

Prot. N°

IPSSEO A - "S. SAVIOLI" - RICCIONE Prot. 0003261 del 16/05/2022 V (Entrata)
---

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

**Oggetto: Consegna documento della classe 5BK indirizzo Cucina**

In data 15 Maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5BK, indirizzo Cucina, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe  
La coordinatrice  
Prof.ssa Silvia Pratelli



***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 5BK**

**Tecnico dei Servizi Per l'Enogastronomia Settore Cucina**

**PROT.**

Anno scolastico  
2021-2022

Coordinatore  
Prof. Silvia Pratelli

## INDICE

<b>PARTE I CONTESTO E CURRICOLO PROFILO DELLA CLASSE ATTIVITA' SVOLTE</b>	Introduzione e presentazione dell'Istituto	pag. 4
	Valori e finalità	pag. 5
	Composizione del Consiglio di classe e variazione nel biennio post-qualifica	pag. 6
	Quadro orario settimanale	pag. 7
	Obiettivi generali	pag. 8
	Area di professionalizzazione: ex Alternanza scuola lavoro	pag. 10
	Elenco strutture di stage	pag. 11
	Attività extra-curricolari in ambito P.C.T.O.	pag. 12
	Attività nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	pag. 13
	Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	pag. 13
	Profilo della classe	pag. 16
	Percorsi interdisciplinari	pag. 17
Crediti scolastici	pag. 18	
<b>PARTE II PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI</b>	Italiano	pag. 20
	Storia	pag. 28
	Sc. degli Alimenti	pag. 32
	Lab. Cucina	pag. 35
	Matematica	pag. 42
	DTA	Pag. 46
	Inglese	pag. 50
	Francese	pag. 54
	Scienze Motorie	pag. 57
	Sala Bar	Pag. 63
	Religione	pag. 66
	Educazione civica	Pag. 72
<b>PARTE III VALUTAZIONE</b>	Verifica e valutazione	pag. 74
	Criteri per la formulazione del giudizio	Pag. 77
	Tabelle di valutazione	pag. 78
	Griglia di valutazione del colloquio orale	pag. 92
	Griglia di valutazione del colloquio orale per alunni con D.S.A.	pag. 94
<b>PARTE V ALLEGATI</b>	Allegati : simulazione seconda prova s'esame; tabelle di conversione sei crediti	pag. 100

# **PARTE I**

## **Contesto e Curricolo**

### **Profilo della classe**

### **Attività svolte**

## **Introduzione**

### **Presentazione dell'istituto**

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna.

Lo sviluppo del settore turistico degli anni '60 e '70 ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. L'Istituto è facilmente raggiungibile sia dal mare, sia dalla Statale 16. Inoltre è ottimamente servito dalla linea pubblica della TRAM che collega tutto l'entroterra (Riccione paese, San Giovanni in Marignano, Morciano, Saludecio e Mondaino) e le zone di Rimini, Misano Mare, Cattolica, Gabicce. Il servizio è attivo in modo particolare negli orari di entrata ed uscita dalla scuola. Anche la Repubblica di San Marino è ottimamente servita da pullman messi a disposizione dal governo sammarinese.

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

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

## Valori e finalità

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

Le sue finalità sono:

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

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE ED EVOLUZIONE NEL BIENNIO POST-QUALIFICA

### Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE	DOCENTI	RUOLO
Religione	Tentoni Luca	Si
Cucina	Falascioni Luca	No
Italiano e Storia	Pratelli Silvia	Si
Inglese	Crinella Stefania	Si
Francese	Chiucchiolo Roberta	No
Matematica	Ramunno Anotonella	SI
Diritto e Tecnica Amm.	Conti Cinzia	SI
Sala bar	Arpino Raffaello	No
Educazione Fisica	Molino Eugenio	SI
Scienze degli alimenti	Ceresa Elena	Si

### Variazioni nella composizione del Consiglio di classe nel biennio post-qualifica

Discipline	4° anno	5° anno
Religione	Anelli Maria Giovanna	Tentoni Luca
Cucina	Massimo Corvino	Falascioni Luca, Rossi Francesco, Cavallari Gabriele, Laitano Nicola
Italiano e Storia	Fattori	Pratelli Silvia
Inglese	Maria Lisa Fuligni	Crinella Stefania- Santi Martina
Francese	Barazzoni Stefania	Chiucchiolo Roberta
Sala bar	Monica Clivio	Silvori Tiziano -Arpino Raffaello

## Quadro orario settimanale

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

<b>AREA COMUNE</b>	<b>CLASSE V</b>
ITALIANO	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
FRANCESE	3
SC. MOTORIE	2
RELIGIONE	1
<b>Totale ore</b>	<b>15</b>

<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>CLASSE V</b>
INGLESE	3
SCIENZA E CULT. DELL'ALIM.	3 ( 1 +c)
LAB SALA BAR	2
LAB. SERV. ENOG	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	5
<b>Totale ore</b>	<b>17</b>



## **Obiettivi Generali**

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio: Tecnico dei Servizi Per l'Enogastronomia  
Settore Cucina

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

### **Competenze specifiche di indirizzo:**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

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



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

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA-  
CLASSE 5<sup>^</sup>BK**

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il percorso di P.C.T.O. (ex Alternanza Scuola-Lavoro) che si è sviluppato al terzo e quarto anno.

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

In qualità di tutor, nominato solo per il corrente anno scolastico, riporto qui di seguito il prospetto delle ore di stage effettuate da ciascun alunno e delle strutture che li hanno accolti. I dati sono stati dedotti dal registro Spaggiari Scuola & Territorio.

	<b>Terzo anno</b>	<b>Quarto anno</b>	<b>Ore di ASL totali</b>
1	Ristorante Lele (Riccione)136h	Hotel de la poste (Cortina d'Ampezzo)153h 55m	<b>289h55m</b>
2	Ristorante Ai Bastoni(Rimini) 379h 35m	Ristorante la Marianna (Rimini)114h	<b>493h35m</b>
3	Ristorante bio's Kitchen (Rimini)114h	Yes Hotel Touring (Miramare RN)130h10m	<b>244h10m</b>
4	Radisson blue hotel (Garzignano PD)125h30m	Rist. La Esse Romagnola(Rimini) 102h	<b>227h 30m</b>
5	Hotel bellevue suites (Cortina d'Ampezzo) 128h30m	Gastronomia da Massimo e Sonia (Riccione)126h40m	<b>255h10m</b>
6	Hotel Romantik (Nova Levante BZ)157h20m	Yes Hotel Touring (Miramare RN)125h	<b>284h20m</b>
7	Radisson blue hotel (Garzignano PD) 98h	Ristorante il cigno (Riccione) 123h	<b>221h</b>
9	Osteria Castellabbate (Rimini))121h30m	Ristorante La Cappa(Rimini) 126h50m	<b>248h20m</b>
10	Ristorante Ai Bastioni (Rimini)66h20m	Turquoise Beach Club (Rimini)162h35m	<b>228h55m</b>
11	Radisson blue hotel Garzignano PD)115h30m	Hotel Royal Le terrazze(San Marino)119h25m	<b>234h55m</b>
12	America graffiti (San Giovanni RN)101h	Piccola cremeria biologica (San Giovanni RN)84h	<b>185h</b>
13	Ristorante Al Moccolo (Rimini)21h50m	Hotel Ali D'oro (Rimini)139h40m	<b>266h50m</b>
15	Ristorante Da Lele (Riccione)122h55m	Ristorante Da Lele (Riccione)136h30m	<b>258h55m</b>

## Attività extra curricolari

<b>PROGETTI IN AMBITO P.C.T.O.</b>
Corso sicurezza – 8 ore
Corso di addetto alla prevenzione antincendio in collaborazione con i Vigili del Fuoco di Rimini
Progetto “English for Savioli”: per conseguimento delle certificazioni linguistiche KET e PET (solo alcuni alunni)
Corso IRECOOP Certificazione di qualità
Corso BLSA - Primo soccorso per rianimazione polmonare ed uso del defibrillatore

- GRANA PADANO,
- Corso DEGUASTAZIONE DOP e TGP
- Incontro per Orientamento al lavoro
- Degustazione OLIO e abbinamento dello stesso a vari alimenti
- partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, TTG, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini professionalizzanti dalla classe terza;
- viaggi di istruzione e soggiorni linguistici con attività professionalizzanti dalla classe terza
  - **Partecipazione di un'alunna al progetto di mobilità Erasmus A.B a Parigi**
  - **Partecipazione di due ragazze ad PON in Danimarca G.P, e A.B.**

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

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

TITOLO	OBIETTIVO  ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	ALUNNI
SICUREZZA	HACCP, FORMAZIONE D.LGS81/2008, FORMAZIONE ANTINCENDIO, DIRITTO DEL LAVORO.	Tutta la classe
PARTECIPAZIONE	ASSEMBLE DI CLASSE  CONSULTA DEGLI STUDENTI, CONSIGLIO D'ISTITUTO,	Tutta la classe  Solo alcuni alunni
INTEGRAZIONE	PON ESTERO, ERASMUS.  CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE	Solo alcuni alunni
RISPETTO DELLE REGOLE	REGOLAMENTO DI ISTITUTO, REGOLAMENTO ASSENZE  PATTO FORMATIVO PER IL VIAGGIO DI ISTRUZIONE CLASSI QUINTE (SERDT EMILIA-ROMAGNA)  SPORT E FAIRPLAY	Tutta la classe
SOLIDARIETA'	COLLABORAZIONI CON ENTI E COMUNITA'	Solo alcuni alunni
LO STAGE	IL RISPETTO DELLE REGOLE AL LAVORO, LE RELAZIONI IN UNA IMPRESA.	Tutta la classe

### Metodi e strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

#### Metodi

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

I programmi ministeriali sono stati svolti nelle linee essenziali, in base ai piani di lavoro individuali, comunque, con gli opportuni approfondimenti in coerenza con i bisogni formativi degli alunni.

