Lo statuto dell'imprenditore commerciale (Norme sulla costituzione dell'impresa) Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme di igiene alimentare Le norme di protezione dei dati personali I contratti delle imprese ricettive e ristorative: Il contratto di ristorazione Il contratto di catering Il contratto di banqueting Contratto d'albergo Contratto di deposito in albergo

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

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

Riccione, lì 15/05/2022

Prof.ssa Giorgina Nespoli



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

DISCIPLINA: INGLESE

Prof.ssa LORELLA MATTEINI

La classe V SB è composta da 12 studenti, 9 ragazzi e 3 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.

Durante l’anno ho accompagnato la classe in due diverse uscite didattiche, una a Fano ed una a San Mauro Pascoli ed in entrambe le giornate si sono dimostrati attenti e partecipativi.

I ragazzi hanno eseguito comunque con regolarità le prove scritte, come pure le prove orali.

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.

PROGRAMMA SVOLTO

Moduli	Obiettivi	Contenuti
<p>MODULE 1</p> <p>Revision</p> <p>At the bar Types of bars</p> <p>Civilization: Types of bars and restaurants in the U.K. and the U.S.A.</p> <p>Wine serving</p> <p>Pairing food and wine</p> <p>Talking about menus</p> <p>MODULE 2</p> <p>Beverages</p> <p>Types of wines: Wine appellation, Labelling wine</p> <p>Beers Spirits Cocktails</p>	<p>To know the different kinds of bars. Differences and similarities</p> <p>To know the story and the evolution of the first bars-taverns -coffeehouses.</p> <p>How to match Food and Wine</p> <p>Dessert and Wine.</p> <p>To explain and suggest a menu.</p> <p>Getting to know information about the different beverages.</p>	<p>Pub- Lounge -Nightclubs – Coffee bar-Wine bars-Snackbars.</p> <p>Inns- Taverns-Alehouses- American Diners-Saloon bars.</p> <p>Principal characteristics of the most common wines.</p> <p>Starters- Main course- Dessert.</p>

<p>Unit 3 Diets and Nutrition.</p> <p>Healthy eating</p> <p>The Food Pyramid</p> <p>The Mediterranean diet</p> <p>The Vegetarian diet</p> <p>The Vegan Diet</p> <p>Okinawa Diet</p> <p>Raw Diet</p> <p>Alternative Diets</p> <p>Unit 4 Nutrition</p> <p>Food & Religion</p> <p>Judaism, Islam, Hinduism</p> <p>Buddhism</p> <p>Unit 5 Buffets, banqueting & banqueting menus</p> <p>Banqueting</p>	<p>Acquiring techniques to describe them.</p> <p>Getting acquainted to Healthy eating, through various types of diets.</p> <p>Be prepared on many religious dietary choices</p>	<p>Description of a wine and a recipe. Suggesting wine during a meal.</p> <p>Explanation of wine Label</p> <p>Wine Appellation PGI-CAO-GCAO.</p> <p>Ale – Stout -Lager.</p> <p>Whisky-Whiskey</p> <p>Cocktails and Mocktails.</p> <p>Soft Drinks</p> <p>Food science and nutrition</p> <p>Carbohydrates,Fats,Proteins, Vitamins, Water</p> <p>Saturated Fats – Unsaturated Fats</p> <p>Animal Proteins-Vegetable FoodProteins</p> <p>The Food Pyramid</p>
---	---	---

<p>Private or social functions Business or corporate Functions Buffet service Managing a function Banqueting and Catering</p> <p>MODULE 6 Enogastronomy & food quality certification</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>MODULE 7 On the service How to prepare a career</p> <p>The waiter-the sommelier- the bartender</p> <p>Writing a C.V.- A covering letter</p>	<p>Understanding and getting the appropriate sector language as concerns event management.</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 Acquiring a professional language</p> <p>To become specialized staff</p>	<p>The 5 Basic Food groups</p> <p>The new Food Pyramid</p> <p>Fasting in the principal religion.</p> <p>Food according the Jewish laws.</p> <p>Kosher Food-No Kosher Food.</p> <p>Food according the Muslim laws.</p> <p>Halal Food</p> <p>Buffet service: Sit-down- Self service Stand -up- Finger Buffet-</p>
--	---	---

