



IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0003263 del 16/05/2022
V (Entrata)

Riccione, 15 maggio 2022

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

Oggetto: Consegna documento della classe 5[^]SA, indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. Articolazione: Servizi di Sala e Vendita.

In data 15 Maggio 2022, ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del D.lgs 62/2017 e come previsto dall'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14 Marzo 2022 art. 10, concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022, il Consiglio della classe 5[^]SA, Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera articolazione "Servizi di Sala e Vendita", consegna il Documento Finale.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Valeria Caravello

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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE V SA



Anno scolastico
2021/2022

Coordinatrice Prof.ssa Valeria Caravello

INDICE

INTRODUZIONE: DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag.4
Profilo storico dell'Istituto.....	pag.4
Valori e finalità.....	pag.4
Profilo educativo, culturale e professionale dello studente.....	pag.5
Traguardi attesi in uscita.....	pag.5
Piano orario.....	pag.6
PARTE I: PRESENTAZIONE DELLA CLASSE, CONTINUITA', INCLUSIVITA', ATTIVITA' DIDATTICA	Pag.7
Composizione del consiglio di classe e continuità.....	pag.8
Profilo della classe.....	pag.9
Metodologie e strumenti didattici.....	pag.10
Area di professionalizzazione: Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento	pag.12
Percorsi e progetti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.....	pag.16
PARTE II: PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	Pag.17
Relazione e programma svolto Italiano.....	pag.18
Relazione e programma svolto Storia.....	pag.23
Relazione e programma svolto Lingua inglese.....	pag.25
Relazione e programma svolto Francese.....	pag.28
Relazione e programma svolto Matematica.....	pag.31
Relazione e programma svolto DTA.....	pag.34
Relazione e programma svolto Scienza e cultura dell'alimentazione.....	pag.37
Relazione e programma svolto Sala e Vendita.....	pag.40
Relazione e programma svolto Cucina.....	pag.45
Relazione e programma svolto Religione cattolica.....	pag.48
Relazione e programma svolto Scienze motorie e sportive.....	pag.51
Programma e contenuti di Educazione civica.....	pag.55
PARTE III: CREDITO SCOLASTICO	Pag.59
Credito scolastico attribuito agli alunni in terzo e quarto anno.....	pag.60
PARTE IV: SOTTOCOMMISSIONE D'ESAME, PROVE D'ESAME E MODALITA' DI VALUTAZIONE	Pag.61
Designazione dei commissari componenti della sottocommissione.....	pag.62
Prove d'esame.....	pag.63
Simulazione prima prova scritta.....	pag.64
Simulazione seconda prova scritta.....	pag.76
Modalità di valutazione delle prove.....	pag.80
Prima prova scritta.....	pag.81
Seconda prova scritta.....	pag.87
Colloquio.....	pag.89
PARTE V: ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITA'	Pag.91
Candidati con disabilità certificata e prove d'esame.....	pag.92
PARTE VI: ESAME DEI CANDIDATI CON DSA/ BES	Pag.93
Esame e valutazione alunni con DSA.....	pag.94
Griglia Prima prova scritta alunni con DSA.....	pag.95
Griglia Seconda prova scritta alunni con DSA.....	pag.101
Griglia Colloquio alunni con DSA.....	pag.102

INTRODUZIONE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO STORICO DELL'ISTITUTO

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

VALORI E FINALITÀ

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA (dal PTOF 2019-2022)- Servizi di sala e vendita

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

Competenze specifiche: di indirizzo;

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

colleghi;

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe IV	Classe V	
Dir. Amm. Strut. Ric.	5	5	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Cucina	2	2	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Sala e Vendita	5*	5*	Scritto/orale/pratico
<i>Totale</i>	<u>17</u>	<u>17</u>	

*1 ora di Lab. Sala e Vendita in presenza con Alimentazione

PARTE I
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE, CONTINUITA', INCLUSIVITA',
ATTIVITA' DIDATTICA
(ART.10 O.M. 65 del 14 Marzo 2022)

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA'

Composizione del Consiglio di Classe nell'a.s.2021-2022:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Zannino Elena
Inglese	Tonti Cinzia Parisella Livia Antonella
Francese	Baldelli Rosanna
Matematica/Informatica	Galli Marco
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Caravello Valeria
Lab. Enog. settore Cucina	Corvino Massimo
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Marini Franca
Dir. Amm. Strut. Ric	Conti Cinzia
Scienze Motorie e Sportive	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Balboni Luca
Sostegno	Corvaglia Cosimo Damiano
Sostegno	Marchini Michela

Continuità didattica:

Disciplina	Docente 3° anno	Docente 4° anno	Docente 5° anno
Italiano/Storia	Gardini Emanuele	Gardini Emanuele	Zannino Elena
Inglese	Fabbiano Stefania	Tonti Cinzia	Tonti Cinzia Parisella Livia Antonella
Francese	Baldelli Rosanna	Baldelli Rosanna	Baldelli Rosanna
Matem./Inform.	Bazzotti Andrea	Sammarchi Mario	Galli Marco
Sc. Cult. Alimentazione	Caravello Valeria	Caravello Valeria	Caravello Valeria
Lab. Enog. Cucina	-	Corvino Massimo	Corvino Massimo
Lab. Enog. Sala/Vend	Musolino Raffaele	Cuomo Gianluca	Marini Franca
Dir. Amm. Strut. Ric	Pacassoni Roberta	Iannone Carmine	Conti Cinzia
Religione	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca	Bastianelli Luca
Scienze Mot. e Sport.	Molino Eugenio	Molino Eugenio	Molino Eugenio
Sostegno	Balboni Luca Della Spina Ciro Greco Antonio	Balboni Luca Corvaglia Cosimo Damiano Della Spina Ciro	Balboni Luca Corvaglia Cosimo Damiano Marchini Michela

Docenti Coordinatori della classe:

Coordinatore 3° anno	Coordinatore 4° anno	Coordinatore 5° anno
Bazzotti Andrea	Gardini Emanuele	Zannino Elena Caravello Valeria (da dicembre 2021)

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe 5 sezione A di Enogastronomia ad indirizzo Servizi di Sala e vendita è composta da 17 alunni, 10 femmine, 7 maschi. Alla composizione iniziale della classe a partire dal terzo anno, mancano 5 alunni, 3 femmine e 2 maschi, i quali hanno interrotto la frequenza o non sono stati ammessi alla classe quinta. E' stato inserito inoltre un alunno frequentante la classe 5SA nel precedente anno scolastico.

La provenienza territoriale comprende varie zone della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino. In classe sono presenti due allievi stranieri, uno di nazionalità rumena e uno di nazionalità albanese, entrambi cresciuti in Italia. Un'alunna, aderendo a un progetto di Intercultura, ha frequentato il quarto anno in America. Relativamente alla seconda lingua, tutti gli studenti hanno studiato francese.

Dinamiche relazionali e comportamento

Le relazioni all'interno della classe sono sostanzialmente positive tra pari e assolutamente positive e costruttive con le figure docenti ed educative presenti in classe. Gli alunni, sempre corretti e diligenti, si sono contraddistinti per l'impegno e la costanza nello studio e il rispetto delle regole quali la puntualità, il rispetto del materiale scolastico e dei ruoli e delle figure scolastiche, il rispetto delle consegne nelle attività assegnate. Dimostrano una discreta maturità e motivazione, interesse e partecipazione verso le attività proposte relativamente al percorso di studi intrapreso. Tale situazione trova riscontro nelle numerose attività e progetti svolte dagli studenti anche al di fuori dell'orario scolastico e nelle valutazioni positive ricevute durante le attività svolte presso le strutture alberghiere, rientranti nei PCTO.

Osservazioni sul percorso formativo

La classe ha subito negli anni un significativo avvicinarsi di figure docenti in discipline fondamentali del percorso quali: la disciplina di indirizzo, Diritto e tecniche amministrative, italiano, inglese e matematica. La mancanza di continuità ha richiesto una certa flessibilità da parte degli studenti, i quali hanno dimostrato sempre una buona capacità di adattamento.

La motivazione e l'impegno sono gli elementi che contraddistinguono la maggior parte degli alunni della classe. Fin dai primi giorni, è risultata chiara la volontà di raggiungere seriamente la fine del percorso scolastico. Gli alunni partecipano attivamente e con interesse alle attività scolastiche, evidenziando buone capacità di organizzazione del materiale e un metodo di studio discretamente sicuro ed efficace. Mantengono un dialogo costruttivo con i docenti, manifestando in modo assertivo le necessità di eventuali interventi e comunicando le difficoltà. L'impegno domestico è puntuale e proficuo per quasi tutti gli alunni della classe.

La frequenza, è assidua o regolare per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha accumulato un certo numero di assenze, alcuni di essi sono stati segnalati per averne accumulato un elevato numero, soprattutto in alcune discipline, rendendo difficile la programmazione delle verifiche e le eventuali possibilità di recupero. Gli alunni, nonostante la situazione pandemica, nel presente anno scolastico, hanno svolto la quasi totalità delle attività in presenza e hanno potuto partecipare a numerose attività, anche all'estero.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti

Durante tutto il triennio, a livello didattico si è lavorato trasversalmente per poter far acquisire e consolidare un metodo di studio puntuale ed efficace. Alcuni studenti raggiungono pienamente gli obiettivi, la maggior parte di essi ha raggiunto un buon livello di autonomia, efficacia ed organizzazione nello studio, alcuni richiedono interventi personalizzati e aiuto nell'organizzazione del materiale, qualcuno raggiunge solo in parte gli obiettivi prefissati.

I livelli generali di profitto raggiunti dalla classe nel corso del triennio possono essere riassunti con la seguente tabella:

Media dei voti	Risultati scrutinio 3° anno	Risultati scrutinio 4° anno
N. studenti con interruz. di frequenza/ ripetenti	-	5
N. alunni con debito formativo/ PAI	3	1
N. alunni con Media 6-7	4	3
N. alunni con Media 7-8	9	7
N. alunni con Media 8-9	-	5
N. alunni con Media ≥ 9	1	1

Inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali

Nella classe sono presenti tre studenti con Disturbi specifici di apprendimento, e due alunni con certificazione L.104/92. Entrambi seguono una programmazione per obiettivi differenziati. L'inclusione degli alunni è stata realizzata, creando all'interno della classe un contesto inclusivo, favorevole all'apprendimento e volto a valorizzare le differenze, attraverso una didattica individualizzata e personalizzata, nel rispetto degli obiettivi stabiliti nel Piano Educativo Individualizzato e adottando per gli alunni con DSA e BES le misure e gli strumenti previsti nei rispettivi Piani Didattici Personalizzati. Gli studenti della classe, molto sensibili alle differenze, hanno rivestito un ruolo chiave nell'inclusione didattica. Per i suddetti alunni si rimanda ai fascicoli personali riservati.

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

Metodi

L'azione didattico-educativa è stata articolata e progettata su obiettivi specifici per ogni disciplina e trasversali alle varie discipline, grazie anche all'insegnamento Educazione civica e alla trasversalità di alcune discipline che hanno potuto sfruttare le compresenze. La metodologia didattica usata con preferenza dai docenti è stata la lezione frontale per le discipline teoriche e la didattica laboratoriale per le attività pratiche svolte in sala. Si sono inoltre attivate esperienze di didattica collaborativa (lavori di gruppo, cooperative learning), peer-tutoring e lezione partecipata. Il consiglio di classe ha programmato un carico di lavoro equilibrato e adeguato, tenendo conto dei ritmi di apprendimento dei singoli alunni e della personalizzazione degli apprendimenti; ha inoltre guidato gli alunni verso una rielaborazione dei contenuti con riflessioni interdisciplinari. Sia alla fine del primo quadrimestre,

che durante i consigli di classe del mese di marzo, i docenti hanno confermato il procedere nei tempi previsti della programmazione, così come pochi sono stati gli alunni segnalati con profitto insufficiente e con necessità di interventi di recupero.

Della situazione pandemica legata all'emergenza COVID-19, le classi virtuali sono rimaste uno dei sistemi più efficienti di condivisione e di archiviazione dei materiali. Per gli alunni risultati positivi al virus o in quarantena, come disposto dalle frequenti e mutate normative, si sono tenute lezioni in Didattica Digitale Integrata.

Strumenti

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, utilizzato da alcuni anche nella versione digitale e all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni in Power-point, dizionari, riassunti, mappe e schemi forniti dai docenti.

Durante le attività a distanza (DDI), oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, i docenti hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto allo studio anche da remoto.

Si rimanda alle singole relazioni disciplinari per le metodologie e gli strumenti utilizzati dai singoli docenti.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

L'attività di tutti i docenti ha avuto come obiettivo trasversale, sia nel corso del triennio, che soprattutto nell'ultimo anno quello di favorire l'acquisizione e delle competenze, di consolidare il metodo di studio, di valorizzare le eccellenze e tenere sempre viva la motivazione negli studenti. Gli stessi sono stati seguiti puntualmente nell'organizzazione del materiale oggetto di studio, guidati nella scansione temporale (interrogazioni programmate, organizzazione in anticipo dei moduli) e nel rafforzamento e consolidamento delle conoscenze attraverso esercizi mirati, domande guida, mappe riassuntive, attività progettuali. La peculiarità e l'interesse dell'utenza ha permesso di poter approfondire e spaziare su alcune tematiche e argomentazioni correlate alle varie discipline.