Le unità di lavoro sono state sviluppate attraverso lezioni il più possibile interattive, dirette a favorire la partecipazione e gli interventi degli alunni, ad accrescere la volontà di impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio.

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

In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti:

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

### **Strumenti**

I docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti:

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

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

### **Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio**

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

In vista dell'Esame di Stato sono state previste dal Consiglio di Classe due simulazioni relative alle due prove scritte.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati previsti percorsi di studio individualizzato e personalizzato per gli alunni con DSA e BES, secondo quanto previsto dai relativi PEI e PDP.

### **Interventi di recupero**

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

Il lavoro in itinere a sostegno e recupero si è in ogni caso protratto tutto l'anno in caso di ravvisata necessità



## **Profilo della Classe**

### **Composizione**

La classe è composta da 15 studenti, 4 femmine e 11 maschi, di cui 4 DSA e 3 BES, , anche se frequentanti realmente sono 13

Il numero degli alunni della classe, che si è costituita a partire dal terzo anno (a.s. 2018-2019), ha visto diverse oscillazioni. Nella terza non è stato ammesso alla classe successiva un ragazzo G.M.; nella classe quarta non sono stati ammessi alla classe successiva tre ragazzi C.A., S.R. T.A.D.; nell'ultimo anno si sono inseriti due studenti ripetenti H.A. e G.V.

H.A si è presentato solo i primi giorni di scuola e V.G ha frequentato saltuariamente fino a interrompere la frequenza nel mese di marzo. Entrambi questi due alunni erano ripetenti, lavoratori e non sufficientemente motivati al lavoro scolastico.

La provenienza territoriale degli studenti è distribuita fra San Marino, Rimini e Riccione.

### **Osservazioni sulle dinamiche relazionali**

La classe, nell'arco dei tre anni, si è presentata generalmente disciplinata e abbastanza partecipativa anche se l'esperienza della didattica a distanza non ha sicuramente agevolato né l'impegno né il consolidarsi della relazione. In ogni caso, pur essendo fra di loro abbastanza diversi, hanno un buon rapporto che si concretizza anche fuori dell'ambiente scolastico.

La disponibilità al dialogo educativo è stata in generale positiva anche se il percorso scolastico complesso passato attraverso la DAD e un consistente alternarsi di docenti ha sicuramente rallentato e compromesso lo sviluppo didattico ed educativo demotivando notevolmente i ragazzi già molto fragili.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un costante confronto. Parallelamente ad atteggiamenti non sempre collaborativi nel complesso gli alunni hanno mantenuto un comportamento esemplare, soprattutto nei confronti di un ultimo anno piuttosto complesso a causa del notevole avvicinarsi di docenti,

### **Osservazioni generali sul percorso formativo**

Ad eccezione di poche figure il consiglio di classe ha subito numerosi cambiamenti. Molti docenti del Consiglio si sono rapportati alla classe soltanto nell'ultimo anno scolastico e per alcune discipline ci sono stati avvicendamenti anche in corso d'anno. Sicuramente questo non ha aiutato gli alunni da nessun punto di vista in quanto già deboli hanno risentito in modo particolare dei vari cambiamenti. Molto bravi nella parte laboratoriale hanno risentito notevolmente dell'avvicinarsi di vari docenti nel corso dell'anno tutti nuovi, questo li ha demotivati fortemente influenzando negativamente l'impegno complessivo.

L'interesse, la motivazione, l'impegno e la partecipazione sono stati altalenanti per la maggior parte degli studenti dove non risultano eccellenze. Il livello è abbastanza omogeneo su livelli medio bassi.

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

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

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

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

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza in alcune materie.

### **Percorsi interdisciplinari**

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi interdisciplinari.

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Curriculum Vitae	Inglese, Francese
HACCP	Alimentazione, Cucina, DTA
Certificazioni di qualità	Alimentazione, Cucina,

## Crediti Scolastici

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

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

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III anno</b>	<b>Fasce di credito IV anno</b>	<b>Fasce di credito V anno</b>
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

<b>N. Alunno</b>	<b>Credito acquisito classe III (a.s.2017/2018)</b>	<b>Credito acquisito classe IV (a.s.2018/2019)</b>	<b>Credito Totale</b>
<b>1</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>2</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>23</b>
<b>3</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>20</b>
<b>4</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>5</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>10</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>11</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>12</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>21</b>
<b>13</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>19</b>
<b>15</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>20</b>

## **PARTE II**

### **PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA-**

**CLASSE 5<sup>^</sup>BK**

**DISCIPLINA: ITALIANO  
Prof. ssa Silvia PRATELLI**

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, che ho conosciuto solo quest'anno, si è dimostrata fin da subito molto debole nella disciplina, soprattutto per quanto riguarda la produzione scritta. Il clima di lavoro è sempre stato buono ma l'impegno altalenante unitamente a numerose lacune e scarse capacità non ha consentito progressi significativi.

Un dialogo didattico è stato abbastanza faticoso poiché gli alunni non avevano le competenze sufficienti ad affrontarlo nella sua completezza per cui si è provveduto ad un adattamento dello stesso che consentisse loro di avere conoscenza dei principali esponenti della cultura letteraria del Novecento e delle principali correnti senza però riuscire a maturarne una padronanza critica ed approfondita.

Particolarmente critico è l'aspetto della produzione scritta, la scarsa esercitazione pregressa anche a causa del lungo periodo di DAD e lo scarso patrimonio culturale e conoscitivo dei ragazzi ne limita fortemente contenuti e sintassi.

Nel complesso la classe si assesta su livelli medio bassi, non spiccano eccellenze né gravi insufficienze.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>METODO DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire come obiettivo primario gli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuate diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazione in classe.</p> <p>* Si è fatto ricorso a supporti multimediali di vario genere, soprattutto durante la DAD.</p> <p>*Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali.</p> <p>*I compiti assegnati a casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>Testo Le occasioni della letteratura, dall'età postunitaria ai giorni nostri. Paravia</p> <p>Appunti, fotocopie, approfondimenti forniti dall'insegnante.</p>	<p>Verifiche scritte: Analisi di testi poetici ed in prosa. Testi argomentativi ed espositivi. Verifiche a domande aperte. Verifiche orali e colloquio orale.</p>	<p>In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte ed orali. Durante la DAD si è privilegiato il colloquio orale-</p> <p>Criteri di valutazione:            *Quantità e qualità delle informazioni possedute            *Uso del registro linguistico adeguato            * Capacità da argomentare            *Uso corretto del codice lingua</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, dalla capacità di autocorrezione.</p>

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

		- La morte di Mastro-don Gesualdo ( da <i>Mastro Don Gesualdo</i> )
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Tra Otto e Novecento:</b>		
<b>Il Decadentismo</b>	- Conoscere il contesto culturale dall'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.	- Caratteri generali - La poesia decadente in Italia: Pascoli e D'Annunzio · Il romanzo estetizzante in Europa: · Joris-Karl Huysmans, Charles Baudelaire, Oscar Wilde
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giovanni Pascoli</b>	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al bcontesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente - Saper commentare i testi analizzati in classe.	-La vita e opere principali -Il pensiero e la poetica i temi principali; -Alcune caratteristiche dello stile, la poetica del fanciullino;
<b>Lecture</b>		- <i>Myricae</i> (cenni) - Una poetica decadente (da <i>Il fanciullino</i> ) - Lavandare, X Agosto, l'Assiuolo, Temporale, Lampo e Tuono (da <i>Myricae</i> ) - La mia sera, Il gelsomini notturno ( da <i>Canti di Castelvecchio</i> )
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>