		<p>Assisted service Buffet- Table</p> <p>The history of slowfood</p> <p>Slowfood – Fastfood</p> <p>Terra madre</p> <p>Praesidia Slow Food Products</p> <p>The principal Seals:</p> <p>PDO-PGI</p> <p>Short dialogues at restaurant and bar</p> <p>The role of a barman: How to suggest a cocktail</p>
--	--	--

EDUCAZIONE CIVICA
<p>Primo Quadrimestre</p> <p>The International Organizations: FAO-- NATO- ONU-UNICEF RED CROSS- EMERGENCY- GREEN PEACE -WWF.</p> <p>Secondo Quadrimestre</p> <p>Allergies and Intolerances. Food Allergy- Food Intolerance. Coeliac friendly menu-Gluten-free Dishes.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi proposti con comprensione scritta e/o orale</p> <p>- Lezione frontale per presentare tematiche specifiche</p> <p>- Esercitazioni scritte: formulazione di questionari, tabelle, grafici, schemi riassuntivi</p> <p>- Esposizione orale di tematiche affrontate</p>	<p>Sono stati utilizzati i seguenti libri di testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Libro di testo: Mastering Cooking and Service (Eli) •Libro di testo: Cook Book Club (Clitt) Fotocopie •Libro di testo: The world of catering (Calderini) fotocopie •Video da YouTube •Fotocopie di materiale utile a fissare strutture 	<p>Prove orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colloquio tradizionale e attività di collegamento con video e ascolto <p>Prove scritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove strutturate e semi strutturate - Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione, completamento e rielaborazione - Esercizi proposti dal libro - Simulazione di attività in situazioni lavorative. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli argomenti studiati - Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta - Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale - Impegno, partecipazione

RICCIONE 15.05 .2022

L' insegnante

Prof.ssa Matteini Lorella



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

MATERIA: FRANCESE

Prof.ssa: SUSANNA LEPRI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe V ^ B è composta da 12 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.

Per quanto riguarda metodi, attività e strumenti la programmazione è stata seguita quasi interamente. Si è cercato di migliorare la fluenza 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.

La classe si può suddividere in due gruppi: il primo gruppo ha conseguito una preparazione discretamente assimilata ed articolata nei suoi aspetti essenziali, il secondo gruppo ha conseguito una preparazione non del tutto organica ma accettabile nei contenuti fondamentali. Un alunno ha conseguito una buona preparazione.

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 maggio 2022

Prof.ssa Susanna Lepri

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: C. Duvallier - Gourmet Service – Ed. Eli

MATERIA: Francese Classe 5[^]S B

Module 1 : Révision

OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique</p> <p>Savoir parler des thèmes de la 4^{ème} année</p>	<p>Les impressions générales et le bilan d'une expérience.</p> <p>Lexique professionnel spécifique</p> <p>La salle d'un restaurant et son personnel</p> <p>L'accueil et le service</p> <p>La restauration en France</p> <p>L'alimentation pour les Français et les Italiens .</p> <p>Les restaurants.</p> <p>Le menu et la carte.</p> <p>Accueil et vente au restaurant.</p> <p>Les services. La relation avec le client et la commercialisation</p>

Module 2 : Un événement spécial

OBIETTIVI	CONTENUTI
Savoir répondre aux questions à caractère professionnel Savoir opérer des choix concernant l'organisation d'un événement spécial. Organiser un banquet .	Les grands événements de la restauration : banquets, buffets. Les buffets de gourmandises. Les apéritifs traditionnels français .

Module 3 : Les boissons

OBIETTIVI	CONTENUTI
Savoir parler des boissons Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) Répondre aux questions à caractère professionnel Prendre la commande des boissons et du petit déjeuner Savoir présenter le barman	Les vins et leurs appellations Les boissons alcoolisées et non Les boissons chaudes les cocktails Les bières La figure du barman et du sommelier. La carte des vins et des desserts.