Interventi di recupero e potenziamento

Tutte le discipline hanno messo in atto interventi di recupero e potenziamento in itinere, sia in momenti formalmente dedicati (fermo didattico nel mese di febbraio), sia in qualsiasi momento un singolo alunno o il gruppo classe lo richiedesse (personalizzazione degli apprendimenti).

Interventi di valorizzazione delle eccellenze

Nel gruppo classe sono presenti alunni con profitto eccellente. L'intervento didattico ha mirato a stimolare la curiosità e l'interesse degli studenti, mediante approfondimenti tematici, progetti specifici, dibattiti e attività in vista di un futuro orientamento in campo universitario o lavorativo.

Metodi e strumenti utilizzati dal consiglio di classe durante le attività didattiche svolte a distanza

Durante i momenti di attività a distanza sono state realizzate attività e verifiche sia in modalità sincrona (mediante canale Google Meet), che asincrona. I docenti hanno fornito il materiale agli studenti mediante la Piattaforma Google Classroom. Gli strumenti di comunicazione preferenziale sono stati il registro elettronico e Telegram per le comunicazioni istantanee.

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Come descritto nelle singole relazioni dei docenti del consiglio di classe, sono state effettuate verifiche sia di carattere formativo che sommativo, in forma scritta (strutturate, semi-strutturate, non strutturate), orale e verifiche di carattere pratico durante le attività laboratoriali. Agli alunni sono state altresì somministrate prove progettuali per la verifica delle competenze.

Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

I criteri utilizzati per la valutazione intermedia e finale degli studenti sono quelli stabiliti e approvati dal Collegio Docenti. La valutazione è il risultato del grado di acquisizione delle competenze, del livello di preparazione complessiva raggiunto dall'alunno, con riguardo al profitto rispetto al livello di partenza e tiene conto anche della frequenza scolastica, dell'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo, della partecipazione alle attività complementari ed integrative.

Percorsi interdisciplinari

Argomento	Materie Coinvolte
HACCP, qualità e sicurezza alimentare	DTA, Scienza e cultura dell'alim , Inglese, Lab. Sala e vendita, Cucina
Dietetica nello sport	Scienze motorie, Scienza e cultura dell'alimentazione
Dietetica, dietoterapia e proposte gastronomiche in risposta a determinate esigenze	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Cucina, educazione civica Scienze motorie.
Alimentazione sostenibile	Scienza e cultura dell'alimentazione, Cucina, Educazione civica
Catering e banqueting	Sala, Lab.Sala e vendita, DTA.

AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE: PERCORSI PER LE COMPETENZE TRAVERSALI E L'ORIENTAMENTO

La classe non ha svolto durante il terzo anno le ore in struttura a causa dell'emergenza COVID-19. Nonostante questo gli alunni hanno partecipato ad incontri online con esperti del settore su tematiche specifiche (vinificazione, caffetteria, ecc.). Le ore di attività in azienda sono state svolte invece alla fine del quarto anno e nel mese di dicembre 2021.

Modulo riepilogativo Attività PCTO classe 5SA

Tutor scolastici:

- a.s.2019-2020 Prof. Raffaele Musolino
- a.s.2020-2021 Prof. Gianluca Cuomo
- a.s.2021-2022 Prof. Cosimo Damiano Corvaglia

ALUNNO	STRUTTURA OSPITANTE 4° ANNO	STRUTTURA OSPITANTE 5° ANNO	TOT ORE PCTO SVOLTE
Alunno 1	Ristorante –Pizzeria La Collina, Montescudo	Bar Pasticceria Garden, Morciano	230
Alunno 2	Ristorante Battigia 46, Rimini	Pizzeria Napulè, Rimini	267
Alunno 3	Mojito Beach, Riccione	Yes Hotel Touring, Riccione	249
Alunno 4	Hotel Adlon, Riccione	Ristorante Quartopiano, Rimini	167
Alunno 5	Ristorante Spingarda, San Marino	Hotel Petite Palais, Pirizzo, TN*	276
Alunno 6	Ristorante Marlin, Rimini	Hotel Dolomiti, Folgaria, TN*	580
Alunno 7	Bar Pasticceria, Primo Bacio, Rimini	Lapen Hotel Eghel, Trento*	210
Alunno 8	Ristorante Carlo, Riccione	Albergo Alpino La Villa, BZ*	266
Alunno 9	Hotel Villa Enea, Cattolica	-	231
Alunno 10	Ristorante Al Moccolo, Rimini	Dolomeet Boutique Hotel, Cervinia*	258
Alunno 11	Hotel Due Mari, Rimini	Ristorante Quartopiano, Rimini	189
Alunno 12	Hotel Tulipe Nazionale, Riccione	Hotel Des Bains, Riccione	266
Alunno 13	-	-	12
Alunno 14	Grand Hotel Primavera, San Marino	Ostaria da Lino, San Marino	265
Alunno 15	Hotel Arizona, Riccione	Hotel Corallo, Riccione	261
Alunno 16	Ristorante Due Archi, San Marino	Ristorante da Guido, Rimini	219
Alunno 17	Hotel Atlantic, Riccione (a.s. 2019-2020)	Hotel Corallo, Riccione	264

Attività extra-curricolari nell'ambito dei PCTO

TITOLO PROGETTO
Corso sicurezza Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (Rischio medio): 12 ore
Partecipazione agli Open-day per l'orientamento in ingresso dei nuovi alunni
Incontri online con esperti del settore durante il periodo di lockdown
Partecipazione al SIGEP
Preparazione al concorso Caffè Pascucci
Corso sui marchi di qualità
Degustazione di olio con l'ARPO
Corso Sommelier
Corso BLSD- Primo Soccorso
Best Practices H&F: Opportunità nel mondo del lavoro e orientamento post-diploma.

Relazione del tutor riguardo alle attività di PCTO svolte nell'ultimo anno scolastico

Oggetto: Relazione stage 5°SA anno scolastico 2021/22

La classe 5°SA è composta da 17 alunni di cui, 10 donne e 7 uomini, lo stage si è svolto dal 02 dicembre al 22 dicembre 2021 . Della classe solo un alunno non è stato interessato dallo stage in quanto dispensato (allievo che segue didattica differenziata ex legge 104/92).

Il sottoscritto come tutor scolastico con i ragazzi e le famiglie ha individuato le aziende, le ha contattate per verificarne la disponibilità e ha poi proceduto alla predisposizione, distribuzione e raccolta della modulistica. Nello specifico si sono ricercate aziende il più possibile di alto livello professionale nella zona del riminese e solo per 6 allievi si sono trovate strutture montane del nord Italia dal referente del P.C.T.O. .

Durante il corso dello stage si segnala la parziale realizzazione del periodo di stage da parte di un'alunna, dovuta a motivi legati alla particolare collocazione dell'hotel (Ultimo Borgo" di Settimo Torinese) che si dimostrava logisticamente scomodo perché privo di lavanderia e lontano da supermercati o altre tipologie di strutture per servizi primari. La stessa riferisce che il giorno 4 /12 /2021 avvisava il Prof. Buffone, Referente P.T.C.O., di voler terminare l'esperienza di stage; all'allieva veniva consigliato di parlarne con i referenti della struttura e poi con i referenti dell'azienda organizzatrice dello stage; le parti interpellate avallano le sue intenzioni.

Il martedì 7 dicembre l'alunna rientra a casa con mezzi propri, riprendendo regolare attività scolastica. La scheda di valutazione è stata consegnata in bianco.

Nel frattempo gli altri ragazzi venivano seguiti dal sottoscritto mantenendo una comunicazione costante sia con telegram che con whatsapp.

Solo in un caso si sono evidenziate delle gravi mancanze riferite ad un alunno che è stato assente per

quasi 1/3 del periodo di stage senza corrette produrre corrette giustificazioni, nonostante le indicazioni dategli dal sottoscritto a tempo debito.

Infine meritano particolare attenzione le note di merito espresse nel giudizio finale destinate ad un alunno per la sua professionalità e dedizione tanto che gli è stata proposta un' offerta di lavoro, tra l'altro il tutto accade in una prestigiosa azienda della zona quale Hotel Des BAIN *****.

Il sottoscritto ha periodicamente vistato il registro delle attività giornaliero predisposto sulla piattaforma Spaggiari ed ha mantenuto regolari contatti con la maggior parte dei tutor aziendali.

La consegna della documentazione finale non è stata puntuale da parte di tutti gli alunni, questo è dovuto a imprevisti di varia natura non sempre imputabili alla volontà degli allievi stessi.

Le valutazioni dei tutor aziendali sono mediamente molto buone, media matematica: 8,63/10.

Riccione 28.01.2022

Il Tutor scolastico

Prof. Cosimo Corvaglia

**PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
(Art. 10 comma 2 O.M.65/2022)**

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, gli alunni della classe hanno partecipato durante il loro percorso scolastico ai seguenti progetti e attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione e dell'Insegnamento di Educazione civica riferito agli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022 e alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.

Area progettuale	TITOLO DEL PROGETTO	OBIETTIVI DEL PROGETTO
INCLUSIONE /DISPERSIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Orientamento scuole medie - Sportelli di ascolto - Un'ora di ascolto - Mafia? No grazie! - Progetti PON - Orientamento universitario e post-scolastico. 	Ridurre la percentuale di studenti non ammessi alla classe successiva al fine di contrastare la dispersione scolastica
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Bar...acca - Il panino diversamente buono - Progetto orto - Progetto P.O.I - Stage alunni H - Le ricette dell'autonomia 	Implementare l'inclusione per prevenire la dispersione scolastica
POTENZIAMENTO LABORATORIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni e manifestazioni speciali - Scambi culturali con scuole all'estero - Progetto Alternanza scuola lavoro - Corso sulla sicurezza - Legalità e sicurezza sul lavoro - Certificazioni linguistiche - Corso sommelier - Corso ARPO "Olio extra vergine di oliva" - Quotidiano in classe 	Migliorare le competenze professionali degli studenti attraverso i percorsi di alternanza scuola lavoro e altri eventi settoriali
INCREMENTO OFFERTA DIDATTICA E PERSONALIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Biblioteca - Visite guidate virtuali e uscita didattica a Villa Torlonia e Casa Pascoli - Quotidiano in classe - Erasmus Plus - Certificazioni linguistiche - Intercultura 	Migliorare le performance degli studenti e costruire potenziale eccellenze.
MEMORIA E CITTADINANZA ATTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - Giornata della Memoria - Partecipazione alle assemblee di classe - Elezione dei rappresentanti degli studenti - Regolamento d'Istituto - Sport E Fairplay - Collaborazione con enti e comunità. 	Promuovere la cultura della memoria e la cittadinanza attiva

PARTE II
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI
(ART.10 O.M. 65 del 14 Marzo 2022)



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: ITALIANO e STORIA

Prof.ssa ZANNINO ELENA

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 AS è composta da 17 studenti (10 femmine e 7 maschi), di cui 2 con Sostegno (entrambi con obiettivi differenziati), 3 con certificazione di DSA. Opportune misure e strumenti sono stati adottati al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi per tutti gli studenti, in collaborazione attiva sia con i docenti, che con gli studenti stessi, soprattutto questi ultimi, protagonisti del loro percorso di crescita e maturazione, importantissimi anche nel processo di sviluppo degli alunni con maggiore difficoltà. Nel particolare si rimanda ai fascicoli personali degli studenti.

La docente è subentrata alla classe solo a partire da questo quinto anno. Pur conoscendo già alcuni di loro, dagli anni precedenti. Il gruppo classe è molto unito, solidale, inclusivo. Anche dal punto di vista dell'impegno, dell'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati e della progressione degli apprendimenti risultano amalgamati. La classe rimane, comunque, divisa in più fasce di attenzione e rendimento: la maggior parte mostra impegno ed attenzione costanti, raggiungendo un rendimento buono, più che buono e anche ottimo; un altro gruppo mostra un livello di attenzione e rendimento discreto; infine, pochi sono più che sufficienti e uno non risulta sufficiente per problematiche legate alla frequenza, alla mancanza di impegno, di attenzione; demotivato e distratto da problematiche personali e familiari.

La situazione emergenziale causata dal Covid ha sicuramente prodotto disorientamento psicologico, provato sia dagli studenti che dai docenti, con l'alternarsi di DDI e didattica in presenza. Gli studenti hanno anche svolto quest'anno l'attività di stage, per il PCTO, non frequentando la scuola per tutto il mese di dicembre. La docente può comunque affermare che il programma preventivato è stato svolto, pur operando dei tagli ai brani letti ed analizzati in classe e ai moduli di Storia.

L'intento, che ha comunque guidato il processo formativo, è stato sempre quello di "immedesimarsi" negli autori della Letteratura italiana e straniera e interpretare i grandi eventi della Storia contemporanea, agganciandoli all'attualità, ai fatti tratti dalla quotidianità, per fornire agli studenti alcune chiavi di lettura del Presente attraverso le lenti del Passato. Riflessioni e confronti quotidiani in classe hanno costituito le migliori strategie didattiche, attraverso l'approfondimento dei temi di interesse dei ragazzi stessi, anche riguardo Educazione Civica.