<b>Gabriele D'Annunzio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore;</li> <li>- Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente;</li> <li>- Saper commentare i testi analizzati in classe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita, le opere e la poetica</li> <li>- La vita come un'opera d'arte, Estetismo e Superomismo;</li> <li>- <i>Il piacere</i> (cenni)</li> <li>- <i>Le vergini delle rocce</i> (cenni)</li> <li>- <i>Laudi</i>, <i>Alcyone</i> (cenni)</li> <li>- <i>Notturmo</i> (cenni)</li> </ul>
<b>Lecture</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ritratto allo specchio. Andrea Sperelli ed Elena Muti (da <i>Il piacere</i>)</li> <li>- Il programma politico del superuomo (da <i>Le vergini delle rocce</i>)</li> <li>- La pioggia nel pineto (da <i>Alcyone</i>)</li> </ul>
<b>Confronto tra autori: D'Annunzio e Pascoli</b>		Il fanciullino ed il superuomo, due miti complementari
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>I primi decenni del Novecento:</b>		
<b>"L'età della crisi"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età della crisi</li> <li>- Il romanzo della crisi (caratteri e cenni alla letteratura europea)</li> <li>- monologo interiore e flusso di coscienza</li> <li>- Il romanzo della crisi in Italia</li> <li>- l'influenza della psicoanalisi nella nuova visione dell'uomo</li> </ul>
<b>Italo Svevo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative Utilizzate</li> <li>- Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita e Poetica dell'autore</li> <li>I primi romanzi : <i>Una vita</i> e <i>Senilità</i></li> <li>• La coscienza di Zeno e la figura dell'inetto</li> <li>- I modelli, la struttura e i contenuti</li> <li>- Le tecniche narrative dei tre</li> </ul>

		romanzi a confronto
<b>Lecture</b>		- Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, La morte del padre, Un salotto mai più interdetto (da <i>La coscienza di Zeno</i> )
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Luigi Pirandello</b>	- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente. analizzati in classe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>- <i>Novelle per un anno</i> (cenni)</li> <li>- <i>L'umorismo</i> (cenni)</li> <li>- <i>Il fu Mattia Pascal</i> (cenni)</li> <li>• La poetica</li> <li>- "Vita", "Forma" e "Maschere"</li> <li>- Relativismo conoscitivo</li> </ul>
<b>Lecture</b>		- Un'arte che scompone il reale ( da <i>L'umorismo</i> ) - Nessun nome ( da Uno, Nessuno, Centomila) - Il treno ha fischiato, La Patente, Ciàula scopre la luna (da <i>Novelle per un anno</i> ) - La costruzione della nuova identità e la sua crisi (da <i>Il fu Mattia Pascal</i> )
<b>Confronto fra autori: Svevo e Pirandello</b>		La diversa tipologia di antieroe
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>

<b>Dai primi del Novecento alla Letteratura tra le due guerre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata;</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche dei movimenti letterari esaminati.</li> </ul>	<p>Il primo Novecento e l'impatto della prima guerra mondiale</p> <p>L'ermetismo</p>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Giuseppe Ungaretti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; inserirlo nel contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>-Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e la poetica</li> <li>- <i>L'allegria</i> (cenni)</li> </ul>
<b>Lecture</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veglia (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- Fratelli (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>- San Martino del Carso (da <i>L'allegria</i>)</li> <li>-Il porto sepolto ( da <i>Allegria</i>)</li> <li>-Mattina ( da <i>L'Allegria</i>)</li> <li>- Soldati (da <i>L'allegria</i>)</li> </ul>
<b>MODULO 10</b> <b>Umberto Saba</b> <b>Eugenio Montale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli aspetti biografici salienti degli autori;</li> <li>- Conoscere i principali elementi di stile e poetica; inserirlo nel contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente.</li> <li>-Saper commentare i testi analizzati in classe</li> </ul>	<b>CONTENUTI</b>  Vita e poetica Goal Trieste Mio padre era per me l'assassino Merigiare pallido ed assorto Spesso il male di vivere ho incontrato Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale

<b>Produzione scritta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e strutturali di diversi testi e saperle applicare praticamente</li> <li>- Saper produrre testi formalmente corretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sulla stesura di testi di vario genere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tema di argomento letterario</li> <li>- Tema argomentativo</li> <li>- tema di argomento storico</li> <li>- tema di ordine generale</li> </ul> </li> </ul>
---------------------------	---	---



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>BK**

**DISCIPLINA: STORIA  
Prof. ssa Silvia PRATELLI**

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, che ho conosciuto solo quest'anno, si è dimostrata abbastanza interessata e partecipe. Il clima di lavoro è stato molto, buono impegno e capacità tutto sommato adeguate.

Per quanto riguarda l'apprendimento della Storia si può riconoscere, da parte di un elevato numero di studenti, un interesse piuttosto vivo ed in diversi casi è stato possibile instaurare un dialogo fruttuoso che ha portato ad approfondimenti e ad interessanti collegamenti con l'attualità.

I risultati sono nel complesso soddisfacenti. Va evidenziata in alcuni casi la scarsa padronanza di un lessico specifico della materia.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>METODO DI LAVORO</b>	<b>MEZZI STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>-Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe in vista di perseguire come obiettivo primario gli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti.</p> <p>- Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuate diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazione in classe.</p> <p>* Si è fatto ricorso a supporti multimediali di vario genere, soprattutto durante la DAD.</p> <p>*Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali.</p> <p>*I compiti assegnati a casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze.</p>	<p>Manuale in adozione La nostra avventura, il Novecento e la Globalizzazione Pearson editore</p> <p>• Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante</p>	<p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche a domande aperte.</p> <p>Verifiche orali e colloquio orale.</p>	<p>In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte ed orali. Durante la DAD si è privilegiato il colloquio orale-</p> <p>Criteri di valutazione:</p> <p>*Quantità e qualità delle informazioni possedute</p> <p>*Uso del registro linguistico adeguato</p> <p>*Capacità da argomentare</p> <p>*Uso corretto del codice lingua</p> <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, dalla capacità di autocorrezione.</p> <p>*Considerazione particolare ha avuto l'impegno dimostrato durante la DAD.</p>

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L'Italia e l'Europa tra Ottocento e Novecento	Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell'anno scolastico, e	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dall'Italia post-unitaria all'Italia giolittiana</li> </ul>

	<p>validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;</li> <li>- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcuni aspetti della questione meridionale</li> <li>• Caratteristiche generali della <i>belle epoque</i></li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;</li> <li>- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e Dinamica del conflitto</li> <li>• L'Italia in guerra</li> <li>• Neutralisti e interventisti</li> <li>• La guerra di trincea</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo	- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione del 1917</li> <li>• Comunismo di Guerra a NEP</li> <li>• La nascita dell'URSS</li> <li>• L'ascesa di Stalin e la realizzazione del regime totalitario</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I trattati di pace</li> <li>• Il dopoguerra in Italia</li> <li>• Gli Stati Uniti dopo il conflitto</li> <li>• La crisi del 1929</li> </ul>

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Mussolini e il fascismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del fascismo</li> <li>• Caratteri del regime fascista</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Hitler e il nazismo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascesa e affermazione del nazismo</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause e dinamiche del conflitto</li> <li>• La resistenza in Italia</li> <li>• L'olocausto</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Il mondo diviso		<ul style="list-style-type: none"> <li>° La guerra fredda</li> <li>° L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri</li> </ul>
<b>MODULO 9</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Costituzione e cittadinanza	Saper essere cittadini consapevoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Genesi della Repubblica Italiana e della Costituzione</li> <li>° Caratteristiche e principi fondamentali della Costituzione Italiana</li> <li>° Origine e costituzione dell'Unione Europea</li> </ul>





*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**CLASSE 5<sup>^</sup>BK**

**DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

Prof. ssa Elena Ceresa

**RELAZIONE FINALE**

Sono stata la docente della classe durante il triennio e ho avuto modo di approfondire adeguatamente la loro conoscenza e seguirli nel percorso didattico e di crescita personale; tre ragazzi sono miei alunni da cinque anni. Nel complesso la classe presenta un profilo dal punto di vista didattico sufficientemente adeguato ma non brillante. Si evidenziano situazioni eterogenee: alunni che, per limiti oggettivi dovuti a molteplici cause, raggiungono solo il livello base per conoscenze e competenze, alunni che raggiungono un discreto livello e un numero esiguo che si distingue. Sono abbastanza partecipi, interessati alla materia e nel corso del tempo hanno dimostrato serietà e impegno nel rispettare le consegne, nell'organizzare il lavoro e le interrogazioni. La didattica a distanza degli anni precedenti ha influito negativamente sui loro miglioramenti nella capacità di espressione e nella produzione scritta, pur avendo mantenuto in linea generale sempre un comportamento corretto e partecipato per quanto possibile. I rapporti soprattutto negli ultimi due anni, sono stati improntati sullo scambio e il rispetto reciproco consentendomi di formulare un giudizio positivo.

Riccione, 15 maggio 2022

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

**CONTENUTI**

**Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.** Le contaminazioni chimiche, radioattive, biologiche.

I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.

Le principali patologie connesse alla trasmissione alimentare: encefalopatia spongiforme umana e bovina, esempi di malattie virali, esempi di malattie a trasmissione batterica, attraverso parassiti micro e macro.

### **Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.**

Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.

### **Qualità alimentare e additivi alimentari.**

Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.

## **OBIETTIVI**

Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.

Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check - list del sistema HACCP.

Distinguere le possibili frodi alimentari. Individuare gli additivi e la loro funzione.

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

### **CONTENUTI**

#### **Bioenergetica**

LARN e dieta equilibrata

Le linee guida per una sana alimentazione.

#### **Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.**

Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche con particolare attenzione alla gestante, la nutrice, prima e seconda infanzia, adolescenza, età adulta, senescenza e alimentazione nello sport.

La piramide alimentare mediterranea, il "my plate" americano.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, vegana, a zona.

#### **Dieta in particolari condizioni patologiche**

Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, anoressia e bulimia. Alcolemia

Alimentazione e cancro: fattori di rischio, fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni.

Allergie e intolleranze alimentari con particolare attenzione a: celiachia, intolleranza al lattosio, allergia alle proteine del latte.

La prevenzione attraverso l'alimentazione.

## **OBIETTIVI**

Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.

Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nel coadiuvare o prevenire l'insorgenza di determinate patologie.

## **METODI DI LAVORO**

- Dibattiti
- Lezioni frontali
- Discussione guidata

## **MEZZI E STRUMENTI**

Libro di testo in adozione: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE di A. Machado – POSEIDONIA

Schemi e riassunti

Mappe concettuali

Siti specifici on line

## **VERIFICHE EFFETTUATE**

Colloqui tradizionali, interdisciplinari; verifiche scritte semi – strutturate o a risposta aperta guidata.