Module 4 : Bien-être à table

OBIETTIVI	CONTENUTI
Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Savoir opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Savoir parler des produits bio et OGM.	Les régimes alimentaires le végétarisme et le végétalisme Les régimes alternatifs La pyramide alimentaire Bio et OGM Eataly Le slowfood les conseils nutritionnels issus du programme national nutrition-santé Les contraintes religieuses l'alimentation kasher

Module 5 : Vers une alimentation saine et sûre

OBIETTIVI	CONTENUTI
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP.	La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances alimentaires Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.

Module 6 : Travailler dans le monde de la restauration

OBIETTIVI	CONTENUTI
Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation	Les petites annonces Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche

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;</p> <p>lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.</p> <p>Modalità di lavoro adatte alla DDI.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: quesiti a risposta aperta, a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, 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>VERIFICHE Sono state effettuate 2 verifiche scritte e 2 orali nel primo quadrimestre , una verifica scritta e due orali nel secondo quadrimestre.</p> <p>VALUTAZIONE Conoscenza degli argomenti studiati Comprensione dei quesiti e delle attività proposte Espressione e proprietà di linguaggio ,uso dei termini specifici e correttezza grammaticale</p>



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

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

Prof. Simone Ciccarello

RELAZIONE FINALE

La classe si compone di 13 studenti, 9 maschi e 4 femmine di cui una è sempre risultata essere assente. Cinque (5) studenti presentano certificazione DSA (L.170/2010) e uno Bes (D.M. 27/12/2012), per questi alunni sono stati seguiti percorsi concordati con il C.d.C., così come descritto nei relativi piani personalizzati (PDP) depositati agli atti.

Lo scrivente è docente della classe di cui trattasi dal corrente anno scolastico, cercando fin da subito di instaurare un rapporto di dialogo e rispetto reciproco, tale da consentire doppi vantaggi: al docente la possibilità di diversificare la metodologia della didattica e di renderla fruibile all’intero gruppo classe; agli alunni la possibilità di svolgere la disciplina con passione e serenità.

Si sono presentati momenti in cui il docente è dovuto intervenire per far rientrare gli alunni in un comportamento consono all’ambiente scolastico, infatti a volte, quest’ultimo, sembrava carente di maturità, quasi a voler recuperare i momenti di spensieratezza in classe persi per via della pandemia da covid-19.

Sempre in merito al comportamento, si può affermare che la classe è risultata rispettosa della figura del docente, mentre nei confronti del regolamento scolastico ha dimostrato scarso impegno nell’applicarlo e farlo proprio. La coesione del gruppo classe che ci si sarebbe aspettati da un quinto anno, è stata carente nei momenti di studio ma molto più marcati in quelli colloquiali e ricreativi.

Il docente ha cercato dei rimedi, applicando anche delle metodologie risolutive (vedi Circle Time), con risultati positivi nel momento della “discussione” ai quali non è seguito un reale miglioramento nella pratica.

La prima parte del lavoro svolto dal docente si è concretizzata nel constatare gli studi effettuati e consolidati nei precedenti anni scolastici e, dove presenti, colmare le lacune pregresse.

Il percorso didattico dell'intero a.s. è stato portato avanti con successo, con qualche confronto docente-alunni per rimembrare e marcare l'importanza dello stesso, essendo questo l'ultimo anno di scuola.

La classe ha risposto sempre piuttosto bene alle lezioni dialogate, ai momenti di dibattito e discussione, raggiungendo un buon livello di attenzione e interesse, nel complesso, anche nella gestione delle verifiche orali e di quelle scritte, si è dimostrata autonoma e ben organizzata.

I risultati raggiunti sono eterogenei ma soddisfacenti, pertanto il gruppo classe può essere suddiviso in due gruppi determinati dalle competenze raggiunte: il primo ove si possono inserire gli alunni che per tutto l'anno hanno dimostrato una discreta partecipazione e il raggiungimento di competenze soddisfacenti, in questo vi sono elementi di spicco e altri che hanno ottenuto buoni risultati; il secondo, molto più piccolo, con un livello di studio appena sufficiente o sufficiente e con scarso interesse per la materia.