Per quanto riguarda la valutazione si è proceduto a realizzare e valutare elaborati scritti e interrogazioni orali o elaborati equipollenti, attività di laboratorio (per i ragazzi differenziati). Tutto per ottenere un quadro abbastanza completo delle competenze raggiunte dagli studenti, in termini di

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

La classe ha partecipato, insieme alla sottoscritta, all'uscita didattica a San Mauro Pascoli, Museo multimediale di Villa Torlonia e Museo Casa Pascoli; uscita molto interessante, valida per l'approfondimento di uno degli autori, già oggetto di studio in classe, ma in una dimensione diversa, sull'importanza del cibo come strumento di sviluppo culturale.

Ottima la partecipazione e l'interesse mostrato dai ragazzi, durante tutto l'anno, verso i temi e gli argomenti trattati, più che buoni i risultati.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Positivismo, Naturalismo e Verismo in Letteratura	CONOSCENZE: - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del periodo - Conoscere il profilo dell'autore più rappresentativo - Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame ABILITA': - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso COMPETENZE: - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati	Il Positivismo nella 2° metà dell'800: principi generali e contesto storico culturale dell'epoca (cenni) Introduzione al Naturalismo francese: definizione dei concetti di positivismo, determinismo, darwinismo, realismo, naturalismo Il Naturalismo francese: movimento letterario, le caratteristiche principali: lettura e analisi in classe di - Emile Zola e L'Assommoir: lettura del brano "Gervasia all'Assommoir" Cenno a Flaubert "Madame Bovary" Il Verismo in Italia: letture e analisi in classe di - Giovanni Verga : breve profilo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita, il ciclo dei vinti, la concezione di progresso, lettura di alcuni testi significativi - "Rosso Malpelo; - "I Malavoglia": lettura dei brani "Prefazione"; "La famiglia Malavoglia" (cap. I) "Mastro Don Gesualdo" – lettura "la morte di Mastro Don Gesualdo" (ca. V);
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI

<p>Decadentismo: la reazione al Positivismo.</p> <p>Simbolismo ed</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere a grandi linee le tendenze letterarie ed artistiche del 	<p>Decadentismo: la critica del pensiero positivista, la ripresa di temi romantici, il significato del termine decadentismo, la periodizzazione.</p>
<p>Estetismo</p>	<p>periodo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere il profilo degli autori più rappresentativi -Conoscere a grandi linee la produzione artistica degli autori presi in esame <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati - utilizzare strumenti di comunicazione appropriati 	<p>-Charles Baudelaire: da <u>“I fiori del male”</u>, lettura e analisi di <u>“Corrispondenze”</u> <u>“Spleen”</u> <u>“L’albatro”</u> I concetti di similitudine, metafora, sinestesia.</p> <p>Cenni - Poesia simbolista tratti generali</p> <p>- Il romanzo decadente tratti generali di autori e opere maggiori: <u>Huysmans</u> <u>“Controcorrente”</u>- lettura <u>“la realtà sostitutiva”</u> (cap.II); <u>Wilde</u> <u>“Il ritratto di Dorian Gray”</u> – lettura <u>“il maestro di edonismo”</u> (cap.II) – approfondimento con la visione del film <u>“Dorian”</u>;</p> <p>Cenni - La narrativa decadente tratti generali di autori e opere maggiori: <u>Fogazzaro</u> <u>“Malombra”</u> <u>Deledda</u> <u>“Elias Portolu”</u> – lettura <u>“la preghiera notturna”</u> (cap.III)</p> <p>-Giovanni Pascoli: vita, la poetica del fanciullino, la poesia come mezzo di conoscenza, l’influsso del simbolismo, lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia pascoliana, il linguaggio analogico e allusivo, i simboli, l’onomatopea, il fonosimbolismo. Da <u>Myrica</u>, lettura e analisi di: <u>“, X Agosto, Il lampo, Temporale, L’assiuolo”</u> Il saggio <u>“Il fanciullino”</u> con lettura e analisi del brano: <u>“Una poetica decadente”</u></p> <p>Cenni - Estetismo: l’arte per l’arte, la figura dell’esteta</p> <p>-Gabriele D’Annunzio: la vita e le imprese di D’Annunzio combattente, Estetismo,</p>

		<p>Superomismo e Panismo. Lettura e analisi di passi scelti da - “<u>La pioggia nel pineto</u>”; -“<u>Il piacere</u>”: la trama, il genere, il protagonista, lettura e analisi del brano “Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti”.</p>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il romanzo della crisi	<p>CONOSCENZE: - Conoscere i caratteri della cultura mitteleuropea del primo Novecento -Conoscere il profilo degli autori analizzati -Conoscere a grandi linee le opere degli autori ABILITA': - saper analizzare il testo individuando gli aspetti costitutivi - saper individuare le tematiche del testo analizzato - saper esporre quanto appreso</p> <p>COMPETENZE: - saper effettuare connessioni tra gli argomenti studiati utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</p>	<p>Sigmund Freud: la scoperta dell'inconscio e la nascita dell'analisi (cenni). Italo Svevo: la vita, “<u>La coscienza di Zeno</u>”: la figura dell'inetto, la malattia, la psicoanalisi, i contenuti principali della trama. Lettura e analisi dei brani: “Il Fumo” (cap.III), “La morte del padre” (cap.IV), “La profezia di un'apocalisse cosmica” (cap.VIII). Luigi Pirandello: la vita, gli studi di psicologia e filosofia, la difficile interpretazione della realtà: vita e forma, relativismo conoscitivo, vitalismo, la critica dell'identità individuale, la trappola della vita sociale, il rifiuto della socialità e l'incomunicabilità. Cenni al saggio “<u>L'Umorismo</u>”: il sentimento del contrario. Il romanzo “<u>Il fu Mattia Pascal</u>”: lettura e analisi “La costruzione della nuova identità” (cap. VIII-IX). <u>Cenno alle novelle</u>: lettura e analisi di “Il treno ha fischiato”.</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
La letteratura tra le due guerre	<p>CONOSCENZE: - Conoscere la biografia degli autori -Conoscere i caratteri salienti delle opere degli autori ABILITA' - saper analizzare i testi - saper esporre quanto appreso</p> <p>COMPETENZE: - effettuare collegamenti con gli eventi storici in cui le opere si collocano utilizzare strumenti di comunicazione appropriati</p>	<p>Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti, vita e ideologia. Lettura e analisi di passi scelti dal <i>Manifesto del Futurismo</i> e del componimento “Bombardamento” da <i>Zang tumb tuuum</i>. Giuseppe Ungaretti: vita, “<u>L'Allegria</u>”: il titolo, i temi, la parola pura, lo sperimentalismo. Lettura e analisi de “Il porto sepolto, Veglia, Fratelli, I fiumi, Mattina, Soldati”.</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI

Percorso tematico di scrittura	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la lingua - Conoscere la tipologia testuale in oggetto <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - lettura dei documenti e dei testi forniti - identificazione delle parole chiave del tema - comprensione globale del testo - uso di una terminologia appropriata - produzione scritta di un testo inerente alla tipologia in oggetto <p>COMPETENZA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione e stesura di un testo - produzione di strumenti di comunicazione appropriati 	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo argomentativo - L'analisi del testo letterario - La relazione sui PCTO
---------------------------------------	---	---

Riccione, 15 maggio 2022

Prof.ssa Elena Zannino



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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA BAR

DISCIPLINA: **STORIA**
Prof. ssa ZANNINO ELENA

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	CONTENUTI
L’Italia e L’Europa tra Ottocento e Novecento	<ul style="list-style-type: none">• Sviluppo industrial e società di massa• Le potenze europee fra Otto e Novecento• L’età giolittiana in Italia• Lo scenario dell’area balcanica
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 Russia prima della guerra• Dalla guerra alla rivoluzione• I bolscevichi al potere e la guerra civile• L’Unione delle repubbliche socialiste sovietiche• La dittatura di Stalin
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• Il biennio rosso• Gli USA dopo il conflitto e la crisi del 1929, il New Deal
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• Caratteri del regime nazista
MODULO 7	CONTENUTI
L’europa delle dittature La seconda guerra mondiale e il mondo	<ul style="list-style-type: none">• La Guerra civile Spagnola• L’imperialismo giapponese

bipolare	<ul style="list-style-type: none"> • Cause e fasi della seconda guerra mondiale • La Resistenza • L'eredità della Guerra, la Guerra fredda • USA, URSS e il mondo bipolare
MODULO 8	CONTENUTI
Cenni - L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri	L'Italia diventa unarepubblica.

Riccione, 15 maggio 2022

Prof.ssa Elena Zannino



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA:Lingua Inglese

Nel presente anno scolastico si sono avvicendate due docenti sulla classe: la prof.ssa Cinzia Tonti, dall’inizio dell’anno fino a prima del periodo natalizio e dal 2 maggio fino alla fine dell’anno scolastico e la prof.ssa Livia Antonella Parisella, dal 10 gennaio al 29 aprile 2022. Si riporta la relazione di entrambe le docenti.

Prof.ssa Livia Antonella Parisella

RELAZIONE SULLA CLASSE

Io Livia Antonella Parisella, in qualità di docente di Lingua Inglese, in sostituzione alla professoressa Cinzia Tonti, ho conosciuto la classe 5SA il giorno 10/01/2022 ed ho svolto le lezioni con la medesima, fino al 28/04/2022.

La classe è stata collaborativa sia durante le lezioni frontali, svolte con l'uso del libro di testo, sia nell'approfondimento degli argomenti del programma, mediante le fotocopie fornite dalla docente e le ricerche individuali e di gruppo.

Nel primo quadrimestre c'è stata solo un'insufficienza recuperata mediante verifica orale e per le valutazioni degli argomenti trattati, sono state svolte sia verifiche scritte che orali, con risultati notevoli.

Prof.ssa Cinzia Tonti

RELAZIONE SULLA CLASSE

A integrazione della relazione della prof.ssa Livia Antonella Parisella, la sottoscritta comunica di avere svolto attività didattica con la classe 5^AAS per un periodo di tempo molto limitato, ovvero dall’inizio dell’anno scolastico fino alla fine del mese di novembre 2021. Durante il mese di dicembre gli alunni hanno svolto attività di stage presso varie aziende del territorio e a partire dal mese di gennaio nella classe è subentrata la docente supplente, con la quale hanno proseguito il percorso scolastico fino al termine del mese di aprile. La sottoscritta è stata in seguito reinserita sulla classe a partire dal 02-05-2022. Nel breve periodo di attività didattica svolta, gli alunni hanno tenuto un atteggiamento corretto e collaborativo, nonché una elevata motivazione allo studio, fatta eccezione per rari episodi. Il gruppo si è dimostrato coeso, particolarmente accogliente con gli alunni con bisogni educativi speciali e sensibile alle necessità di tutti i componenti della classe. La relazione con la sottoscritta è stata caratterizzata da rispetto della persona e dei ruoli, spirito propositivo, affidabilità. Il profitto scolastico, pur con alcune

differenze, è complessivamente soddisfacente e la frequenza risulta regolare tranne che in un caso particolare.

Gli argomenti svolti dalla sottoscritta fino al 30/11/2021 sono stati inclusi dall'insegnante supplente nella sua relazione finale. Per quanto riguarda il programma di educazione civica, nel primo quadrimestre è stato svolto il seguente argomento: Diet and nutrition: healthy eating.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: “Mastering cooking & service” di Catrin Ellen Morris ed Alison Smith

Modulo 1 Revision	Obiettivi	Contenuti
	Ripasso dei contenuti affrontati durante il quarto anno	At the bar (290- 302) ; Gueridon service (258-259); Wine serving, pairing food and wine (260-261) ; Talking about menus (150-153) ; Civilization and culture geography, type of bars and restaurants in the UK and the USA
Modulo 2 Beverages	Obiettivi	Contenuti
	Apprendere informazioni riguardo le bevande ed imparare a descrivere quest'ultime	Types of wine; Wine appellation; Labelling wine; Beer; Spirits and liqueurs; Cocktails; Juices and Milkshakes (306-324)
Modulo 3 Banqueting and feasts	Obiettivi	Contenuti
	Conoscere, comprendere ed acquisire il linguaggio di settore riguardo l'organizzazione di eventi manageriali	What's banqueting; How to organize a banquet; Event management ; The operational phase; Dialogues on organizing an event (278-287)
Modulo 4 Diets and nutrition	Obiettivi	Contenuti
	Conoscere e presentare vari tipi di diete dal punto di vista salutare e religioso	Approaching to healthy eating using food guidelines; food pyramid and diets related to the territory, religious rules, diseases, allergies, intolerances, teen and sport. (page 156 – 168)

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Compiti in classe ed interrogazioni	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.