## **MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Capacità di applicare le conoscenze acquisite a livello scolastico e lavorativo a casi concreti.

Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico.

Padronanza del linguaggio specifico.

Esposizione corretta.

Riccione, 15 maggio 2022

La docente, prof.ssa Elena Ceresa



***Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo  
Savioli" – Riccione***

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>BK**

**DISCIPLINA:  
ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**DOCENTE:  
Prof. Falasconi Luca  
RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 13 studenti (9 maschi e 4 femmine) abbastanza omogenei per preparazione di base e capacità all'apprendimento, ha evidenziato un buon interesse alla materia a cui ha partecipato con buona attenzione, motivazione e rispetto delle regole.

La classe ha svolto n.4 ore di lezione settimanali nelle quali si sono svolte lezioni teoriche come da programma e lezioni pratiche in laboratorio atte ad approfondire alcuni campi del settore come la cucina per intolleranze, cucina internazionale, cucina senza glutine, cucina antispreco ed ecosostenibile, cioccolateria e basi di pasticceria classica e moderna; e n.1 ora di lezione settimanale in presenza con la materia di Alimentazione durante la quale si sono trattate tematiche condivise e sviluppate dai punti di vista di entrambe le materie.

Durante l'anno scolastico si è evidenziata da parte della classe maggior propensione al lato pratico della materia; le nozioni teoriche sono state spesso consolidate durante le esercitazioni in quanto strettamente collegate, cercando di creare un approccio via via sempre più interdisciplinare e professionale e non solo fine al risultato pratico.

Dal secondo quadrimestre in poi la classe ha visto il susseguirsi di diversi docenti, fatto il quale ha sicuramente rallentato l'apprendimento e la programmazione soprattutto teorica.

Le ultime settimane di Maggio si è dato esclusivamente spazio all'aspetto teorico cercando di colmare alcune lacune soprattutto in preparazione all'esame di Stato, in quanto alcuni argomenti del programma sono stati trattati non in modo sempre esaustivo.

La classe ha raggiunto gli obiettivi generali prefissati dalla materia di studio e ha acquisito le competenze riguardanti i contenuti trattati sotto descritti differenziandosi prevalentemente in due

livelli: Medio-Alto(10 alunni) con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze;Medio- (3 alunni) con parziale/buono raggiungimento.

La classe ha mostrato un lieve miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno, mentre si e' evidenziato un discreto miglioramento nella capacità di lavorare in classe parallelamente ad un sempre discreto miglioramento delle abilità tecniche e dell'etica professionale, anche se non sono mancati episodi di scarsa motivazione e atteggiamenti non sempre consoni ad un ambiente scolastico/professionale.

## PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
<b>IL MONDO DELLA RISTORAZIONE</b>	<p><b>Generali:</b> Avere una visione generale sull'evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa e le più significative trasformazioni attuali</p> <p><b>Specifici:</b> Conoscere l'evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa; Conoscere le nuove figure professionali; conoscere le attuali tendenze di cucina e i suoi fattori caratterizzanti; classificare le principali formule ristorative e le principali tendenze di settore; cogliere le differenze organizzative tra ristorazione commerciale, industriale e neo ristorazione.</p>	<p><b>U.d.1</b> L'evoluzione delle abitudini alimentari</p> <p><b>U.d.2</b> Gli stili alimentari attuali</p> <p><b>U.d.3</b> le tendenze della cucina</p> <p><b>U.d.4</b> le tipologie dei servizi ristorativi</p> <p><b>U.d.5</b> Le guide gastronomiche</p>
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<b>IGIENE E IN CUCINA</b>	<p><b>Generali:</b> Prendere coscienza dell'importanza dell'igiene e della sicurezza in cucina; sapersi muovere nel rispetto delle regole;</p> <p><b>Specifici:</b> Conoscere le norme igieniche che regolano il lavoro di cucina a livello di igiene della persona, ambiente, alimenti. Saper distinguere i diversi pericoli igienici e di sicurezza e adottare le principali procedure di prevenzione. Saper attuare le corrette procedure di sanificazione delle attrezzature e dei locali. Saper redigere un manuale Haccp. Conosce la normativa sulla sicurezza sul lavoro e sa individuare i pericoli nell'ambiente di lavoro acquisendo atteggiamenti "sicuri", che prevengono possibili infortuni</p>	<p><b>U.d.1</b> L'igiene in cucina e le contaminazioni alimentari</p> <p><b>U.d.2</b> Le malattie a trasmissione alimentare (MTA)</p> <p><b>U.d.3</b> Il sistema HACCP</p> <p><b>U.d.4</b> La sanificazione</p>
Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<b>IL MENU</b>	<b>Generali:</b> Conoscere le funzioni, la struttura del menu e le sue tipologie in base alla domanda.	<p><b>U.d.1</b> La struttura del menu e della carta</p> <p><b>U.d.2</b> I tipi di menu</p> <p><b>U.d.3</b> La progettazione del menu</p>

	<p><b>Specifici:</b> Conoscere la struttura moderna del menù e della carta; distinguere i diversi tipi di menù e carta.</p> <p>Conoscere le regole per la costruzione di menù tecnicamente corretti; saper progettare autonomamente menù semplici sotto l'aspetto grafico; costruire menù rispondenti alle regole gastronomiche.</p> <p>Conoscere le problematiche della redazione del menù; saper progettare menù in base alle esigenze di un gruppo; saper scegliere piatti in base alle esigenze dietetiche della clientela</p>	<p><b>U.d.4</b> La redazione del menu in rapporto alla clientela</p>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>AGRICOLTURA BIOLOGICA, FILIERA CORTA E KM 0</b>	<p><b>Generali:</b> Conoscere gli attuali sistemi di agricoltura.</p> <p><b>Specifici:</b> Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica, della filiera corta e dell'alimentazione a km 0</p>	<p><b>U.d.1</b> L'agricoltura biologica in Italia e in Europa</p> <p><b>U.d.2</b> La filiera corta</p> <p><b>U.d.3</b> Il km 0</p> <p><b>U.d.4</b> Lo slow food</p>
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	<p><b>Generali:</b> Conoscere e riconoscere le diverse allergie e intolleranze alimentari</p> <p><b>Specifici:</b> Conoscere le caratteristiche fondamentali delle allergie e delle intolleranze alimentari; conoscere le problematiche legate all'ingestione di alimenti che provocano intolleranze o allergie; saper redigere semplici menu per intolleranze e allergie.</p>	<p><b>U.d.1</b> Allergie e diete per intolleranze: alle proteine dell'uovo, alle proteine del latte vaccino, ai legumi alle arachidi, alla frutta secca da guscio, alla soia, al lattosio, al glutine</p> <p><b>U.d.2</b> Redazione di menu per intolleranze e allergie alimentari</p>
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>I PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<p><b>Generali:</b> Conoscere la classificazione degli alimenti, le certificazioni di qualità e i moderni alimenti del mercato alimentare</p> <p><b>Specifici:</b> Elencare e conoscere tutti i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti del territorio; utilizzare correttamente i prodotti congelati, surgelati e di gamma; scegliere correttamente il livello di lavorazione dei prodotti su criteri economici, gastronomici e organizzativi. Saper esporre argomentazioni sui moderni alimenti tra cui gli ogm, integrali, light e dietetici.</p>	<p><b>U.d.1</b> I prodotti alimentari e le gamme</p> <p><b>U.d.2</b> Le certificazioni di qualità e i marchi di tutela</p> <p><b>U.d.3</b> Gli alimenti moderni</p> <p><b>U.d.4</b> Le gamme alimentari</p> <p><b>U.d.5</b> La qualità totale</p>

<b>Modulo 7</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>CATERING, BANQUETING E BUFFET</b>	<p><b>Generali:</b> Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p><b>Specifici:</b> Conoscere le caratteristiche del catering, del banqueting e del buffet. Saper programmare e organizzare il servizio per le diverse tipologie di servizio per banchetti e ricevimenti in relazione alla preparazione, alla logistica e la distribuzione attraverso i legami differiti.</p> <p>Saper utilizzare correttamente la tecnica dl sottovuoto per conservare e per la cuocere.</p>	<p><b>U.d.1</b> Il catering</p> <p><b>U.d.2</b> Il banqueting</p> <p><b>U.d.3</b> Il buffet</p> <p><b>U.d.4</b> I legami differiti</p> <p><b>U.d.5</b> Il sottovuoto</p>
<b>Modulo 8</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>GLI INGREDIENTI BASE</b>	<p><b>Generali:</b> Conoscere le caratteristiche generali di alcuni ingredienti utilizzati in cucina</p> <p><b>Specifici:</b> applicare le conoscenze teoriche a livello pratico sull'utilizzo delle farine, dei lieviti, del latte e derivati e del cioccolato migliorandone il risultato finale</p>	<p><b>U.d.1</b> I cereali e le farine</p> <p><b>U.d.2</b> Il latte e i suoi derivati</p> <p><b>U.d.3</b> I lieviti e la lievitazione</p> <p><b>U.d.4</b> Il cioccolato</p>
<b>Modulo 9</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>LEZIONI PRATICHE</b>  <b>Solo gruppo cucina</b>	<p><b>Generali:</b> Aver conoscenze base e specifiche sulle lezioni proposte e migliorare le capacità tecniche e manuali</p> <p><b>Specifici:</b> Saper applicare le conoscenze teoriche in esecuzioni pratiche nelle diverse lezioni proposte.; Conoscere gli aspetti merceologici dei prodotti ittici, vegetali e di carne classificandoli e riconoscendone caratteristiche e freschezza. Saper manipolare in modo corretto gli ingredienti e adottare le giuste tecniche di preparazione, cottura e conservazione. Saper realizzare e riconoscere alcune preparazioni della cucina internazionale, le decorazioni base e personalizzate. Conoscere gli aspetti chimico-fisici dei prodotti lievitati, delle farine e del cioccolato e le loro giuste procedure di lavorazione.</p>	<p>Menu di carne, di pesce e vegetariani, menu per celiaci, cucina creativa, la lievitazione, il cioccolato, la pasticceria, la cucina internazionale e regionale.</p>
<b>Modulo 10</b>		