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Prof. Simone Ciccarello

PROGRAMMA SVOLTO

- Testo in adozione: Paolo Gentili. Cucina gourmet Plus. La scuol@ di enogastronomia. Edizione Calderini. Rizzoli Education.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none">• Il mercato enogastronomico.	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere la legge n° 287/1991 (l’attività di somministrazioni di alimenti e bevande);• Classificazione degli esercizi ristorativi in base all’organizzazione;• Conoscere il catering industriale secondo le caratteristiche, l’organizzazione e la classificazione;• Conoscere e saper	<ul style="list-style-type: none">• Le tipologie di esercizi;• Il catering industriale;• La ristorazione commerciale;• Le prospettive del mercato enogastronomico.

	<p>riconoscere le differenze sostanziali della ristorazione commerciale da quella sociale o sui mezzi di trasporto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le prospettive e il futuro della ristorazione. 	
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • I prodotti alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle gamme, materia grezza, prodotti prelavorati, congelati e pronti all'uso; • Conoscere e distinguere i marchi di qualità italiani ed europei, i presidi slow food, le leggi sulla tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e la filiera alimentare. • Conoscere le modalità di organizzazione, definizione preparazione di un percorso di degustazione; 	<ul style="list-style-type: none"> • I prodotti alimentari e le gamme; • I prodotti di prima qualità: criteri di qualità; • Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici; • La degustazione dei prodotti; • Approfondimenti sulle Carni.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Il menù e la politica dei prezzi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le origini del menù e l'evoluzione nei secoli; 	<ul style="list-style-type: none"> • La storia del menù; • Le funzioni del menù; • La pianificazione del

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le funzioni del menù; • Possedere nozioni e conoscenze sulle tipologie di menù; • Conoscere i menù salutistici e come applicarli; • Conoscere l'importanza del menù come strumento di valutazione dei rischi d'impresa; • Conoscere i costi sostenuti dalla cucina. 	<p>menù e dei piatti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menù engineering; • I costi della cucina.
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • La gastronomia del mondo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i prodotti di qualità e i piatti delle più importanti regioni europee; • Conoscere le influenze storiche, morfologiche, filosofiche e religiose delle varie cucine europee ed extraeuropee; • Conoscere i prodotti di qualità i piatti e gli usi delle più importanti cucine del mondo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La gastronomia europea • La gastronomia extraeuropea.
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Il banqueting e i servizi esterni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di 	<ul style="list-style-type: none"> • La definizione del servizio;

	<p>banqueting e saper riconoscere le differenze dal catering;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'organizzazione del settore, la crescita esponenziale del servizio (pre-covid 19) e le problematiche; • Conoscere la figura del banqueting manager e il contratto di banqueting; • Conoscere l'organizzazione della somministrazione di cibi e bevande (cucina). 	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione gestionale; • Il banqueting manager; • L'organizzazione operativa.
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza e tutela sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali leggi e l'evoluzione normativa; • Conoscere il TUSL; • Conoscere i principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza; • Conoscere le basi della prevenzione. • Conoscere i principali processi su igiene e sicurezza in materia di alimenti; • Conoscere il sistema HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> • La normativa di riferimento; • Le basi della prevenzione; • Approfondimento sulle norme igienico sanitarie, vedi HACCP.



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof.ssa MARIA A. DE CRISTOFARO

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe composta da 12 alunni (9 maschi e 3 femmine), quasi tutti in possesso di ottime capacità attitudinali, ha mostrato sempre interesse per le lezioni che si sono svolte in un clima di serenità e partecipazione attiva. Il lavoro ha tenuto conto delle precedenti esperienze motorie degli alunni e soprattutto del loro sviluppo fisiologico, in modo tale da adeguare le esercitazioni alla situazione reale della classe.

Gli obiettivi previsti dalla programmazione iniziale sono stati raggiunti da tutti gli alunni.

Per quanto riguarda la distribuzione dei contenuti nell’arco dell’anno scolastico, nel primo quadrimestre sono state effettuate esercitazioni tendenti al miglioramento delle capacità condizionali, e contemporaneamente sono state approfondite le conoscenze teoriche riguardanti lo studio degli apparati e sistemi.