Riccione, 15 maggio 2022

Prof.ssa Livia Antonella Parisella
Prof.ssa Cinzia Tonti



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: FRANCESE

Prof. Rosanna Baldelli

RELAZIONE SULLA CLASSE

La mia attività di docenza in questa classe si è svolta in modo continuativo ed ha riguardato gli ultimi tre anni. La classe ha mantenuto per tutto il triennio un atteggiamento cordiale e un comportamento vivace ma corretto, dimostrando uno spiccato spirito di aggregazione ed anche di apertura nei confronti di quelli che si sono aggiunti. Gli alunni hanno evidenziato senso di responsabilità e propensione al dialogo educativo, grazie anche al contributo di alcuni elementi trainanti che hanno costituito un punto di riferimento. Tutto ciò ha consentito risultati complessivi soddisfacenti, ma al tempo stesso differenziati, coerentemente con l’impegno profuso e l’attitudine nei confronti della disciplina. Gli alunni più impegnati e motivati hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affinando competenze espositive e senso critico e maturando una preparazione buona e in qualche caso eccellente. Altri che hanno seguito e partecipato assiduamente, hanno raggiunto risultati discreti. Alcuni alunni infine, pur evidenziando un interesse non sempre assiduo, hanno raggiunto, alla fine dell’anno scolastico, un grado di preparazione nel complesso sufficiente.

Un alunno in particolare, ha avuto una frequenza alterna ed i risultati ne hanno risentito in quanto non sono, al momento, pienamente sufficienti.

Sono presenti anche due alunni diversamente abili. Il primo, pur nelle sue difficoltà si è impegnato, raggiungendo risultati soddisfacenti. Il secondo, viste le sue difficoltà a prender parte alle lezioni regolari, non è stato presente in classe ed ha potuto effettuare solo dei piccoli lavori con l’insegnante di sostegno.

L’approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale, della scoperta guidata e del metodo attivo. In tal senso gli allievi sono stati stimolati alla partecipazione operativa, al dialogo tramite domande guidate e alla costruzione autonoma delle proprie conoscenze.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Duvallier - Gourmet Service – ed. Eli

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Révision	Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel	Les impressions générales et le bilan d’une expérience. Lexique professionnel spécifique La salle d’un restaurant et

	spécifique	son personnel L'accueil et le service
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Un événement spécial	Savoir répondre aux questions à caractère professionnel Savoir opérer des choix concernant l'organisation d'un événement spécial. Organiser un banquet et un happy hour	Les grands événements de la restauration : banquets, buffets, finger food L'apéritif en France et en Italie
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Les boissons	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	Le vin Les boissons alcoolisées et non Les boissons chaudes les cocktails La bière entre tradition et mode Les cafés littéraires La figure du barman.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Bien-être à table	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 La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications.
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Vers une alimentation saine et sûre	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 (cenni) Allergies et intolérances alimentaires Intoxications
Modulo 6 (da svolgere)	Obiettivi	Contenuti
Travailler dans le monde de la restauration	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

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Sono state riviste e affrontate regole di grammatica.

E stata somministrata la visione del film " La famille Bélier".

E' stato richiesto un reportage sullo stage.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete, materiali su Classroom.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi 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.	I criteri utilizzati per la valutazione intermedia e finale degli studenti sono quelli stabiliti e approvati dal Collegio Docenti. Ho tenuto conto del livello di partenza e delle competenze raggiunte dagli alunni, della frequenza, dell'interesse e impegno mostrati nel corso dell'anno, della partecipazione attiva.

Riccione, 15 maggio 2022

Prof.ssa Rosanna Baldelli



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VA - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: **MATEMATICA**

Prof. MARCO GALLI

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da n.17 studenti, di cui n.3 con Disturbo Specifico dell’Apprendimento e n.2 con sostegno.

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 ma il livello complessivo della classe si attesta di poco al di sopra della sufficienza, pur con qualche isolata eccellenza.

L’atteggiamento della classe è sempre stato prevalentemente costruttivo e il clima empatico che si è instaurato ha permesso di svolgere il programma ed approfondire gli argomenti e nel contempo di creare occasionalmente forme di insegnamento personalizzate.

Gli studenti hanno spesso chiesto un supplemento di insegnamenti, anche in forma asincrona (pubblicazione di dispense e video didattici su piattaforma Google Classroom).

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)	
Obiettivi cognitivi	Obiettivi operativi
Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali. 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. Funzioni continue e algebra dei limiti.	Riconoscere il grafico di una funzione. Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari. Determinare gli eventuali punti d’intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani. Studiare il segno di una funzione razionale. Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali. Eliminare le forme di indecisione $+\infty-\infty$, ∞/∞ , $0/0$. Determinare l’equazione di eventuali asintoti

Forme di indecisione di funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0. Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.	verticali, orizzontali o obliqui. Saper interpretare
CONTENUTI:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	Obiettivi operativi
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.	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:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 applicativi 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 • 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 maggio 2022

Prof. Marco Galli



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA-VENDITE

DISCIPLINA: **D.T.A.**

Prof. Cinzia Conti

RELAZIONE SULLA CLASSE

Ho seguito la classe solo nell’ultimo anno riscontrando in tutti gli studenti, sebbene in misura diversificata, un notevole interesse nei confronti degli argomenti proposti nonché ottima disponibilità al dialogo da parte di tutti gli alunni. Caso piuttosto raro, le condizioni di svolgimento delle lezioni negli ultimi due anni, ed in particolare la D.a.D. così prolungata, non hanno provocato nella maggior parte degli alunni il disinteresse e lo smarrimento riscontrabile nella stragrande maggioranza degli studenti. Anche l’impegno scolastico di quasi tutti gli studenti è notevole con grande rispetto da parte di quasi tutti delle scadenze concordate. Anche l’inserimento di un compagno proveniente da altra classe non ha creato alcun problema, anzi tutti si sono adoperati per integrarlo ed aiutarlo anche se con scarsissimi risultati.

Un nutrito gruppo di studenti ha buone capacità e ha dimostrato impegno costante e notevole partecipazione al dialogo educativo. Mediante l’applicazione questi studenti hanno conseguito una buona padronanza della disciplina ed ottimi profitti.

Un secondo gruppo composto da una piccola minoranza di studenti, pur partecipando alle lezioni con atteggiamento positivo, mostra difficoltà anche a causa dello studio domestico spesso frammentario e discontinuo. Discorso a parte riguarda lo studente inserito quest’anno dato che pur integratosi con gli altri alunni, non è stato in grado di maturare le necessarie competenze a causa anche delle continue e numerose assenze.

In tutti i casi gli aspetti più difficoltosi della disciplina sono relativi allo scritto ed all’uso di terminologia tecnica specifica, pertanto in questo ultimo anno e nella certezza che la disciplina non avrebbe potuto essere oggetto della seconda prova scritta, ho concentrato l’attenzione sulle verifiche orali, perlomeno nel primo quadrimestre, cercando di ottenere un’esposizione più fluida ed articolata nonché il corretto utilizzo del linguaggio tecnico anche se non sempre i risultati sperati sono stati raggiunti.

Lo svolgimento del programma è avvenuto in modo regolare nel primo quadrimestre con una pausa, al termine dello stesso, volta all’attivazione del recupero delle carenze per i pochi alunni che le hanno evidenziate ed attività di approfondimento che hanno coinvolto la maggior parte degli studenti. Nonostante il recupero le carenze rilevate nel primo quadrimestre sono rimaste.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione:

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE (ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA)

Autori: S. Rascioni - F. Ferriello

Editore: Tramontana

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
LA GESTIONE ECONOMICA	Conoscere la definizione di costo e le sue configurazioni volte alla determinazione del prezzo di vendita; identificare il prezzo di vendita che copre tutti i costi gestionali.	Definizione e classificazione di Costi e Ricavi; Principio di competenza e principio di prudenza; Configurazione di costo; Analisi del punto di equilibrio.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET	Conoscere le differenze tra pianificazione e programmazione; le tipologie di budget; la formazione del budget con particolare riguardo alle imprese turistiche; la necessità del controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti; i vantaggi ed i limiti contabili del budget.	La pianificazione e la programmazione; La progettazione di una nuova iniziativa produttiva (business plan); Il Budget nelle imprese turistiche (struttura e contenuto); Controllo budgetario; Vantaggi e limiti del budget.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
IL MARKETING	Conoscere il marketing strategico e quello operativo; l'analisi interna ed esterna (analisi SWOT); il piano di marketing; il ciclo di vita del prodotto; i mezzi di comunicazione con particolare riguardo a quelli utilizzati dalle imprese turistico-ricettive; la valutazione dei risultati.	Evoluzione del concetto di marketing; Il Marketing turistico territoriale; Il Piano di Marketing (le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza, il posizionamento dei prodotti e l'analisi SWOT); Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di Marketing; Il Marketing mix (prodotto, prezzo, place, promotion); Il controllo e la valutazione dei risultati.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
LA LEGISLAZIONE TURISTICA	Conoscere la normativa di settore e lo statuto dell'imprenditore; il T.U. sulla sicurezza sul lavoro e la normativa antincendio; le norme relative all'igiene ed alla sicurezza alimentare; i contratti tipici e le responsabilità dell'imprenditore turistico.	Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie: lo statuto dell'imprenditore commerciale; Il sistema di gestione della sicurezza: il testo unico sulla Sicurezza sul Lavoro; La normativa antincendio; L'igiene e la sicurezza alimentare. I contratti di settore: il contratto d'albergo e la responsabilità dell'albergatore;

		Prendere in gestione un albergo. I contratti tipici della ristorazione: la somministrazione; Il contratto di catering; Il contratto di banqueting.
Educazione Civica	Obiettivi	Contenuti
Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro. Le fonti normative secondarie.	Conoscere le norme fondamentali dello Stato in relazione ai rapporti di lavoro ed economici. I d.p.c.m. quali atti amministrativi.	Le norme fondamentali relative ai rapporti economici e di lavoro. Le applicazioni relative ai d.p.c.m.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
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 delle tematiche affrontate.	Libro di testo Simulazione di colloqui con eventuali dipendenti, datore di lavoro e clienti	Quesiti a risposta aperta Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento Prove semi-strutturate Colloquio tradizionale	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

Riccione, 15 maggio 2022

Prof.ssa Cinzia Conti



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

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

DISCIPLINA:

Scienza e cultura dell’alimentazione

Prof. ssa Valeria Caravello

RELAZIONE FINALE

Ho continuità sulla classe 5SA fin dal terzo anno. Gli alunni partecipano e collaborano vivamente e pienamente al dialogo educativo. Intervengono durante le lezioni con maturità, osservazioni e curiosità degne di nota. L’impegno domestico è puntuale, costante e denota una buona organizzazione da parte degli studenti. La frequenza alle lezioni è regolare da parte di tutti, così come il rispetto dei tempi nelle consegne del lavoro svolto a casa. La relazione con l’adulto è assertiva e positiva.

In classe sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali: due con certificazione L.104/92, che seguono una programmazione per obiettivi differenziati e tre alunni con DSA. Le attività didattiche rivolte alla classe e agli alunni in oggetto sono state svolte secondo quanto stabilito nel PEI e nei rispettivi PDP.

Gli argomenti sono stati semplificati e presentati attraverso mappe concettuali, fornite a tutti gli alunni della classe attraverso Google Classroom. Per tutti sono stati realizzati momenti di fermo didattico, sia per il recupero che per la valorizzazione delle eccellenze, nel primo periodo dell’anno, a cavallo tra primo e secondo quadrimestre, ogni qualvolta risultasse necessario e auspicabile recuperare o approfondire.

La programmazione ha subito un notevole rallentamento, dovuto sia ai notevoli impegni e progetti cui ha partecipato la classe, sia alla mia assenza per motivi di salute. Ciò ha portato ad escludere la trattazione di alcuni argomenti, per consentire a tutti di raggiungere gli obiettivi previsti, per dare importanza allo sviluppo delle competenze e per permettere agli alunni di interiorizzare i contenuti. Per quanto riguarda le modalità della prova d’esame, gli alunni sono stati instradati fin dall’inizio dell’anno allo svolgimento di prove con modalità simile a quella introdotta da ordinanza. Alla fine del percorso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto pienamente e proficuamente i livelli di apprendimento prefissati: alcuni studenti mostrano di aver raggiunto un discreto livello di preparazione, hanno acquisito una certa autonomia nello studio e hanno raggiunto un buono o più che buono grado di approfondimento degli argomenti oggetto della disciplina; un altro gruppo raggiunge sufficienti livelli di acquisizione dei concetti; un esiguo numero di alunni raggiunge con fatica o non raggiunge gli obiettivi prefissati. In classe sono presenti degli alunni che hanno raggiunto una maturità e livelli molto alti di interiorizzazione delle tematiche oggetto della disciplina.

L’uso della terminologia specifica, del linguaggio tecnico-professionale e la creazione di collegamenti sia tra gli argomenti trattati durante l’anno, sia con le altre discipline, è un obiettivo importante e un

traguardo che la classe ha maturato nel tempo, registrando nel complesso più che buoni risultati.

PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Contaminazioni, MTA, certificazioni di qualità e sistema HACCP, igiene e sicurezza alimentare</p>	<p>Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa sulla sicurezza alimentare</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi. Le MTA (Malattie Trasmesse dagli alimenti): Infezioni, Tossinfezioni, Intossicazioni alimentari, Parassitosi e Malattie causate da Virus. Ruolo degli Operatori del Settore Alimentare nella prevenzione delle MTA.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie, allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p>	<p>Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato.</p>	<p>Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods: Nuovi prodotti alimentari</p> <p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche (dieta in gravidanza, allattamento, alimentazione complementare, bambino, adolescente, mantenimento, terza età,)</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, sindrome metabolica, diabete, tumori, allergie e intolleranze</p>

		alimentari. Ruolo della dieta nella prevenzione e nell'aggravamento delle patologie legate all'alimentazione.
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Brain storming - Discussione guidata - Lezione frontale - Attività in piccolo gruppo - Ricerche e approfondimenti individuali <p>In seguito alle mutate esigenze Covid-19:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Videolezioni su Google Meet per alunni positivi collegati in DDI - Lavori assegnati su Google Classroom (saggi brevi, questionari, ricerche e presentazioni in Power Point - Mappe concettuali, schemi, mappe mentali 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Presentazioni in Power Point - Documenti e tabelle di approfondimento - Ricerche sul web - Schemi , mappe concettuali, mappe mentali - Video esplicativi su alcuni argomenti del programma 	<ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte strutturate e semi-strutturate - Prove orali: colloquio tradizionale - Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo - Esercitazioni assegnate (saggi brevi, questionari) - Verifiche orali sommative programmate - Compiti a tempo prefissato o con scadenza su Google Classroom mediante Google Moduli 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di individuare situazioni concrete e applicare le conoscenze alle situazioni concrete - Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico - Padronanza del linguaggio specifico - Capacità di creare collegamenti all'interno della disciplina e tra le varie discipline - Partecipazione alle attività di didattica a distanza - Impegno - Puntualità nelle consegne - Senso di responsabilità nel rispettare i turni prefissati per le interrogazioni e le verifiche - Autonomia organizzativa

Riccione, 15 maggio 2022

Prof.ssa Valeria Caravello



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe VAS - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala bar e vendita
Prof.ssa: Marini Franca

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5°AS è composta da 7 maschi e 10 femmine, di cui 2 con disabilità certificata, entrambe con PEI Differenziato e 3 DSA.

La classe mi è stata attribuita quest’anno in 5°.

Teoria:

Per quanto riguarda l’insegnamento teorico sono stati necessari alcuni richiami.

Una parte della classe ha evidenziato un comportamento mediamente adeguato, con alcuni elementi a volte distratti durante le lezioni teoriche.

L’attività didattica è stata svolta con regolarità, le lezioni sono state organizzate nel seguente modo: lezioni frontali, lezioni discussione, riassunti, lezioni di verifica (prove scritte e orali con test di vario tipo in itinere), lezioni di approfondimento e lezioni di ripasso. Sono state anche fatte delle lezioni CLIL in lingua francese.

Il programma, rispetto al piano annuale presentato all’inizio dell’anno scolastico, si è svolto in modo regolare.

Si sono privilegiati alcuni argomenti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita, e utili alla formazione professionale degli alunni.

Il libro di testo è stato usato e in aggiunta sono state fornite agli allievi fotocopie di materiale personale con relativa spiegazione e sintesi riassuntive degli argomenti svolti.

Pratica:

Per quanto riguarda la pratica, alcuni alunni hanno dimostrato un forte interesse, raggiungendo un rendimento brillante. Tuttavia non sempre hanno dimostrato il giusto spirito di squadra, necessario per lavorare in una brigata.

Durante l’anno scolastico la classe, ha partecipato attivamente a un evento organizzato dalla scuola durante le ore di lezione.

Due alunni meritevoli hanno partecipato a un corso di formazione durante la fiera SIGEP di Rimini, con la ditta “ESSE caffè “ e hanno dimostrato disponibilità e impegno, aumentando così la loro professionalità e spiegando poi alla classe con orgoglio le competenze acquisite.

Invece un alunno, non si è applicato abbastanza durante l’anno scolastico, ha accumulato un elevato numero di assenze, non raggiungendo così la piena sufficienza nella teoria.

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO “SARO’ MAITRE SARO’ BARMAN” QUINTO ANNO SALA

Modulo	Obiettivi	Contenuti
<p>UNITA’ 1: I vini nel mondo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce i diversi i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione dei vari Paesi del mondo - Conosce i sistemi certificazione di qualità dei vigneti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo - Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini - Conosce i criteri di calcolo del wine cost. - L’Europa del vino - Il vino nel mondo - La carta dei vini e il wine cost 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa collocare il vino nel Paese d’origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo - Conosce l’importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale - Sa selezionare i vini da abbinare a un menu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati - E’ in grado di calcolare il wine cost <p>Di una bottiglia e di un calice.</p>
<p>UNITA’ 2: La gastronomia italiana (trattazione interdisciplinare tra cucina e sala)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce le varietà enogastronomiche italiane - Conosce le preparazioni principale di ogni regione italiana - Conosce i prodotti DOP e IGP italiani. - La qualità degli alimenti - Alimenti e piatti tipici di regione in regione 	<ul style="list-style-type: none"> -Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità - Sa presentare il piatto sia sotto l’aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizionalità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa individuare i prodotti di eccellenza tradizionali dell’Italia. - Lo studente sa distinguere alcune preparazioni del territorio italiano.
<p>UNITA’ 3: Il mondo in cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina de diversi Paesi europei - Conosce i prodotti tipici e i piatti delle più note cucine del mondo. - La cucina dei Paesi europei - La cucina degli altri Continenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa comporre un semplice menu etnico - Sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura europea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa individuare i prodotti tradizionali europei - Lo studente sa distinguere alcune preparazioni della cucina extraeuropea.
<p>UNITA’ 4: Degustazioni di cibi e bevande</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce le caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti - Lo studente conosce le tecniche di degustazione e sa descrivere un prodotto sotto l'aspetto visivo,olfattivo e gustativo. - L'analisi sensoriale: visiva, olfattiva e gustativa dei vari prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive e gustative dei prodotti in degustazione - Lo studente sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto - Lo studente sa valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione - Lo studente sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un prodotto - Lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un prodotto.
<p>UNITA' 5: Il professionista e il mondo del lavoro</p> <p>Lo studente conosce le voci principali di un curriculum vitae</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conosce gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento - Conosce il giusto modo di proporsi sul posto del lavoro - Conosce i fattori che contribuiscono al buon funzionamento di un gruppo di lavoro. - Entrare nel mondo del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa elaborare il proprio curriculum vitae - Sa scrivere correttamente una lettera di accompagnamento - Sa presentarsi in modo opportuno a un colloquio di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di riconoscere le occasioni in cui allegare una lettera di accompagnamento - E' in grado di presentarsi al lavoro in maniera professionale.
<p>UNITA' 6: I rapporti con la clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa che la comunicazione con il cliente è una parte importante del suo lavoro - Conosce i documenti fiscali e i vari metodi di pagamento. - Il cliente ha sempre ragione? - Pagare il conto al ristorante 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa usare un linguaggio appropriato durante una conversazione - Sa come ascoltare il cliente e dimostrarsi interessato a quello che dice - Sa come gestire i vari metodi di riscossione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di usare la comunicazione verbale e quella non verbale - E' in grado di gestire un reclamo - E' in grado di presentare il conto e incassarlo con varie tipologie di pagamento.
<p>UNITA' 7: Tecniche gestionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce diverse forme di gestione di un'attività ristorativa - Conosce le principali norme a tutela della privacy e dell'ambiente - Conosce quali sono le attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale - Conosce le fasi che compongono un business plan - Conosce il funzionamento di un 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di selezionare il personale e di organizzare il lavoro dei collaboratori definendone i compiti e coordinandone le attività - E' in grado di determinare il fabbisogno di un'attività - E' in grado di determinare autonomamente il possesso delle attitudini indispensabili all'avvio 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa gestire correttamente l'approvvigionamento del magazzino e la scelta dei fornitori - Sa redigere correttamente un business plan nella totalità dei suoi aspetti - Sa quali funzioni sono ottimizzabili tramite gli strumenti informatici - Sa utilizzare gli strumenti

<p>bar a stock</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conosce i nuovi metodi di promozione di un'attività su Internet. - Informatica ed enogastronomia - La gestione delle aziende ristorative <p>- Avviare e gestire un bar</p>	<p>di un'attività imprenditoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> - E' in grado di effettuare un'analisi di fattibilità economico-finanziaria del progetto. 	<p>informatici nei settori sala, bar e cucina.</p>
<p><u>BAR</u></p> <p>UNITA' 1: La carta del bar</p> <p>Lo studente conosce le categorie di bevande e di alimenti offerti da un bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conosce le principali varietà di caffè e tè - Uno strumento di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente può creare la carta di un locale del quale conosce l'offerta enogastronomica, in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela - Sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di stilare un elenco razionale, scorrevole e ben leggibile, coerente con il contesto e le esigenze della clientela - E' in grado di valutare la tipologia di un locale, la sua offerta nonché la tipologia e le esigenze della clientela.
<p>UNITA' 2: Il bartending estremo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce l'origine del flair - Conosce le attrezzature del flair bar - Conosce le tecniche di lavoro del flairbartender - Conosce le tecniche di versaggio - Conosce il free pouring - Conosce lo speed working. - Il flair 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa strutturare un banco bar per il flair - Sa usare le attrezzature del flair - Usa abitualmente le tecniche del versaggio moderno - Sa usare il free pouring - Sa usare la tecnica slide 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di utilizzare le attrezzature di un flair bar - E' in grado di preparare i principali premix - E' in grado di lavorare con la tecnica DMO - E' in grado di effettuare preparazioni di base con il free pouring.
<p>UNITA' 3: L'evoluzione del servizio del bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa quali sono le tecniche moderne che si utilizzano al bar - Conosce alcuni cocktail di tendenza. <p>- Tecniche d'avanguardia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa usare le tecniche moderne di cucina per creare nuove ricette al bar - Sa selezionare i cocktail di tendenza. 	<ul style="list-style-type: none"> -Lo studente sa creare nuove ricette usando le moderne tecniche di cucina - Sa preparare alcuni piatti di ispirazione etnica.
<p>UNITA' 4: Il gelato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente conosce l'origine dei gelati - Conosce le basi dei gelati - Conosce le fasi di preparazione di 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente sa produrre un gelato usando gli ingredienti in suo possesso. - Sa abbinare gelati e sorbetti con 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente è in grado di preparare un gelato seguendo una ricetta - E' in grado di valutare le

un gelato. - Fresco, cremoso, di tutti i gusti	salse, liquori e distillati.	differenze fra gelato al latte e all'acqua.
---	------------------------------	---

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione d'interazione • Discussione guidata • Esercitazioni sistematiche • Esposizione orale 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Appunti • Fotocopie integrative • LIM • Test • Argo • WhatsApp 	<ul style="list-style-type: none"> • Quesiti a risposta aperta • Colloquio classico • Esercizi scritti • Prove strutturate e semi-strutturate • Prove orali • Lavoro di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza argomenti studiati • Comprensione di concetti e procedimenti • Capacità di analisi e sintesi • Livello di partenza • Proprietà di linguaggio tecnico • In itinere con un pensiero riflessivo sull'alunno

Riccione, 15 maggio 2022

Prof.ssa Marini Franca



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

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

Classe 5° AS Indirizzo Sala-vendita

Prof.: Corvino Massimo

Materia: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe la conosco da due anni.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. Corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità.

In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno buono e costante, hanno sempre dimostrato vivo interesse e attenzione “curiosa” per la materia. Applicazione agli studi in generale sempre costante, salvo poche eccezioni. Il livello di preparazione in generale risulta essere ottimo. Molti sono gli alunni che si sono distinti per rendimento discreto o buono. Mediamente possiamo dire che il gruppo classe è piuttosto omogeneo per quel che riguarda il rendimento, che come detto risulta essere più che buono.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il mondo Enogastronomico /Gastronomia e Società	-Comprendere l'evoluzione in ambito gastronomico e le sue motivazioni. -Individuare gli elementi distintivi della domanda di mercato del settore ristorativo.	-Valore culturale e sociale del cibo. Status symbol e Style symbol. -I fattori che hanno influito sull'evoluzione e sulla tradizione gastronomica di un paese. -Globalizzazione e Microterritorialità.
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Il mercato Enogastronomico	- Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative. -Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda. -Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento.	- Le aziende ristorative. -Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale - Catering e Banqueting. -La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting.