<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<p><b>Generali:</b> Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica, sociale e solidale degli studenti</p> <p><b>Specifici:</b> prendere consapevolezza dell'etica professionale nel rispetto del prossimo, della salute e dell'ambiente attraverso il giusto rapporto tra cibo, salute e ecosostenibilità ambientale</p>	<p><b>U.d.1</b> Le materie prime: ecosostenibilità in cucina con i prodotti a "Km.0", la green economy e gli scarti di cucina</p> <p><b>U.d.2</b> Promozione e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari: i prodotti alimentari a "marchio di qualità", promozione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio</p> <p><b>U.d.3</b> Diritto alla salute: le principali patologie legate all'alimentazione e la cucina per patologie</p>
<b>OBIETTIVI TRASVERSALI: FORMATIVI-COGNITIVI-PROFESSIONALI</b>	<p>Rispetto delle regole, collaborazione con compagni e insegnanti, partecipazione alle attività, conoscenza di se stessi abilità e limiti, autodisciplina e autocontrollo, utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, conoscenze delle nozioni tecnico pratiche affrontate, capacità di collaborare in brigata ed individualmente, capacità di organizzarsi nel tempo-spazio, abilità nella preparazione e presentazione dei piatti, autonomia professionale, senso di responsabilità, rapidità e precisione, senso estetico nella presentazione del piatto, adattabilità e flessibilità lavorativa.</p>	

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p><i>-lezioni frontali</i> per introdurre in modo sistematico gli argomenti, <i>-lezioni interattive</i> per favorire la</p>	<p>Libri di testo, testi della biblioteca, laboratori di cucina e di pasticceria, riviste di settore, sussidi audiovisivi (tv, vhs),</p>	<p>Le verifiche sono state fissate con sufficiente anticipo, perché ogni alunno potesse prepararsi ed essere sostanzialmente</p>	<p>La valutazione ha avuto due livelli di riferimento: a-individuale che informa sul grado di maturazione delle</p>

<p>partecipazione dell'intera classe;</p> <p><i>-esempi introduttivi</i> legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti;</p> <p><i>-lavori di gruppo</i> per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente.</p>	<p>computer video proiettore.</p>	<p>informato nella tipologia e nei risultati.</p> <p><b>Strumenti di verifica</b></p> <p>Gli strumenti di verifica sono stati diversificati nella metodologia: sono state utilizzate prevalentemente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Prove aperte (elaborati a struttura argomentativa);</li> <li>-Verifiche orali che hanno permesso di valutare la conoscenza della materia, la capacità di articolare argomentazioni, la proprietà di linguaggio.</li> <li>- Verifiche di carattere operativo durante le lezioni di laboratorio per testare le conoscenze acquisite e soprattutto le competenze di carattere pratico/operativo/progettuale.</li> </ul> <p>E' stato inoltre valutato il grado di professionalità che l'allievo ha dimostrato di aver raggiunto nel gestire i propri impegni, il proprio lavoro, il luogo in cui esso si svolge, i propri rapporti col prossimo</p>	<p>capacità logiche ed operative dell'alunno consentendo di individuare carenze e ritardi per formulare un piano di recupero individualizzato b-rispetto al gruppo classe: che dà una visione globale dei valori medi presenti nella classe rispetto ai ritmi potenziali di apprendimento e consente di approntare azioni di sostegno, consolidamento e potenziamento più estese.</p> <p>Sono stati presi in esame anche i seguenti criteri di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-progresso rispetto al livello di partenza;</li> <li>impegno;</li> <li>conoscenze acquisite;</li> <li>applicazione delle conoscenze;</li> <li>capacità individuali;</li> <li>utilizzo di un linguaggio appropriato;</li> <li>attenzione, volontà e senso di responsabilità.</li> </ul>
---	-----------------------------------	--	---



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>BK**

DISCIPLINA: Matematica  
Prof.ssa Ramunno Antonella

**Relazione finale**

La classe è formata da 14 alunni, 5 femmine e 9 maschi. Sono presenti 6 studenti DSA, di cui 3 Bes Linguistici.

Ho accompagnato gli alunni della classe 5<sup>^</sup>BK nello studio della Matematica a partire dal quarto anno ed ho potuto notare nel corso dei due anni un sufficiente, seppur non sempre costante, interesse verso la disciplina.

Il rapporto che si è instaurato nel corso di questi anni mi ha permesso di avere delle relazioni interpersonali piuttosto buone con tutti gli studenti. Il rapporto positivo ha portato la maggior parte degli alunni a rispondere in modo apprezzabile al lavoro richiesto, soprattutto in classe. Per quanto riguarda l'impegno a casa si riscontra una discontinuità che ha reso l'apprendimento non sempre proficuo e attivo.

L'impegno alle attività proposte non è stato lo stesso per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento ed eseguendo con costanza il lavoro domestico; altri hanno dimostrato debolezze e scarso interesse verso i contenuti proposti nel corso dell'anno e hanno raggiunto con difficoltà gli obiettivi richiesti.

In generale si riscontra una quasi sufficiente conoscenza del linguaggio matematico con conseguenti difficoltà nell'esprimere anche semplici definizioni: per questo si è preferito basare il percorso disciplinare sull'esposizione dei concetti chiave in maniera più intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni di gruppo e costante recupero in itinere delle nozioni necessarie per affrontare gli argomenti proposti, durante i quali gli alunni sono stati sollecitati a partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere. Le lezioni sono sempre state dialogate e partecipative con esercitazioni alla lavagna ed interventi individuali. In particolare si sono susseguite esercitazioni alla lavagna sulla lettura dei grafici e sullo studio analitico di una funzione algebrica. Gli esercizi svolti sono stati sempre condivisi con la classe attraverso foto inviate su telegram o pubblicate su

classroom. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di 3 settimane durante la quale sono state attuate azioni di tutoraggio e apprendimento peer-to-peer per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Per quanto riguarda il profitto raggiunto, la maggior parte degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcuni casi che, per il loro costante impegno e interesse verso la materia, ha conseguito risultati più che soddisfacenti.

Per gli alunni in possesso di certificazione (L.170/10) sono stati seguiti percorsi concordati con il Consiglio di Classe, come riportato dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.D.P)

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

**“ S. Savioli” – Riccione**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**Testo in adozione:** Leonardo Sasso, Ilaria Fragni, I Colori della matematica, Volume A, DeA Scuola, Petrini

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

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

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

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



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>BK**

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

Prof. Cinzia Conti

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

Ho seguito la classe negli ultimi due anni riscontrando in tutti gli studenti, sebbene in misura diversificata, un discreto interesse nei confronti degli argomenti proposti dato che buona parte del programma svolto è strettamente attinente alla loro attività lavorativa futura. Certamente sia le condizioni di svolgimento delle lezioni nei due anni precedenti, ed in particolare la D.a.D. così prolungata, sia la mancanza di stimoli pratici continui, come le attività laboratoriali nel corso delle 'manifestazioni' e l'impossibilità di svolgere lo stage al termine della classe quarta, hanno influito negativamente sulla crescita dell'impegno scolastico di buona parte degli studenti. Considerato poi la loro propensione alla 'pratica', il cambio dell'insegnante di laboratorio ed il susseguirsi di supplenti nel corso di questo ultimo anno scolastico, hanno causato sicuramente un ulteriore peggioramento dell'impegno scolastico di buona parte degli alunni.

Un nucleo di studenti, circa un terzo, ha discrete capacità e ha dimostrato impegno e partecipazione al dialogo educativo. Mediante l'applicazione questi studenti hanno conseguito una discreta padronanza della disciplina ed un buon profitto.

Un secondo gruppo composto da una minoranza di studenti, partecipa alle lezioni con atteggiamento piuttosto passivo, non si applica in modo adeguato alle personali necessità e consegue tuttora risultati non sempre adeguati.

Altri alunni, pur partecipando alle lezioni con atteggiamento positivo, mostrano difficoltà anche a causa dello studio domestico spesso frammentario e discontinuo e raggiungono risultati sufficienti o poco più che sufficienti.

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.

Pur avendo attivato diverse iniziative per il recupero in classe, permangono in alcuni studenti delle lacune che possono essere anche notevoli in relazione ad alcuni argomenti affrontati. Le maggiori difficoltà si sono riscontrate nel modulo relativo al Budget perché mancano agli studenti, come da programmi ministeriali, le basi necessarie per capire l'origine della formazione di tali documenti. Difficoltà, più o meno pronunciate, sono riscontrabili nell'uso del linguaggio tecnico.

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 evidenziate che sono state comunque recuperate.