Non si sono rilevate tuttavia particolari criticità con i ragazzi. La classe ha dimostrato collaborazione, spirito di adattamento, un buono sviluppo delle capacità motorie, un buon affiatamento nei giochi di squadra ed un ottimo livello di rispetto delle regole del gioco. Ovviamente la classe presenta una grande varietà di livelli motori, ma ognuno degli studenti è riuscito ad incrementarli e a migliorarli. Alcuni studenti si sono particolarmente contraddistinti per le loro capacità ed impegno.

OBIETTIVI SPECIFICI RAGGIUNTI

Conoscenze

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

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

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

Competenze

Gli alunni mediamente hanno dimostrato di essere in grado di:

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

Capacità

Gli alunni sono stati in grado di:

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

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

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

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

Metodi e strumenti specifici della disciplina

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

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

CONSOLIDAMENTO E COORDINAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE

(ABILITÀ MOTORIE, MOTRICITÀ ESPRESSIVA)

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

POTENZIAMENTO FISIOLOGICO

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

CONOSCENZA DEGLI OBIETTIVI E DELLE CARATTERISTICHE PROPRIE DELLE ATTIVITÀ MOTORIE

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

CONOSCENZA DELLE REGOLE NELLA PRATICA LUDICO SPORTIVA

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

OBIETTIVI REALIZZATI

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

METODI DI INSEGNAMENTO

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

SUSSIDI DIDATTICI E SPAZI UTILIZZATI

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

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

- Osservazioni casuali e sistematiche, interrogazioni, prove specifiche.

CONTENUTI SVILUPPATI

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

SPORT DI SQUADRA

- **Pallavolo**
 - Regolamento;
 - Caratteristiche e struttura del gioco;
 - Composizione della squadra;
 - Situazione di gioco (tocco della palla, giocatore a rete, servizio, schemi di gioco);

- **Pallamano**
 - Il gioco e le regole fondamentali.

- **Calcio a cinque**
 - Regolamento;
 - Partite, tornei scolastici.

- **Ping-pong**
 - Regolamento;
 - Partite.

Riccione, 15 maggio 2022

Prof. ssa Maria A. De Cristofaro



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

“ S. Savioli” – Riccione

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

DISCIPLINA: Religione Cattolica

Prof. Luca BASTIANELLI

RELAZIONE SULLA CLASSE

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

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

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

Riccione, 15/05/2022

Prof. Luca Bastianelli

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
1) I grandi interrogativi dell'uomo.	<ol style="list-style-type: none">1. Confrontarsi con le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza. 2. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e la giustizia.	<p>L'uomo che si interroga sul senso della vita in realtà sta cercando Dio, sosteneva il filosofo austriaco Wittgenstein. Porsi le domande essenziali del nostro essere qui ed ora significa aver intrapreso un percorso spirituale importante che non necessariamente deve condurre alla fede in Dio. Tuttavia la religione è stata per secoli il punto di riferimento per l'uomo di ogni cultura e civiltà.</p> <p>Il ruolo della coscienza nella ricerca personale di ciò che è buono, giusto e vero non solo per il singolo individuo, ma anche sul piano universale di una legge morale condivisa.</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>	<p>1) Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</p>	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente re</p>
<p>3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli.</p> <p>Qual è la risposta della religione cristiana?</p>	<p>1) Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</p> <p>2) Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</p> <p>3) Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</p>	<p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, e quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze.</p> <p>Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>

<p>4) Il tema della violenza, del male e del peccato contrapposti all'idea di bene, virtù e amore nell'insegnamento cristiano.</p>	<p>1) Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito ai concetti di male, peccato e violenza. Da dove proviene il male? Come è possibile contrastare la violenza e il peccato? La risposta nel comandamento cristiano dell'amore vicendevole che arriva ad amare non solo il prossimo ma anche il nemico.</p>	<p>Le relazioni umane e i comportamenti umani sono spesso condizionati da fragilità, invidia, gelosia, superbia, rabbia, violenza, ecc.</p> <p>Come scrive San Paolo: "non compio il bene che voglio, ma il bene non voglio".</p> <p>Quindi nell'uomo è presente una vocazione all'amore e alla gioia, in quanto è creato a immagine e somiglianza di Dio, ma il peccato offusca questa immagine. Di questa realtà ne fanno esperienza anche i non credenti, i quali possono riconoscere nel messaggio di Cristo i principi fondamentali di una idea di umanità condivisa sul piano etico e civile.</p>
--	---	---