	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting. - Sapere cosa sono le aziende di “Green Economy”. 	<ul style="list-style-type: none"> -Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting. La aziende Eco-sostenibili nel settore della ristorazione.
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>I diversi “modelli di Cucina”.</p> <p>Stili gastronomici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna. 	<ul style="list-style-type: none"> -I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti (cenni).
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda.</p> <p>Trasformati e non trasformati</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. -Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti. -Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione. -Definire la qualità totale degli alimenti. -Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Gli alimenti: definizione e classificazione. -Le gamme alimentari. -I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. -I prodotti Biologici ed Equo-solidali.- La filiera alimentare, I prodotti “a km.0”. I “Novel Food”. -La “qualità totale”degli alimenti”. -Eco-sostenibilità nel settore cucina.
Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
<p>I principali pasti e servizi.</p> <p>Il Menù e la “Carta”</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari. -Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila.Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. Conoscenze circa la corretta compilazione. -Saper presentare le vivande. 	<ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche dei principali pasti e servizi. -I menù e le carte. -La pianificazione della lista vivande e dei piatti. -La grafica, terminologia e ortografia. -Tipologie differenti di lista vivande. -La presentazione delle vivande al cliente.
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
<p>Progettazione e organizzazione della produzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i sistemi di “legame”(cenni) -Conoscere le principali attrezzatura da cucina (cenni). - Conoscere le caratteristiche dei principali metodi di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> -Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “ Legame misto”. -Il sottovuoto. -La grande attrezzatura da cucina:

		tradizionale ed innovativa. (cenni). -I principali metodi di cottura e le ricette.
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
Igiene e sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere l'importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione. -Conoscere i principali pericoli e rischi. - Conoscere le corrette prassi igieniche. -Conoscere il sistema HACCP. -Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) (Cenni). 	<ul style="list-style-type: none"> -Igiene sistema HACCP. -Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande. HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione. -Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche(cenni) -Il TUSL : nozioni generali (cenni).
Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
Allergie e intolleranze (Cenni).	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza. -Conoscere il libro degli allergeni. 	<ul style="list-style-type: none"> -Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali). -Il libro degli allergeni. (cenni).

TEMPI	Il programma è stato svolto regolarmente nell'arco dell'intero anno scolastico. Si sono svolte 2 ore settimanali.
--------------	---

Riccione, 15 Maggio 2022

DOCENTE: Corvino Massimo



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

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

DISCIPLINA:

Religione

Prof. Luca Bastianelli

RELAZIONE FINALE

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi	Contenuti
1) I grandi interrogativi dell’uomo.	Confrontarsi con le domande fondamentali dell’uomo: il senso della vita, della morte, della sofferenza. Saper individuare nella coscienza il luogo in cui ogni persona si pone interrogativi etici sul bene, la verità e	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

	la giustizia	<p>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, etunasia, il valore della vita.</p>
2) Progettare la propria vita con responsabilità.	Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo</p>
3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra popoli. Qual è la risposta della religione cristiana?	<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. 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</p>

		fondamentali.
4) Il tema della violenza, del male e del peccato contrapposti all'idea di bene, virtù e amore nell'insegnamento cristiano.	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.	Le relazioni umane e i comportamenti umani sono spesso condizionati da fragilità, invidia, gelosia, superbia, rabbia, violenza, ecc. Come scrive San Paolo: "non compio il bene che voglio, ma il bene non voglio". 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.

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
-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.	-Fotocopie. -Articoli di giornale. -Strumenti audio-visivi e digitali. -Utilizzo dell'applicazione G-Siute for Education (Classroom-Gmail-Meet), e il social network Telegram.	-Questionari a risposta aperta. -Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione. -Colloquio tradizionale.	-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 2021/2022

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

DISCIPLINA: Scienze Motorie & Sportive

DOCENTE: MOLINO EUGENIO

RELAZIONE FINALE

La classe 5 sezione A di Enogastronomia ad indirizzo Servizi di Sala e vendita è composta da 17 alunni, 10 femmine, 7 maschi. Nella classe sono presenti tre studenti con DSA e due studente BES, con obiettivi differenziati. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti, alcuni argomenti sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

Il gruppo ha una buona preparazione fisica, si muove bene nella parte pratica salvo qualche eccezione; non è particolarmente brillante invece il rendimento nella parte teorica. Risulta buono e corretto il profilo disciplinare, sufficientemente adeguato all’età è lo sviluppo psicologico e fisiologico raggiunto. A livello didattico-disciplinare, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello medio-alto, mentre una piccola parte di alunni si distribuisce sul livello medio.

Regolare ed efficace è la cooperazione la condivisione e il rispetto reciproco tra gli studenti della classe, che si mostra adeguata nella sfera socio-affettiva.

RISULTATI FINALI

Piano disciplinare: si è raggiunta un’apprezzabile maturità socio-affettiva; la partecipazione, l’attenzione e la spinta motivazionale invece non sempre sono risultate idonee per raggiungere buoni livelli di apprendimento. È adeguata l’organizzazione degli spazi, l’utilizzo degli attrezzi messi a disposizione, fondamentali per lo svolgimento dell’attività motoria. Buona la cooperazione nei lavori di gruppo raggiunti e soprattutto negli sport di squadra affrontati.

Piano didattico: si è raggiunto nel complesso un profilo medio, un miglioramento nel rapporto con il proprio corpo, confrontando gli obiettivi con i propri limiti e le proprie potenzialità. Sufficiente la presa di coscienza di sane abitudini motorie, di un corretto rapporto alimentare e sportivo.

Percorsi interdisciplinar

Argomento	Materie Coinvolte
Dietetica nello sport	Scienze motorie, Scienza e cultura dell’alimentazione.

Dietetica, dietoterapia e proposte gastronomiche in risposta a determinate esigenze	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Sala e vendita, Cucina, Educazione civica, Scienze motorie.
--	--

PROGRAMMA SVOLTO

Moduli E tempi	Obiettivi	Contenuti disciplinari
Modulo N.1 <i>Test motori</i> Periodo: Settembre/Ottobre	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione programmazione • Informazione sulle norme di comportamento • Prove d'ingresso 	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative, test eurofit-leger-bip test Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione
Modulo N.2 <i>Potenziamento fisiologico</i> Periodo: Novembre/Dicembre e per Tutto l'anno scolastico A.s.	<ul style="list-style-type: none"> • Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale • Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare. 	- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...) - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) - attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola
Modulo N.3 <i>Padronanza degli schemi motori</i> Periodo: Gennaio/Febbraio e per tutto l'A.s.	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione degli schemi motori di base. • Conoscere e migliorare le capacità coordinative, per ottenere maggiore sicurezza e padronanza motoria 	Miglioramento degli schemi motori - Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi - esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo) Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica: rotolamenti, rovesciamenti (verticale ritta), volteggi con l'ausilio della pedana.

<p>Modulo N.4 <i>Pratica sportiva e preparazione fisica- atletica</i></p> <p>Periodo: Marzo/Aprile e per tutto l’A.s.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra • Conoscere le regole e l’arbitraggio dei giochi di squadra 	<p>Di <i>squadra</i>: Pallavolo, Calcio, Calcio a 5 e giochi sportivi aspecifici. Fondamentali individuali e di squadra, i ruoli. Storia della Pallavolo e del Calcio.</p> <p><i>Individuali</i>: Ginnastica Artistica, Attrezzistica e Atletica Leggera.</p> <p>Con la <i>racchetta</i>: Badminton, Tennis, Fondamentali individuali.</p>
<p>Modulo N.5 <i>Teoria Ed. fisica</i></p> <p>Periodo: Dicembre/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le capacità motorie • Conoscere: alcuni apparati. • Principi dell’Allenamento; sport e alimentazione. • Nozioni di primo soccorso. • Nozioni di storia dello sport 	<p>Le capacità condizionali e le capacità coordinative.</p> <p>Anatomia e fisiologia: i muscoli, le ossa, apparato scheletrico e muscolare del corpo umano. Anatomia e fisiologia.</p> <p>La contrazione muscolare e i sistemi energetici: aerobico e anaerobico</p> <p>Nozioni di Alimentazione: Metabolismo e calcolo del fabbisogno energetico, la dieta dello sportivo</p> <p>I disturbi alimentari: Obesità, bulimia, anoressia e Indice di massa corporea (IMC).</p> <p>Il colesterolo</p> <p>I benefici indotti dall’attività fisica</p> <p>Traumatologia sportiva e tecniche di primo soccorso;</p> <p>La rianimazione cardiopolmonare BLS</p> <p>La storia delle Olimpiadi antiche e moderne</p> <p>La storia di Jesse Owens</p> <p>La storia e le regole della pallavolo e del calcio; Le specialità dell’atletica leggera</p> <p>Il Fair Play</p>
<p>Modulo N. 6 <i>Atletica Leggera</i></p> <p>Periodo:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline. 	<p>Salto in lungo: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti</p> <p>Salto in alto: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti tecnica Fosbury e ventrale</p>

Aprile/Maggio	<ul style="list-style-type: none"> Principi dell'Allenamento 	<p>Getto del peso: prove con misurazione su 3 lanci</p> <p>Corsa veloce: Blocchi, Partenza e distribuzione dello sforzo</p> <p>Attività in ambiente naturale</p>
---------------	---	--

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

Riccione, 15 maggio 2022

Prof. Eugenio Molino



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

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

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Ai sensi dell’Art.10 Comma 1 dell’O.M. 65 del 14 marzo 2022 vengono evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di Educazione civica. Per il progetto si fa riferimento al PTOF triennio 2019-2022. Gli argomenti e i contenuti proposti alla classe sono stati sviluppati nell’ambito delle discipline: Italiano/ Storia, DTA, Lingua Inglese, Scienza e cultura degli alimenti Religione, Laboratorio di sala.

Contenuti trattati:

DISCIPLINA: Italiano / Storia

-**"Diversi da chi?"** - dall'articolo 3 della Costituzione italiana alla riflessione sulla razza; visione filmato "all that we share" - per riflettere sulle differenze; visione filmato "DNA JOURNEY" - siamo tutti cugini alla lontana; analisi copertina National geographic (2018) - questione di pelle; lettura ""da somaro a professore" - Pennac - sulle difficoltà di apprendimento; immagine sulla differenza tra uguaglianza ed equità. – AGENDA 2030 – SVILUPPO SOSTENIBILE Sviluppare e diffondere la cultura del RISPETTO DELLA DIVERSITA’

- Promuovere e diffondere la conoscenza dei comportamenti corretti da tenere nella vita sociale
- Favorire lo sviluppo di competenze relazionali
- Sviluppare e diffondere la cultura della solidarietà

- Riflessioni sulla **Giornata Nazionale contro la violenza sulle donne** - visione di iniziative nazionali sulla ricorrenza - video "il luogo più pericoloso" - progetto di A. Mazza - comune di Finale Ligure. Dalla violenza alla rappresentazione artistica sul tema; La Street-Art contro la violenza sulle donne - greenme.it/spazi-verdi/ethicme/25-novembre.

AGENDA 2030 – SVILUPPO SOSTENIBILE.

- **Lavoro minorile** - testo argomentativo - lettura documenti tratti: "Lavoro minorile nel mondo..." - la Repubblica, marzo 2021; "Il lavoro minorile, conoscere il fenomeno" - P. Benevene; "Pinocchio" - Collodi; "Cuore" - De Amicis; "Storia dei giovani" - P. Dogliani.

AGENDA 2030 – SVILUPPO SOSTENIBILE - Sviluppare e diffondere la cultura della legalità, dell’importanza del rispetto di queste all’interno di una società davvero democratica e civile

- Favorire il contrasto a fenomeni di corruzione (lavoro nero)
- Sviluppare la cittadinanza attiva
- Attivare atteggiamenti di partecipazione consapevole alla vita sociale e civica.

- **Il cammino delle donne tra Ottocento e Novecento** - schema cronologico delle tappe più importanti della lotta per la rivendicazione dei diritti delle donne - dalla Rivoluzione francese ai conflitti mondiali fino alla Costituzione italiana.

AGENDA 2030 – SVILUPPO SOSTENIBILE - Sviluppare e diffondere la cultura della legalità, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile

- Sviluppare e diffondere la cultura del RISPETTO DELLA DIVERSITA'
- Promuovere e diffondere la conoscenza dei comportamenti corretti da tenere nella vita sociale
- Favorire lo sviluppo di competenze relazionali
- Sviluppare e diffondere la cultura della solidarietà.

- **I diritti umani:** "le leggi di Norimberga", La Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo, "Amnesty International e la Dichiarazione", "Che cosa sono i diritti umani", "Educare ai diritti umani" (quali diritti prevede la dichiarazione) - per comprendere il ruolo di diritti e doveri nella vita sociale.

- Analizzare, confrontare e valutare criticamente la **credibilità e delle fonti** di dati, informazioni - sulla manipolazione dell'informazione - uso della tecnica del Debate, argomenti PRO e argomenti CONTRO - esperienza di didattica innovativa, attraverso le sue componenti strutturali (ricerca documentale, public speaking, argomentazione).

- **Storia settoriale - Le due guerre mondiali e l'ultima fame europea**, dal razionamento del cibo alla svolta consumistica, razionalità e tecnologia in cucina, le cucine del passato, dal camino alla cucina razionale, tra aspetti igienici a funzionalità, la conservazione dei cibi il fascino dei cubetti di ghiaccio per cocktail e aperitivi - Sviluppo sostenibile - agenda 2030 - dalla povertà allo spreco, verso un consumo più responsabile.

DISCIPLINA: Diritto e tecniche Amministrative

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro. Le fonti normative secondarie.	Conoscere le norme fondamentali dello Stato in relazione ai rapporti di lavoro ed economici. I d.p.c.m. quali atti amministrativi.	Le norme fondamentali relative ai rapporti economici e di lavoro. Le applicazioni relative ai d.p.c.m.