Riccione, 15/05/2022

Prof. Cinzia Conti

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione:

**GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE (ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA)**

**Autori: S. Rascioni - F. Ferriello**

**Editore: Tramontana**

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>LA GESTIONE ECONOMICA</b>	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.
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET</b>	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.
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>



<b>IL MARKETING</b>	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.
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>LA LEGISLAZIONE TURISTICA</b>	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.
<b>Educazione Civica</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro. Le fonti normative secondarie.</b>	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.

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati.	Libro di testo  Simulazione di colloqui con eventuali	Quesiti a risposta aperta	Conoscenza degli argomenti studiati

<p>Discussione guidata e conversazioni.  Lezione frontale.  Esercitazioni scritte.  Risposta a questionari.  Elaborazione di brevi testi personali.  Esposizione orale delle tematiche affrontate.</p>	<p>dipendenti, datore di lavoro e clienti</p>	<p>Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento</p> <p>Prove semi-strutturate</p> <p>Colloquio tradizionale</p>	<p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</p>
--	---	--	--

Riccione, 15/05/2022

Prof. Cinzia Conti



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>BK**

DISCIPLINA Lingua e Civiltà Inglese

Prof: Stefania Crinella

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe era composta da 15 alunni all'inizio dell'anno scolastico, ma poi un alunno ha interrotto la sua frequenza nella prima parte dell'anno e un alunno ha interrotto la sua frequenza nel mese di marzo. Non sono presenti alunni con certificazione H, sono presenti quattro alunni con certificazione DSA e due alunni con BES.

Ho iniziato con l'attuale anno scolastico il mio rapporto con questa classe, quindi non posso effettuare confronti con gli anni passati. In generale però, posso dire che fin da subito il clima di rapporti umani e di lavoro è stato nel complesso positivo. Si tratta di una classe con alunni non particolarmente brillanti dal punto di vista del profitto e probabilmente la situazione pandemica dei due anni precedenti, con ricorso alla didattica a distanza, non ha giovato affatto alla loro capacità di attenzione, né tanto meno alla loro motivazione allo studio. Il comportamento è sempre stato corretto e non ci sono mai state difficoltà di gestione. L'interesse nei confronti della materia è sufficiente ed il profitto risulta nel complesso discreto. Vi sono, tuttavia, lacune pregresse soprattutto a livello della esposizione orale, che denota una mancanza di esercitazione in tal senso negli anni passati.

## PROGRAMMA SVOLTO

Modulo	Obiettivi/Competenze	Contenuti
<b>Module 1</b> <b>Revision</b>	Revision of the programme related to the 4th class to consolidate the professional language.	Food ingredients, cooking techniques, recipes and dialogues.
<b>Module 2</b> <b>Food stores and supplies</b>	Getting to know how to search and order food from suppliers; how to store food. Acquiring the effective professional language.	Food stores and supplies; sourcing suppliers and identifying the various ones, storing food, making and checking orders, making complaints.
<b>Module 3</b> <b>Diet and Nutrition</b>	How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets.	Nutrition and healthy eating; various selected diets; food allergies.
<b>Module 4</b> <b>Safety procedures</b>	Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles; food contamination, risk, prevention and preservation; safety on the workplace.
<b>Module 5</b> <b>Career paths</b>	How to acquire the specific language and attitude when looking for a job.	Qualities required for a successful career; The chef and the pastry chef; Writing a European Curriculum Vitae.

<b>Educazione Civica</b>	The Mediterranean diet and the food pyramid; most common diets in the world.		
<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Metodo deduttivo ed induttivo</p> <p>Lezione frontale dialogata, lavoro di coppia, cooperative learning</p> <p>Costante interazione con la classe</p> <p>Monitoraggio assiduo degli apprendimenti</p> <p>Reading and Listening comprehension</p> <p>Speaking and Writing</p>	<p>Libro di testo: "Mastering cooking and service" di Elen Morris e Alison Smith, Eli Publishing.</p> <p>Computer portatile con connessione internet, cellulari, Google Workspace, Classroom, mappe concettuali.</p>	<p>Verifiche costanti in itinere;</p> <p>reading comprehension e verifiche di vocabulary;</p> <p>verifiche orali con presentazioni di argomenti selezionati;</p> <p>verifiche orali con presentazioni in simulazione della prova d'esame.</p>	<p>Conoscenza degli argomenti studiati;</p> <p>comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta;</p> <p>espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale;</p> <p>partecipazione attiva alle lezioni;</p> <p>puntualità nelle consegne.</p>



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**  
**TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>BK**

Materia: Lingua Francese

Prof.ssa: Chiuchiolo Roberta

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 15 alunni, 11 maschi e 4 femmine, di cui 4 con DSA e 3 con BES linguistico. Nel registro elettronico risulta 1 alunno che non ha mai frequentato.

L'estrazione territoriale è sostanzialmente omogenea, in quanto l'intera classe proviene dalle zone limitrofe afferenti alle province di Rimini e Pesaro.

Seguo la classe solo dall'inizio di quest'anno scolastico e l'approccio iniziale non è stato dei migliori. Solo una piccola parte di alunni si è mostrata consapevole del percorso che li attendeva e si è impegnata per raggiungere buoni risultati; nel resto della classe sono subito emerse difficoltà oggettive legate ad un atteggiamento immaturo nei confronti dei doveri scolastici, ad una mancanza di impegno e di metodo di studio, che, quasi sempre, si riduce a un semplice esercizio mnemonico, con poco spirito critico e voglia di approfondire.

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

L'impegno, la motivazione e la disponibilità al dialogo educativo risultano apprezzabili solo in minima parte, così come il coinvolgimento e la partecipazione. Occorre dunque segnalare un diffuso disinteresse e una lacunosa applicazione, per molti degli alunni, specie per quanto riguarda lo studio individuale domestico.

Il programma è stato svolto regolarmente nei tempi stabiliti.

Durante le mie ore settimanali, si è verificato un problema disciplinare dovuto alla mancanza di rispetto da parte di alcuni alunni. È stato solo un episodio circoscritto a un breve periodo che si è risolto positivamente in breve tempo.

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

Le verifiche scritte e orali, nel 1° e nel 2° quadrimestre, sono state svolte durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo.

Riccione, 28/04/2022

Prof.ssa Chiuchiolo Roberta

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**LINGUA FRANCESE - PROGRAMMA SVOLTO 5KB**

□ Libro di testo: Christine Duvallier “ Gourmet (Enogastronomie)” – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

**Module 1 : Révision**

<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>TEMPI</b>
Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la 4 <sup>ème</sup> année	Les impressions générales et le bilan d’une expérience Lexique et contenus professionnels de la 4 <sup>ème</sup> année	Primo quadrimestre

**Module 2 : « Fromage ou dessert »**

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

**Module 3 : Les fournisseurs**

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

**Module 4 : Bien-être et qualité**



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

#### **Module 5 : Santé et sécurité alimentaire**

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

#### **Module 6 : À la recherche d'un emploi**

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

Riccione, li 28/04/2022

Prof.ssa Roberta Chiuchiolo



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

**Classe 5<sup>^</sup>BK**

DISCIPLINA: Scienze Motorie & Sportive  
DOCENTE: Molino Eugenio

**RELAZIONE FINALE**

La classe é composta da n. 16 alunni di cui 12 maschi e 4 femmine. Nella classe sono presenti quattro studenti con DSA. 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, mentre una piccola parte di ragazzi si distribuisce sul livello medio-basso, mostrando una non sempre regolare partecipazione e a volte sporadica attenzione per l'attività proposta.

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 e medio-basso, 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 interdisciplinari**

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  
CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

PROGRAMMA SVOLTO

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

		- 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><b>Modulo N.4</b></p> <p><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"> <li>• Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra</li> <li>• Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</li> </ul>	<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><b>Modulo N.5</b></p> <p><i>Teoria Ed. fisica</i></p> <p>Periodo: Dicembre/Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le capacità motorie</li> <li>• Conoscere: alcuni apparati.</li> <li>• Principi dell'Allenamento; sport e alimentazione.</li> <li>• Nozioni di primo soccorso.</li> <li>• Nozioni di storia dello sport</li> </ul>	<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>

		La storia e le regole della pallavolo e del calcio; Le specialità dell'atletica leggera  Il Fair Play
<b>Modulo N. 6</b>  <i>Atletica Leggera</i>  Periodo: Aprile/Maggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere: la tecnica e le regole delle discipline.</li> <li>• Principi dell'Allenamento</li> </ul>	Salto in lungo: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti  Salto in alto: esercizi preparatori e prove con misurazione su 3 salti tecnica Fosbury e ventrale  Getto del peso: prove con misurazione su 3 lanci  Corsa veloce: Blocchi, Partenza e distribuzione dello sforzo  Attività in ambiente naturale

**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.

### Metodologia

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologia globale</li> <li>• Metodica analitica per il perfezionamento di gestualità tecniche e sport specifici</li> <li>• Risoluzione di problemi (ProblemSolving ).</li> <li>• Cooperative Learning, scoperta guidata</li> <li>• Lezioni pratiche, spiegazioni frontali</li> <li>• Interventi personalizzati di Recupero</li> <li>• Didattica a Distanza</li> </ul>	<p>Oggettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La palestra,</li> <li>• le strutture e gli spazi, interni ed esterni annessi.</li> <li>• Le dotazioni e gli attrezzi presenti.</li> <li>• Spazi extrascolastici strutture della FIGC di Riccione.</li> </ul> <p>Formativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabelle</li> <li>• Libro di testo dispense e schede d'approfondimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello di partenza e i miglioramenti ottenuti</li> <li>• Misurazioni oggettive, valutazioni osservative</li> <li>• Valutazione dell'impegno, della partecipazione e del rispetto verso compagni, docenti e regole.</li> <li>• Valutazioni scritte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' stata svolta nel rispetto dei criteri previsti nel POF.</li> <li>• Valutazioni e misurazioni pratiche</li> <li>• Valutazioni scritte e teoriche, in particolare per gli eventuali esonerati totali o parziali dalla parte pratica.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Videoproiettore</li><li>• File, Pdf, Power Point, lezioni video youtube, Classroom, Meet, Telegramm, bacheca di argo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le attività di recupero sono state svolte in itinere secondo modalità programmate.</li><li>• Verifiche a risposte aperte, multiple e semistrutturate</li></ul>	
--	---	--	--

Riccione, 15/05/2022

Il Docente





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

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**Classe VB - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA**

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E  
VENDITA

Prof. Raffaello Arpino

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe VBk è composta da n°15 studenti, all’interno della quale sono presenti 3 (tre) studenti con disturbi specifici dell’apprendimento (DSA), 3 (tre) studenti con bisogni educativi speciali (BES).