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



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VB

Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

Docenti: Giorgina Naspoli (referente Dta) , Bastianelli Luca, Alessandro Oliveto, Silva Buldrini, Lorella Matteini.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Italiano/storia: -Cittadinanza digitale; -Costituzione Italiana e cittadinanza civile.</p>	<p>Saper essere cittadini consapevoli</p>	<ul style="list-style-type: none">● “Quando il razzismo diventa legge: Mangiare da Dio: la Kasherut. Progetto in collaborazione con l’Istituto Storico per la Resistenza di Rimini.● “La Costituzione italiana”: nascita, caratteristiche e principi costitutivi. Dallo Statuto Albertino alla Nostra Carta Costituzionale. Uno sguardo alle

		<p>Carte costituzionali internazionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La Cittadinanza digitale: <ul style="list-style-type: none"> □ Le <i>fake news</i>: cosa sono, come riconoscerle e principali cause □ Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitali in maniera consapevole e rispettosa di sé e degli altri □ Conoscere i principali reati informatici e le norme di protezione. <p>Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
DTA:Le normative. Nazionali Internazionali e Comunitarie di Settore.	Conoscere e analizzare la normativa internazionale e nazionale e comunitaria di settore.	Gli organismi e le fonti normative internazionali; Gli organismi e le fonti interne; Le imposte e le tasse.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI

<p>English: :The International Organizations. Allergies and Intolerances.</p>	<p>To know the principal organizations and their aims Be aware of the products dangerous in case of allergies and intolerances</p>	<p>FAO,NATO,ONU, UNICEF, RED CROSS, EMERGENCY, GREEN PEACE, WWF. ; Food Allergy- Food Intolerance; Coeliac friendly menu-Gluten free Disches</p>
<p>MODULO 4</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Religione: Religione: Libertà di espressione religiosa. Libertà di espressione religiosa.</p>	<p>Imparare a rispettare le diverse concezioni sul tema dell'esistenza di Dio. Saper dare ragione del proprio credo o delle proprie convinzioni religiose. Saper analizzare in modo critico il fatto storico della shoah e comprendere attraverso il racconto dei sopravvissuti cosa ha significato per loro lo sterminio di un intero popolo. Riflettere sul concetto di Dio e di perdono di fronte al tema del male assoluto o male radicale. Imparare a realizzare un PowerPoint sull'argomento trattato.</p>	<p>Sul concetto di Dio le differenti posizioni a confronto: credente, ateo, agnostico, colui che è alla ricerca della verità o del senso della vita. L'interpretazione di Hannah Arendt circa l'idea di male radicale. Le riflessioni di alcuni sopravvissuti ad Auschwitz su Dio, il male e il perdono. Lettura e commento di alcune frasi tratte dal libro di Shlomo Venezia "Sonderkommando".</p>
<p>MODULO 5</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Sala-bar: La sicurezza e l'ecologia nel mondo della ristorazione. I contratti di lavoro nel settore turistico.</p>	<p>Saper operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza sul lavoro dalla tutela della salute con uno sguardo alo smaltimento dei rifiuti alimentari. Individuare il tipo di contratto a seconda della struttura ricettiva.</p>	<p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. Conoscere la trattazione nazionale e comunitaria dei contratti del settore turistico-ristorativo.</p>

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

Riccione, 15/05/2022

Docenti coinvolti

Giorgina Nespola, Lorella Matteini, Alessandro Oliveto, Luca Bastianelli, Silva Buldrini

PARTE III
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

PROVE SIMULAZIONE PRIMA PROVA ITALIANO

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, róse¹:
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
*l'angelus argentino*³...

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

¹ corrose

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono⁴ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

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

Due ombre!

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

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

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

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

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi⁵. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente⁶. Una smania mala⁷ mi aveva preso, quasi

⁴ *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

⁵ *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

⁶ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁷ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

adunghiandomi⁸ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

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

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammannire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell’ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁹: la sua ombra per le vie di Roma.

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su

⁸ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁹ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell’uomo

che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.