DISCIPLINA: Lingua inglese

- Diet and Nutrition: Healthy eating
- Allergies and Intolerances

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Agromafie ed ecomafie e diritti dei lavoratori contro lo sfruttamento.	La legalità e i diritti dei lavoratori, la realtà territoriale e la lotta alla criminalità.	In collaborazione con LIBERA Associazione contro le Mafie (Progetto: Mafia?NO Grazie!) Le agromafie e le ecomafie, la legalità nel settore agroalimentare, le infiltrazioni mafiose sia a livello nazionale che regionale che riguardano il settore agroalimentare e lo smaltimento dei rifiuti, il ruolo del cittadino e del lavoratore contro lo sfruttamento, il caporalato e l'usurpazione dell'ecosistema.
Tutela della salute attraverso una sana e corretta alimentazione	Tutela e promozione della salute attraverso l'alimentazione.	Alimentazione e salute. La tutela della salute attraverso l'alimentazione. Il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione di alcune patologie. La Dieta Mediterranea come patrimonio per la salute e per l'ambiente.

DISCIPLINA: Enogastronomia Lab. Sala

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Entrare nel mondo del lavoro	Imparare a elaborare il proprio curriculum vitae Imparare a scrivere correttamente una lettera di accompagnamento. Sapere presentarsi in modo opportuno a un colloquio di lavoro. Conosce i fattori che contribuiscono al buon funzionamento di un gruppo di lavoro.	Il curriculum vitae La lettera di accompagnamento Il colloquio di lavoro I giorni precedenti il primo giorno di lavoro Il primo giorno di lavoro Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Norme da seguire per lavorare in sicurezza.	Sapere mettere in atto un comportamento adeguato per prevenire incidenti e malattie professionali. Apprende le principali norme di comportamento da seguire per lavorare in sicurezza. Imparare a segnalare situazioni di pericolo e mettere in atto	Valutare le caratteristiche architettoniche, strutturali e qualitative degli ambienti di sala. La segnalazione delle situazioni di pericolo e mettere in atto comportamenti che prevengono rischi per la salute.

	comportamenti che prevengono rischi per la salute.	
--	--	--

Disciplina: Religione

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Religione: Libertà di espressione religiosa.	Imparare a rispettare le diverse concezioni sul tema dell'esistenza di Dio. Saper dare ragione del proprio credo o delle proprie convinzioni religiose.	Sul concetto di Dio le differenti posizioni a confronto: credente, ateo, agnostico, colui che è alla ricerca della verità o del senso della vita.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Religione: Lezioni sulla Shoah.	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.	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".

Riccione, 15 maggio 2022

I docenti

PARTE III
CREDITO SCOLASTICO
(ART.11 O.M. 65 14 Marzo 2022)

CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO AGLI ALUNNI IN TERZO E QUARTO ANNO

Il credito in terzo e quarto anno è stato attribuito secondo quanto riportato alla Tab.A. del D.Lgs. 62/2017.

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Per l'alunno ripetente, non ammesso all'Esame di Stato nel precedente anno scolastico, il quale aveva ottenuto il credito in regime transitorio secondo la tabella dell'O.M. 53/2021 All. A, si è provveduto a ricalcolare il credito riportandolo alle fasce previste dal D.Lgs.62/2017.

Il credito attribuito agli alunni in terzo e quarto anno viene riportato secondo quanto segue.

Alunno	Media Classe Terza	Media Classe Quarta	Credito Classe Terza	Credito Classe Quarta
Alunno 1	6.7	7.83	9	11
Alunno 2	6.8	6.75	9	10
Alunno 3	7.3	7.58	9	11
Alunno 4	7.8	8.33	10	12
Alunno 5	7.7	8.08	10	12
Alunno 6	7.8	8.58	10	12
Alunno 7	6.9	7.67	9	11
Alunno 8	6.8	7.08 ²	9	11 ²
Alunno 9	9.5	9.58	12	13
Alunno 10	7.5	7.58	10	11
Alunno 11	7.8	8.08 ²	10	12
Alunno 12	6 ¹	6.58 ³	7 ¹	9 ³
Alunno 13	7.5	7.73	10	11
Alunno 14	7.5	8.58	10	12
Alunno 15	6.6	7.08	9	10
Alunno 16	7.5	7.58	10	11
Alunno 17	6.5	5.55 ¹	13 (All. A OM 53/2021) 8 (D.Lgs.62/2017)	10 (All. A OM 53/2021) 6 (D.Lgs.62/2017)

¹ L'alunno ha ottenuto il punteggio più basso della fascia di credito in quanto ammesso con PAI nell'a.s. 2019-2020.

² L'alunno ha ottenuto il punteggio più alto della fascia di credito in quanto è presente CREDITO FORMATIVO certificato.

³ L'alunno ha ottenuto il punteggio più basso nella fascia di credito in quanto promosso con sospensione del giudizio.

PARTE IV
SOTTOCOMMISSIONE D'ESAME,
PROVE D'ESAME E MODALITA' DI VALUTAZIONE

DESIGNAZIONE DEI COMMISSARI COMPONENTI DELLA SOTTOCOMMISSIONE

Secondo i criteri previsti dall'art.12 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022, assicurando la presenza del commissario di italiano e del commissario della disciplina oggetto della seconda prova, in data 22 marzo 2022, vengono individuati dal consiglio di classe e designati come commissari componenti della sottocommissione i seguenti docenti:

PROVA	Docente	Classe di concorso	Disciplina di insegnamento
Prima prova	Zannino Elena	A012	Italiano - Storia
Seconda prova	Caravello Valeria	A031	Scienza e cultura dell'alimentazione
Prova orale	Marini Franca	B021	Laboratorio Sala e Vendita
Prova orale	Tonti Cinzia	AB24	Lingua Inglese
Prova orale	Baldelli Rosanna	AA24	Francese
Prova orale	Galli Marco	A026	Matematica

PROVE D'ESAME

PRIMA PROVA SCRITTA

Secondo quanto stabilito dall'art.19 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022, la prima prova scritta consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico e mira ad accertare la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. La prova ha una durata di sei ore.

La classe ha svolto una simulazione della prova oggetto d'esame in data 28 marzo 2022, in un tempo assegnato di 4 ore. Viene inclusa nel presente documento il testo della prova oggetto di simulazione.

SECONDA PROVA SCRITTA

La seconda prova scritta in base a quanto stabilito dall'art.20 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022 viene predisposta in forma scritta e riguarda secondo quanto individuato dall'All. B/3 la disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione. Le caratteristiche della prova, in termini di struttura e nuclei tematici oggetto di valutazione, rispondono a quanto indicato nei quadri di riferimento adottati con d.m. n.769 del 2018. Tale prova è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente.

La classe ha svolto due simulazioni della prova: la prima in data 21 aprile 2022, la seconda in data 12 maggio 2022. E' stata proposta una prova di TIPOLOGIA A: Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. Il testo delle prove viene incluso nel presente documento. Si propone come tempistica utile e congrua allo svolgimento della prova e tenuto conto di quanto previsto nei quadri di riferimento allegati al d.m. n.769 del 2019 una durata della prova di quattro ore.

COLLOQUIO

Il colloquio e il materiale per lo stesso verrà predisposto secondo quanto definito dall'art.22 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022. Lo scopo sarà quello di accertare il conseguimento del PECUP da parte degli studenti in sede d'esame.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

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

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

in tutto il ciel turchino.

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

dov'ero? Le campane

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*).

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Ueseppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Mercè, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Ueseppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"⁴. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Ueseppe! Ueseppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo⁵ [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Ueseppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Ueseppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume⁶. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Ueseppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁷ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁸ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa

⁴ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

⁵ in collo: in braccio.

⁶ incolume: non ferito.

⁷ accosto: accanto.

⁸ pulverulenta: piena di polvere.

nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁹, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò¹⁰, intatto, il casamento¹¹ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”¹²

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Useppe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Useppe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

⁹ divelte: strappate via.

¹⁰ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

¹¹ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

¹² Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Useppe.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz¹³, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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

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

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

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"¹⁴ l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

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

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

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

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento

¹³ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

¹⁴ "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

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

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

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

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

Comprensione e analisi

Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?

In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?

Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?

Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Modiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?

Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “Cogito, ergo sum”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

Produzione

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

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

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

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

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

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

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

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

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

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

TIPOLOGIA A

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

DOCUMENTI

DOCUMENTO 1

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

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

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

(Fonte: Zanichelli)

DOCUMENTO 2

Il progressivo cambiamento dello stile della vita e dei ritmi lavorativi hanno portato a profonde modificazioni delle abitudini alimentari familiari, con la diffusione nella popolazione infantile di una alimentazione scorretta. Agli errori nutrizionali si associano la monotonia della dieta, una errata distribuzione dell'intake calorico nella giornata, una prima colazione assente o insufficiente, pasti nutrizionalmente non adeguati intervallati da numerosi spuntini. Nei bambini e ragazzi in età scolare, abitudini alimentari scorrette hanno portato ad un aumento della frequenza di sovrappeso e obesità, derivante oltre che da scelte alimentari sbagliate da eccessiva sedentarietà. Per promuovere una crescita armonica e uno sviluppo corretto è importante educare i bambini a consumare un'ampia varietà di alimenti. In questo modo si evita la monotonia alimentare e si prevengono rischi di eccessi o carenze nutrizionali.

(Fonte: Ministero della Salute)

DOCUMENTO 3

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

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

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

(Fonte: Ministero della Salute)

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda ai seguenti punti:

- Il candidato spieghi che cosa si intende per malnutrizione e classifichi le malnutrizioni;
- Facendo riferimento alle malnutrizioni più frequenti riscontrate nei bambini in età scolare e nella terza età, il candidato ne identifichi le cause.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, prenda in esame a scelta una tra queste due diete:

- Dieta del bambino (età prescolare e scolare)
- Dieta nella Terza età

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

SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

TIPOLOGIA A

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

DOCUMENTI

DOCUMENTO 1

L'obesità è una malattia e un fenomeno a carattere globale. Si parla infatti di Globesity. Oltre ad essere un allarme da un punto di vista di costi sanitari è anche un fenomeno fortemente sociale e culturale. Una malattia che, da quando è scoppiata la globalizzazione, è diventata anche una condizione legata alla povertà, dove lo scarso accesso a un cibo 'di qualità' ha cambiato radicalmente lo stile di vita di alcune nazioni a medio-basso reddito. Come avverte il World Health Organization, in questi paesi ma non solo, un problema della nostra società è quello del 'doppio fardello della malnutrizione', ossia la coesistenza di persone che muoiono di fame e di altre che consumano cibo in eccesso. Una transizione causata non solo dal passaggio da una dieta basata su grandi quantità di carboidrati, verdure e cereali a una con alti livelli di grassi animali e concentrazione di zuccheri, ma anche da uno stile di vita sedentario, la mancanza delle etichette con i valori nutrizionali sui prodotti, e la dislocazione degli alimenti autoctoni in favore dell'agricoltura intensiva.

L'obesità è infine un fenomeno psicologico, come si evince da questa esperienza. *“Ho incontrato Gianni vent'anni fa, era un ragazzone sì, ma non obeso. Poi, quando sono venuta a sapere che era caduto in questi problemi ho deciso di seguirlo, e da lì sono passati quattro anni. Il suo desiderio era che gli altri capissero che la sua non è una condizione facile da vivere e che sentirsi ripetere 'mettiti a dieta che sei obeso' non è la soluzione che cerca chi vive questo problema. Voleva essere accettato socialmente, perché non è solo una questione di peso e di salute (Gianni è arrivato a pesare più di 300 kg, ndr), ma anche psicologica e traumatica a cui si aggiunge anche una sensazione di isolamento. Insomma, è un cane che si morde la coda: più ingrassi più diventi depresso, più diventi depresso più mangi. Per lui ogni cosa era un problema: trovare lavoro, andare al cinema, prendere un aereo o un treno. Finalmente, adesso ha deciso di farsi operare e piano piano sta riprendendo in mano la sua vita”.*

DOCUMENTO 2

L'obesità e il sovrappeso rappresentano, insieme al deficit di micronutrienti e alla malnutrizione per difetto, uno dei tre tipi di malnutrizione presenti a livello mondiale (the triple burden of malnutrition). Secondo un'indagine del 2017, circa 672 milioni di persone nel mondo sono obese. Per quanto concerne la situazione italiana, circa il 10% della popolazione è obesa, mentre il 31% circa è in sovrappeso.

L'Italia è il Paese d'Europa con la più alta prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini in età scolare. Anche se si è osservato un lieve calo della prevalenza (dal 35% del 2008 al 31% del 2016), ancora quasi un terzo dei bambini italiani presenta un eccesso di peso corporeo

L'eccesso ponderale tende ad aumentare al crescere dell'età ed è più frequente:

nei maschi (56%) rispetto alle femmine (38%)

negli anziani (53%) rispetto ai giovani (37%)

al Sud (52%) rispetto al Centro (45%) e al Nord (44%)

Un eccessivo aumento di peso è associato ad un maggior rischio di patologie, quali il diabete tipo 2, l'ipertensione arteriosa, le malattie cardiovascolari ed alcuni tipi di cancro

L'attuale pandemia ha ancora più enfatizzato la necessità di pensare alla nostra salute in connessione alla salute del pianeta terra. In questo scenario, la lotta all'obesità si configura tra le principali sfide da percorrere, essendo la cattiva alimentazione e l'adozione di scorretti stili di vita, dannosi sia per l'uomo

che per il pianeta. Di contro, diete sane e sostenibili, come la Dieta Mediterranea, hanno ampiamente dimostrato di apportare benefici in termini di salute sia all'uomo che all'ambiente. Infatti, la Dieta Mediterranea aiuta a prevenire e combattere l'obesità e le patologie ad esse correlate oltre ad avere un impatto notevolmente minore sull'ambiente rispetto ai modelli dietetici occidentali.