Per la correzione delle verifiche e per le relative valutazioni, si è tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma. Come previsto per legge sono stati utilizzati e applicati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi del caso.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità. Tuttavia si segnala la presenza di un ristretto gruppo di alunni che, in modo sporadico, ha assunto atteggiamenti eccessivamente vivaci e polemici. I pochi episodi si sono risolti con il semplice intervento del docente e con un dialogo costruttivo con gli stessi allievi, ristabilendo sempre il giusto clima di serenità. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: più che sufficiente partecipazione ed impegno; sufficiente applicazione agli studi ed interesse, fatta eccezione per isolati casi di eccellenza. Il livello di preparazione in generale risulta essere più che sufficiente.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Testo in adozione: Master Lab Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L’offerta enogastronomica	- comunicare l’offerta enogastronomica  - programmare l’offerta gastronomica;	- il marketing: caratteristiche e strategie operative;  - il menù: caratteristiche e differenti tipologie;



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comunicare l'offerta gastronomica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- determinazione dell'offerta gastronomica e dei prezzi di vendita;</li> <li>- comunicare attraverso il menù e la carta dei vini;</li> <li>- comunicazione interna: il briefing operativo.</li> </ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Operare davanti al cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la cucina di sala;</li> <li>- i cocktails</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cucinare davanti al cliente attraverso l'utilizzo della lampada;</li> <li>- l'attrezzatura e la tecnica di lavoro;</li> <li>definizione e composizione del cocktail;</li> <li>- classificazione;</li> <li>- tecniche di miscelazione: build, stir, shake, throwing, blend</li> </ul>
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
La qualità degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- classificazione degli alimenti e delle bevande secondo i criteri di qualità;</li> <li>- riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera agroalimentare;</li> <li>- applicare le normative nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>- valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali;</li> <li>- slow food e marchi di qualità.</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
L'analisi sensoriale e degustazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- classificazione degli alimenti e delle bevande;</li> <li>- principi di alimentazione ed accostamenti enogastronomici;</li> <li>- caratteristiche organolettiche del vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'analisi sensoriale e la degustazione dei cibi;</li> <li>- la sommellerie: la figura professionale del sommelier; l'attrezzatura per la degustazione;</li> <li>- l'analisi organolettica del vino: esame visivo, olfattivo,</li> </ul>

		gusto-olfattivo. - l'abbinamento cibo-vino: i principi di abbinamento e la successione dei vini a tavola.
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
Eventi speciali	- conoscenza delle tecniche di catering e banqueting;  - la preparazione di un evento speciale.	- il banqueting: l'attività, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.  - il catering: l'attività, tecniche di produzione e trasporto.  - la produzione e la distribuzione itineranti;  - il catering- banqueting

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
- lezioni frontali; - lezioni di ripasso; - attività multimediale mediante l'utilizzo del LIM con successivo stimolo per relazione tra studenti; - attività multimediale durante la ddi;	- libro di testo; - interazione multimediale tramite video; - materiale cartaceo (del docente) fornito agli studenti tramite classroom/telegram;	- verifica scritta (diverse modalità) ed orale.	- verifica scritta valutata da 0/20; - verifica orale valutata da 2 a 10. - quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari. Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato.



*Istituto Professionale Statale Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Severo  
Savioli" – Riccione*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**  
**TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA**  
**Classe 5BK**

Materia: Religione  
Prof. Tentoni Luca

**RELAZIONE FINALE**

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

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO

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

<p>2) Progettare la propria vita con responsabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riflettere sui temi della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.</li> </ul>	<p>La libertà dell'uomo si esplica nella ricerca della felicità, che passa attraverso la possibilità di vivere i valori autentici che formano pienamente la dimensione umana della persona.</p> <p>L'esperienza religiosa cristiana offre come modello di uomo, pienamente realizzato, la figura di Gesù, che ha fatto della sua vita un atto di amore per la salvezza del mondo.</p>
--	--	---

<p>3) Differenze sociali, economiche e materiali sono alla base dell'ingiustizia e delle guerre tra i popoli.</p> <p>Qual è la risposta della religione cristiana?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere quali siano le autentiche necessità dell'uomo come persona. Distinzione tra beni materiali e beni spirituali.</li> <li>● Sapere che per la religione cristiana i diritti fondamentali dei popoli si basano sulla solidarietà e il rispetto della dignità della persona in tutte le sue caratteristiche.</li> <li>● Imparare a considerare la giustizia sociale e la lotta contro ogni forma di dittatura, totalitarismo politico e criminalità organizzata come la base dell'impegno civile cristiano.</li> </ul>	<p>Di fronte alla giustizia sociale calpestata, allo sfruttamento del lavoro umano, alle dittature di ogni tempo ci si interroga per capire quale contributo abbiano dato in passato e possano dare oggi i cristiani per l'affermazione dei valori umani, sociali e di solidarietà.</p> <p>L'amore per Dio non è autentico se non si traduce in amore per gli altri, quindi in attenzione alle loro necessità e nell'impegno concreto per la rimozione delle cause che generano squilibri e sofferenze.</p> <p>Rientra nella missione della Chiesa annunciare e promuovere la giustizia tra gli uomini nella realizzazione di una salvezza integrale della persona.</p> <p>L'esperienza e la testimonianza di alcuni cristiani che nella storia del Novecento hanno dato la vita per il bene comune, la libertà e i diritti fondamentali.</p>
--	--	---

<p>4) Il tema dell'amore, della sessualità e del matrimonio nella relazione di coppia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riflettere sul significato che la tradizione cristiana ha da secoli attribuito all'amore e alla sessualità nella relazione di coppia e nella difesa della sacralità della vita in tutte le sue forme.</li> </ul>	<p>La relazione di coppia nella prospettiva cristiana ha il suo termine naturale nel matrimonio fondato sull'unità, la fedeltà, la fecondità, ovvero nell'apertura alla vita, sia in senso biologico che sociale. Questa vocazione all'amore familiare deve essere preceduta da un cammino educativo e responsabile della propria affettività e sessualità.</p>
--	---	---

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elaborati scritti: questionari, brevi testi personali.</li>   <li>● Esposizione orale di tematiche affrontate.</li> </ul>			<p style="text-align: right;">linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>● Acquisizione delle competenze richieste.</li> </ul>
--	--	--	--

Riccione, 15/05/2022

Prof. Luca Tentoni





*Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Severo Savioli ANNO SCOLASTICO 2021-2022*

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**  
**TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA**  
**Classe 5BK**

**Materia: Educazione civica**

**Docenti: Pratelli Silvia, Conti Cinzia, Tentoni Luca, Crinella Stefania**

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Italiano/storia:</b>  Studio della forma repubblicana del nostro stato	Conoscere le origini del nostro sistema repubblicano Diventare cittadini consapevoli e responsabili	Origini della Repubblica Italiana La Costituzione caratteristiche e principi generali La Comunità Europea
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>DTA:</b> <b>Studio della Costituzione - rapporti economici e di lavoro.</b> <b>Le fonti normative secondarie</b>	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.
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>Inglese : The European Union (Cittadinanza e Costituzione)</b>	Conoscere a grandi linee la storia dell'Unione Europea e delle azioni che svolge nel campo della Salute, Formazione e la Sicurezza del cibo.	EU: What it is and what it does Public Health Education and Training Food Safety
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Religione: La terra dei fuochi	Cittadinanza e responsabilità. Come le scelte di un'azienda possono incidere dal punto di vista etico e ambientale	Cittadinanza e sostenibilità. Ecomafie e terra dei fuochi, D.L. 22/1997 et legge 68/2015 legge sugli ecoreati.

		La filiera agroalimentare è quella in cui si riscontrano il maggior numero di infrazioni
--	--	--

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

Riccione, 15/04/2022

## **PARTE III**

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

## Verifica e Valutazione

### Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

### Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

In riferimento alla Nota del 17 marzo del Ministero dell'Istruzione in cui si fa esplicito riferimento alla valutazione a distanza <sup>1</sup> il Collegio Docenti del 23/03/2020 ha stabilito che i docenti monitorassero costantemente la partecipazione degli studenti durante le diverse modalità di didattica a distanza, verificandone la presenza, valorizzando interventi o domande e incentivando gli studenti a partecipare. E' stato inoltre stabilito di segnalare tutte le situazioni di difficoltà a seguire le lezioni a distanza dovute a problemi di mancanza di mezzi o di connessione al fine di supportare materialmente gli alunni dando loro la possibilità di seguire le lezioni a distanza.