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

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

Interpretazione

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

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

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di

- 5 un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

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

- 10 chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.
- 15 Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più

angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono

20 sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

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

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

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

35 umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene.

Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce

“l’illusione della conoscenza”. Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.

2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

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

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

PRIMA PROVA ESEMPIO TIPOLOGIA C

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 centoanni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle

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

Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille

10 si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per 15 secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

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

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

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi

25 mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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.

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

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissa nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "*Qui è morta la speranza dei palermitani onesti*". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita

fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, “... *non siamo stati noi.*”

¹ Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.

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

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

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

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

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 «Giustotra 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

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

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

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione

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)

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

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

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

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

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

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

PRIMA PROVA
INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)	L1 (1---4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7---8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9---10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)	L1 (1---4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono del tutto assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (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 interpretazio ni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	
-------------------------	--	--

PRIMA PROVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA A

CANDIDATO:

CLASSE:

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo ---se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) (max 8)	L1 (1-3)	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte.	
		L2 (4)	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati.	
		L3 (5)	Il testo rispetta in modo sufficiente tutti i vincoli dati.	
		L4 (6)	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	
		L5 (7--8)	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura ed interpretazione delle consegne.	
Elemento da valutare 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12)	L1 (1--4)	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente.	
		L2 (5- 6)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L3 (7)	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera sufficiente, riuscendo a selezionare quasi tutti i concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	
		L4 (8--10)	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	
		L5 (11--12)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo, pertinente e ricco i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	
Elemento da Valutare 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10)	L1 (1--4)	L'analisi stilistica, lessicale e metricoretorica del testo proposto risulta errata in tutto o in parte.	
		L2 (5)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica del testo risulta svolta in modo parziale.	
		L3 (6)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica del testo risulta svolta in modo essenziale.	
		L4 (7--8)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica del testo risulta completa ed adeguata.	
		L5 (9--10)	L'analisi lessicale, stilistica e metricoretorica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita sia per quanto concerne il lessico, la sintassi e lo stile, sia per quanto riguarda l'aspetto metricoretorico.	

Elemento da valutare 4	Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10)	L1 (1--4)	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano le considerazioni personali.
		L2 (5)	L'argomento è trattato in modo parzialmente adeguato e presenta poche considerazioni personali.

	L3 (6)	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta alcune considerazioni personali.
	L4 (7--8)	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse considerazioni personali.
	L5 (9--10)	L'argomento è trattato in modo ricco, personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo.
PUNTI TOTALE		

PRIMA PROVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA B

CANDIDATO:

CLASSE:

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

		L5 (13-- --15)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo approfondito ed originale ed utilizza in modo del tutto pertinenti i connettivi.	
Elemento da valutare 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10)	L1 (1-- -- 4)	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco congrui.	
		L2 (5)	L'alunno utilizza riferimenti culturali a volte scorretti e non del tutto congrui.	
		L3 (6)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e sufficientemente congrui.	
		L4 (7-- -- 8)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e discretamente congrui.	
		L5 (9---10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui.	
PU NT I TO TA LE				

PRIMA PROVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA C

CANDIDATO:

CLASSE:

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO DSA

Tipologia A CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
TIPOLOGIA A: Analisi del testo	Rispetto dei vincoli posti nella consegna		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 9-10pt • Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 7-8pt • Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 5-6pt • Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 1-4pt 	/1 0	
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici	/1 0	

	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 9-10pt • Comprensione chiara del messaggio in: 7-8pt • Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 5-6pt • Parziale comprensione del messaggio: 1-4pt 		
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		
	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi puntuale: 9-10 pt • Analisi complessivamente corretta: 7-8pt • Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 5-6pt • Analisi solo parzialmente corretta: 1-4pt 	/10	
	Interpretazione corretta e articolata del testo		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ampia e corretta interpretazione del testo: 9-10pt • Interpretazione complessivamente corretta: 7-8 pt • Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione. 5-6 pt • Interpretazione solo parzialmente corretta: 1-4pt 	/10	