Si parla sempre più, pertanto, di salute globale, uno fra i punti cardini dei SDGs (Sustainable Development Goals) e, in quest'ottica, la lotta all'obesità rappresenta una sfida epocale.

(Fonte: SINU)

DOCUMENTO 3

Seguire la Dieta Mediterranea è utile anche se si è in sovrappeso o obesi per ridurre i livelli di colesterolo e rendere più «salubre» la flora intestinale.

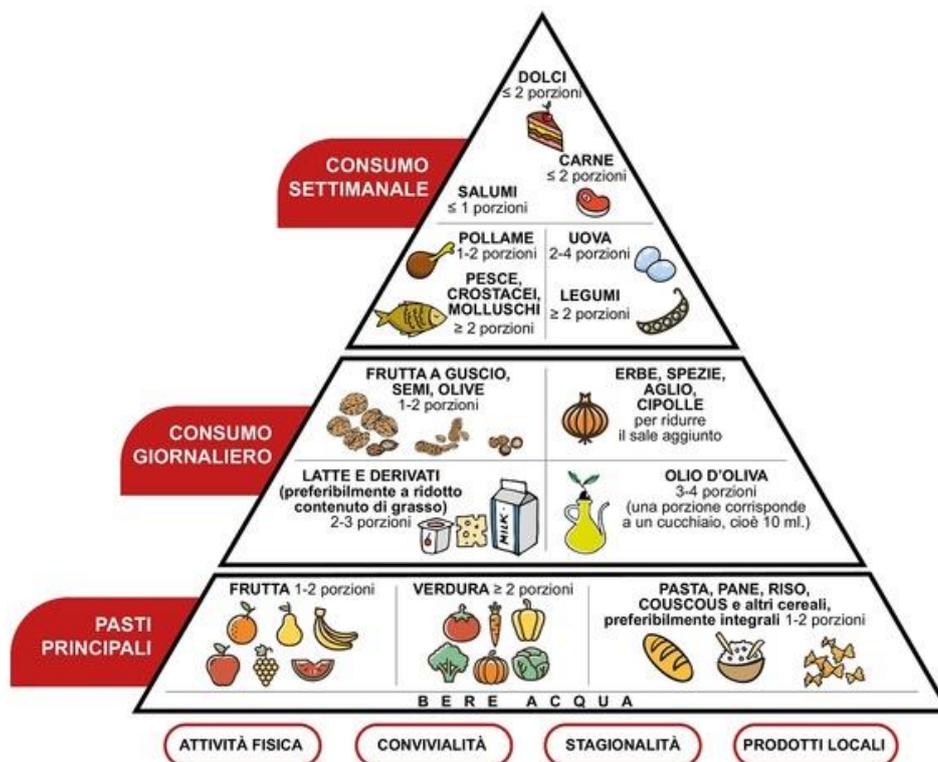
Non è mai troppo tardi per «sposare» la dieta mediterranea. E non ha senso pensare che cambiare le proprie abitudini sia inutile, se si è in sovrappeso o obesi. Adottare uno schema alimentare ricco in cereali (meglio se integrali), legumi, pesce e frutta secca è utile anche a chi ha convive con qualche chilo di troppo. Al di là della possibile perdita di peso, che dipende anche da una riduzione delle quantità di cibo consumato, seguire una dieta prevalentemente vegetariana (come quella mediterranea) contribuisce a ridurre i livelli di colesterolo nel sangue e a contenere i rischi per la tenuta dell'apparato cardiovascolare. Ma i benefici sembrano non finire qui, perché a migliorare è inoltre il profilo del microbiota intestinale, con più batteri in grado di ridurre l'infiammazione e agevolare il metabolismo degli zuccheri.

(FONTE: Fondazione Veronesi)

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Attingendo alle fonti proposte e in base alle conoscenze maturate il candidato:

- Spieghi il concetto di Globesity, l'incidenza del fenomeno da un punto di vista numerico (numero di casi e obesità infantile) e la sua rilevanza da un punto di vista sociale, culturale e psicologico;
- Parli dell'obesità: definisca la malattia, le cause, i tipi di obesità e le conseguenze legate alla salute;
- Definisca quali sono gli strumenti per combattere l'obesità, ponendo particolare attenzione all'approccio dietoterapico.
- Parli della Dieta Mediterranea descrivendo la Piramide alimentare e spieghi perché la Dieta Mediterranea gioca un ruolo fondamentale nella prevenzione dell'obesità.



MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE PROVE

PRIMA PROVA SCRITTA

Secondo quanto disposto dall'Art.21 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022, alla prima prova può essere attribuito un punteggio massimo di 15 punto. Le griglie di valutazione sono elaborate ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019. La griglia presenta un punteggio espresso in ventesimi, che verrà riconvertito su base 15 secondo la tabella 2 dell'Allegato C all' O.M 65/2022.

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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 interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	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 rielaborazi	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.	

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

		L4 (7---8)	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse considerazioni personali.	
		L5 (9----10)	L'argomento è trattato in modo ricco, personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo.	
PUNTI TOTALE			/100/20

I COMMISSARI

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (max 15)	L1 (1---6)	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo.	
		L2 (7---8)	L'alunno ha individuato in modo errato tesi e argomenti.	
		L3 (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 e con coerenza a un percorso o 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	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.	

	sostenere l'argomentazione (max 10)	L5 (9----10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui.	
PUNTI TOTALE				.../100/20

I COMMISSARI

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

INDICATORI		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione e del titolo e dell'eventuale parafrasi (max 15)	L1 (1---5)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi non risultano coerenti.	
		L2 (6---8)	Il testo è solo parzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi risultano poco coerenti.	
		L3 (9)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
		L4 (10----12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
		L5 (13---15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
Elemento da valutare 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15)	L1 (1--5)	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare e/o debolmente connesso.	
		L2 (6--8)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo non sempre ordinato e lineare o debolmente connesso.	
		L3 (9)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare.	
		L4 (10----12)	L'esposizione si presenta organica e lineare.	
		L5 (13---15)	L'esposizione risulta organica, articolata e del tutto lineare.	
Elemento da valutare 3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (1--4)	L'alunno è del tutto privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati.	
		L2 (5)	L'alunno è in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali poco articolati.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati.	
		L4 (7--8)	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati.	

		L5 (9---10)	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati.	
PUNTI TOTALE				.../100
				.../20

I COMMISSARI

SECONDA PROVA SCRITTA

La griglia di valutazione per la seconda prova scritta ai sensi dell'Art.21 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022, viene predisposta secondo quanto indicato nei quadri di riferimento allegati al d.m. n.769 del 2018. La prova viene valutata con un punteggio massimo di 10 punti. L'allegato suddetto individua gli indicatori e il punteggio assegnato a ciascuno di essi. La Commissione, andrà a declinare i descrittori e i relativi livelli (Art.20 comma 4 O.M. 65/2022).

Il punteggio espresso in ventesimi sarà convertito, secondo la Tabella 3 dell'All.C all'O.M. 65/2022, su base dieci.

Per le prove utilizzate come simulazione è stata utilizzata la griglia di valutazione di seguito riportata.

Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato:

Classe:

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

VALUTAZIONE FINALE

_____/20

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

_____/10

COLLOQUIO

Secondo quanto riportato all'Art.22 comma 10 dell'O.M. 65 del 14 marzo 2022 al colloquio può essere attribuito un punteggio massimo di 25 punti. La griglia di valutazione per la prova orale è quella indicata e di seguito riportata, nell'All.A alla suddetta Ordinanza.

Griglia di valutazione della prova orale

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

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

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali		proprie esperienze personali	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 -2.50
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze Personali	3
Punteggio totale prova			

PARTE V
ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITA'
(ART.24 O.M. 65 del 14 marzo 2022)

CANDIDATI CON DISABILITA' CERTIFICATA E PROVE D'ESAME

In classe sono presenti due alunni con certificazione L.104/92, entrambi seguono una programmazione per obiettivi differenziati. Per entrambi il consiglio di classe stabilisce, in coerenza con quanto previsto all'interno del PEI, lo svolgimento di prove d'esame diversificate, non equipollenti a quelle previste per la classe, per la cui predisposizione ci si avvale del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito gli studenti durante l'anno scolastico.

Si rimanda ai fascicoli personali degli studenti, ove sono presenti le informazioni e le eventuali richieste per supportare gli studenti e favorire loro un sereno svolgimento dell'esame.

In particolare sono messe a disposizione della Commissione:

- La relazione finale di presentazione dell'alunno
- La richiesta di assistenza da parte del docente/esperto durante lo svolgimento delle prove
- Le richieste di deroghe relative a necessità degli alunni che possono sopravvenire durante le prove (esigenze fisiologiche, designazione della postazione utile per lo svolgimento della prova, eventuale dispensa da prove, tempo differenziato per lo svolgimento delle prove, ecc.)
- Le prove di simulazione diversificate svolte dagli alunni durante l'anno scolastico e le eventuali griglie di valutazione proposte per le prove d'esame.

PARTE VI
ESAME DEI CANDIDATI CON DSA/BES
(ART. 25 O.M. 65 del 14 marzo 2022)

ESAME E VALUTAZIONE ALUNNI CON DSA

In classe sono presenti tre alunni con Disturbo specifico di apprendimento certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010 n. 170, per la cui documentazione si rimanda ai rispettivi fascicoli personali.

Nel rispetto dei PDP, per tutto l'anno scolastico, i docenti hanno lavorato garantendo l'uso di strumenti compensativi e fornendo tempi più lunghi per l'effettuazione delle prove scritte.

Le prove di simulazione per gli stessi sono state valutate riadattando le griglie di valutazione nei loro descrittori, come previsto dall'art.25 comma 3 dell'Ordinanza. Viene inoltre proposta griglia di valutazione per la prova orale riadattata.

Le griglie riadattate vengono proposte qui di seguito.

GRIGLIE PRIMA PROVA SCRITTA ALUNNI CON DSA

I.P.S.S.E.O.A. "S. Savioli" - Riccione (RN) GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO DSA

Tipologia A CANDIDATO _____ CLASSE _____

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
INDICAT ORE 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
INDICAT ORE 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 valuta to
	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		
INDICAT ORE 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 	/10
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici <ul style="list-style-type: none"> ● Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 9-10pt ● Comprensione chiara del messaggio in: 7-8pt ● Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 5-6pt ● Parziale comprensione del messaggio: 1-4pt 	/10
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) <ul style="list-style-type: none"> ● Analisi puntuale: 9-10 pt ● Analisi complessivamente corretta: 7-8pt ● Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 5-6pt ● Analisi solo parzialmente corretta: 1-4pt 	/10
	Interpretazione corretta e articolata del testo <ul style="list-style-type: none"> ● Ampia e corretta interpretazione del testo: 9-10pt ● Interpretazione complessivamente corretta: 7-8 pt ● Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione. 5-6 pt ● Interpretazione solo parzialmente corretta: 1-4 pt 	/10

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

I commissari

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
INDICATO RE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione: 15pt	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze: 12pt	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori 6pt	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori 3pt	1-5	1-8
	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	
INDICATO RE 2	Ricchezza e padronanza lessicale		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	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		
INDICATO RE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	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 	/15	

	<ul style="list-style-type: none"> • Non riesce a sostenere un percorso ragionativo né ad usare correttamente i connettivi: 1-5 pt 		
	<p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la tesi: 9-10 pt • Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt • Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 5-6 pt • Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 1-4 pt 	/10	

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

I commissari

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		A	B
INDICATO RE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	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
INDICATO RE 2	Ricchezza e padronanza lessicale		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	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		
INDICATO RE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	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	/15	
	<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 		
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	/15	
	<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 		

	<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: 5-6 pt • Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 1-4 pt 	/10	

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

I commissari

GRIGLIA SECONDA PROVA SCRITTA ALUNNI CON DSA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022_Alunni con DSA	
Prova di ...	
Candidato:	Classe:

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggi o 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

GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO ALUNNI CON DSA

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

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

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

Il documento viene letto e approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 12/05/2022

DISCIPLINE	DOCENTI
Italiano – Storia	Zannino Elena
Inglese	Tonti Cinzia
Francese	Baldelli Rosanna
Matematica/Inform.	Galli Marco
Sc. Cult. Alim.	Caravello Valeria
Lab. Enog. S. Cucina	Corvino Massimo
Lab. Enog. Sala/vend	Marini Franca
Dir. Amm. Strut. Ric.	Conti Cinzia
Scienze Mot. E Spor.	Molino Eugenio
Religione	Bastianelli Luca
Sostegno	Balboni Luca
Sostegno	Corvaglia Cosimo Damiano
Sostegno	Marchini Michela

Riccione, 15 maggio 2022

La coordinatrice
Prof.ssa Valeria Caravello