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

I commissari

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO DSA

Tipologia B CANDIDATO _____ CLASSE _____

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
INDICATORE 1	<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione:	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze:	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	1-5	1-8
	<i>Coesione e coerenza testuale</i>		
	La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti	9-10	13-15
	Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta	7-8	11-12
	Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni	6	9-10
	Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema	5	7-8
	Il tema è strutturato in modo disorganico	1-4	1-6
INDICATORE 2	<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	1-2	1-2
	<i>Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura</i> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUO' ALTERNATIVAMENTE: A) cerchiare la voce che si intende valutare tra <i>correttezza ortografica</i> e <i>correttezza sintattica</i> B) non valutare né <i>correttezza ortografica</i> né <i>correttezza sintattica</i>		
Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura	9-10	Non	

	Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura	7-8	valutato
	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
	Presenza di vari errori grammaticali	5	
	Numerosi errori grammaticali	1-4	
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
	Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
TIPOLOGIA B: Testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni <ul style="list-style-type: none"> • Individua con correttezza la tesi e le argomentazioni: 14-15 pt • Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 11-13 pt • Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 6-10 pt • Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 1-5 pt 	/15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <ul style="list-style-type: none"> • Riesce a sostenere un percorso ragionativo con uso corretto dei connettivi: 14-15 pt • Sostiene una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia sempre adeguato: 11-13 pt • Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso ragionativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 6-10 pt • Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 1-5 pt 	/15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <ul style="list-style-type: none"> • Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt • Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt • Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 4-6 pt • Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 1-3 pt 	/10	

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

I Commissari

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO DSA
Tipologia C CANDIDATO _____ CLASSE _____

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-	15-17

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
TIPOLOGIA C: Testo di attualità	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione <ul style="list-style-type: none"> Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia, coerente nel titolo e adeguato nella paragrafazione: 14-15 pt Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale paragrafazione: 11-13 pt Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non del tutto coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 6-10 pt Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto a titolo e paragrafazione : 1-5 pt 	/15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <ul style="list-style-type: none"> L'esposizione è ben ordinata e lineare: 14-15 pt L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 11-13 pt L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 6-10 pt 	/15	

	<ul style="list-style-type: none"> • L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 1-5 pt 		
	<p>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 7-8 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 4-6 pt • Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 1-3 pt 	/10	

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

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Relazioni
- Presentazioni
- Prove di comprensione del testo
- Test strutturati e semi strutturati (con Google Moduli a tempo durante il periodo di DAD)
- Attività pratiche

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 2020), 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.);
- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	<ol style="list-style-type: none"> 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce in modo frammentario e lacunoso 2. Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico 3. Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite
SUFFICIENTE (VOTO 6)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni 2. Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari 3. Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze
DISCRETO (VOTO 7)	<ol style="list-style-type: none"> 1. E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi 2. Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni 3. Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso
BUONO (VOTO 8)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza 2. Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni 3. Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi 2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale 3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022

Prova di Scienze degli Alimenti

Candidato:

Classe:

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

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

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022_Alunni con DSA

Prova di ...

Candidato:

Classe:

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	La consegna operativa è stata compresa e la trattazione è 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	

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

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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

Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti Fasce di credito classe quinta:

Media voti: $M < 6$ Fasce di credito classe quinta: 11-12

Media voti: $M = 6$ Fasce di credito classe quinta 13-14

Media dei voti $6 < M \leq 7$ Fasce di credito classe quinta 15-16

Media dei voti $7 < M \leq 8$ Fasce di credito classe quinta 17-18

Media dei voti $8 < M \leq 9$ Fasce di credito classe quinta 19-20

Media dei voti $9 < M \leq 10$ Fasce di crediti di classe quinta 21-22

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico anche di settore, parzialmente adeguato	2	

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

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

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

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

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

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

Religione	Luca Bastianelli
Educazione Fisica	Maria A. De Cristofaro
Sala-Bar	Alessandro Oliveto
Scienze degli alimenti	Angelo Bonfiglio
Diritto e Tecniche Amm.	Giorgina Nespoli
Francese	Susanna Lepri
Inglese	Lorella Matteini
Matematica	Marco Galli
Italiano e Storia	Silva Buldrini
Enogastronomia Cucina	Simone Ciccarello

15/05/2022

La Coordinatrice di classe

Prof.ssa Susanna Lepri