Le verifiche degli apprendimenti si sono dunque basate anche su criteri quali la partecipazione alle attività di DAD, l'impegno e la qualità del lavoro scolastico.

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

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

---

<sup>1</sup> "Si sottolinea, infatti, il diritto alla valutazione dello studente, come elemento indispensabile di verifica dell'attività svolta, di restituzione, di chiarimento, di individuazione delle eventuali lacune, all'interno dei criteri stabiliti da ogni autonomia scolastica, ma assicurando la necessaria flessibilità. Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun insegnante e hanno a riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti."(Nota M.I. 17.03.2020, prot. n. 388)

- eventuali crediti formativi.

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 15 maggio 2020), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

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

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Totale assenza delle più elementari nozioni</li> <li>2. Totale incapacità di cogliere il senso globale</li> <li>3. Incapacità di affrontare una situazione comunicativa</li> </ol>
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Non possiede i contenuti minimi</li> <li>2. Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto</li> <li>3. Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le competenze</li> </ol>
MEDIOCRE (VOTO 5)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce in modo frammentario e lacunoso</li> <li>2. Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico</li> <li>3. Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite</li> </ol>
SUFFICIENTE (VOTO 6)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni</li> <li>2. Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari</li> <li>3. Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze</li> </ol>
DISCRETO (VOTO 7)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi</li> <li>2. Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni</li> <li>3. Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso</li> </ol>
BUONO (VOTO 8)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza</li> <li>2. Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni</li> <li>3. Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome</li> </ol>
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi</li> <li>2. Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale</li> <li>3. Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti</li> </ol>

**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

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

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

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

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

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_



## INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
Elemento da valutare 1	<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (max 15)</b>	L1(1-6)	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo..	
		L2 (7-8)	L'alunno ha individuato in modo errato tesi e argomenti.	
		L3 (5)	L'alunno ha saputo individuare la tesi, ma non è riuscito a rintracciare le argomentazioni a sostegno della tesi.	
		L4(10-12)	L'alunno ha individuato la tesi e qualche argomentazione a sostegno della tesi.	
		L5(13-15)	L'alunno ha individuato con certezza la tesi espressa dall'autore e le argomentazioni a sostegno della tesi.	
Elemento da valutare 2	<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (max 15)</b>	L1 (1-5)	L'alunno non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti.	
		L2 (6-8)	L'alunno non è sempre in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo o non utilizza connettivi pertinenti.	
		L3 (9)	L'alunno è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo e utilizza qualche connettivo pertinente.	
		L4(10-12)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato ed organico ed utilizza i connettivi in modo appropriato.	
		L5(13-15)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo approfondito ed originale ed utilizza in modo del tutto pertinenti i connettivi.	
Elemento da Valutare 3	<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10)</b>	L1 (1-4)	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco congrui.	
		L2 (5)	L'alunno utilizza riferimenti culturali a volte scorretti e non del tutto congrui.	
		L3 (6)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e sufficientemente congrui.	
		L4 (7-8)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e discretamente congrui.	
		L5 (9-10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui.	
<b>Punti Totale</b>				<b>./100 ..../20</b>

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

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

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

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

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

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

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

**Tipologia A    CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_**

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

	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
	Presenza di vari errori grammaticali	5	
	Numerosi errori grammaticali	1-4	
<b>INDICATORE 3</b>	<b><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i></b>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	<b><i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i></b>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
	Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione. 5-6 pt</li> <li>● Interpretazione solo parzialmente corretta: 1-4 pt</li> </ul>		
--	---	--	--

<b>VOTO FINALE:</b>	/100	/20
---------------------	------	-----

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

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

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

Tipologia B    **CANDIDATO** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_

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



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

<b>VOTO FINALE:</b>	/100	/20
---------------------	------	-----

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

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

Tipologia C    CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

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

	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
	Presenza di vari errori grammaticali	5	
	Numerosi errori grammaticali	1-4	
<b>INDICATORE 3</b>	<b><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i></b>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erranei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	<b><i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i></b>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
	Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 5-6 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 1-4 pt</li> </ul>		
--	--	--	--

<b>VOTO FINALE:</b>	/100	/20
---------------------	------	-----

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

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

**Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione**

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

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

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

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022

### Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato: \_\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	La consegna operativa è stata pienamente compresa e la trattazione è sempre pertinente	3	_____
		La consegna operativa è stata globalmente compresa e la trattazione è pertinente nei suoi tratti essenziali	2	
		La consegna operativa è stata compresa solo parzialmente e la trattazione non sempre è aderente alla traccia	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza e correttezza degli argomenti	<b>Trattazione degli argomenti completa</b>	6	_____
		Trattazione degli argomenti <b>con qualche approfondimento</b>	5	
		Trattazione <b>dei punti essenziali</b> 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 <b>uso adeguato</b> 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 <b>di organizzare ed esporre gli argomenti in maniera corretta e talvolta approfondita</b>	3	_____
		Esposizione e organizzazione dei contenuti <b>sostanzialmente</b> adeguata ed espressione con un linguaggio semplice e <b>generalmente corretto</b>	2	
		Informazioni frammentarie e confuse, contenuti organizzati in modo poco organico ed espressi con un linguaggio non sempre comprensibile	1	

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

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

### **Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE**

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	<b>I</b>	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	<b>II</b>	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	
	<b>III</b>	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 -4.50	
	<b>IV</b>	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	<b>V</b>	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	<b>I</b>	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	<b>II</b>	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	<b>III</b>	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 -4.50	
	<b>IV</b>	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 -5.50	
	<b>V</b>	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	<b>I</b>	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	<b>II</b>	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	<b>III</b>	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 -.50	
	<b>IV</b>	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 -5.50	
	<b>V</b>	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	<b>I</b>	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	<b>II</b>	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	<b>III</b>	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	<b>IV</b>	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 -2.50	
	<b>V</b>	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	<b>I</b>	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	
	<b>II</b>	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	<b>III</b>	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze personali in maniera adeguata sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	<b>IV</b>	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 -2.50	
	<b>V</b>	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Totale Punteggio Prova</b>				

**Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE DSA:.**

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

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



## PARTE V ALLEGATI

### ALLEGATI: ALUNNI con D.S.A.

- 1) P.D.P.
- 2) Mappe concettuali
- 3) Simulazione seconda prova
- 4) Tabelle di conversione dei crediti
- 5) Tabelle di conversione del punteggio delle prove scritte ed orali

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

Religione	Tentoni Luca
Educazione Fisica	Molino Eugenio
Enogastronomia cucina	Falasconi Luca
Scienze degli alimenti	Ceresa Elena
Diritto e Tecniche Amm.	Conti Cinzia
Francese	Chiuchiolo Roberta
Inglese	Crinella Stefania
Matematica	Antonella Ramunno
Italiano e Storia	Pratelli Silvia
Laboratorio di Sala.bar	Arpino Raffaello

15/05/2022

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Silvia Pratelli

# ALLEGATI

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA

### Compito di realtà

Nome e cognome:

Classe e data:

L'adolescenza è un'età molto delicata, perché caratterizzata da importanti mutamenti psico – fisiologici, tra cui un rapido accrescimento della statura e la maturazione delle proporzioni del corpo e dei caratteri sessuali. La pubertà è un motore importante anche per lo sviluppo dell'identità di genere e l'immagine di sé può essere caratterizzata da modelli e spinte sociali spesso contraddittori che possono far sviluppare una insoddisfazione per il proprio corpo. Questi fattori possono far sviluppare comportamenti anomali per il controllo del peso, adozione di schemi nutrizionali squilibrati e monotoni che possono portare a carenza di nutrienti indispensabili e frenare il processo di crescita oppure favorire sovrappeso e/o obesità. In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali influenzate dall'ambiente familiare e scolastico, dalla situazione socio – economica e dal gruppo dei “ pari ” che spesso esercita una influenza ancora più grande e determinante.

Tenendo conto delle conoscenze e competenze acquisite durante il percorso di studio, il candidato/a elabori un testo in cui si evidenzino le caratteristiche di una corretta alimentazione per l'adolescente, tenendo conto dei seguenti punti:

- Cosa si intende per “adolescenza” in termini di periodo temporale e a quali importanti cambiamenti fisiologici è sottoposto.
- Come aumenta il fabbisogno energetico dell'individuo e in base a quali criteri.
- Quali sono i Larn consigliati per l'adolescente e come dovrebbero essere suddivisi i pasti durante l'arco della giornata.
- Quali micronutrienti sono indispensabili e in che misura è necessario incrementarli.
- Quali sono gli errori più comuni che commette l'adolescente nelle sue abitudini alimentari
- Evidenzi il ruolo dell'attività fisica come fonte di prevenzione per patologie fisiche ma anche di carattere psicologico.

Il candidato/a proponga poi un semplice menù giornaliero suddividendolo nei pasti e spuntini che ritiene più corretti da somministrare ad un adolescente. Inserisca per ogni proposta almeno due alternative. Es: colazione, succo di frutta / latte intero/ bevanda d'orzo.

## TABELLE DI CONVERSIONE

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

Conversione del credito scolastico complessivo

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

**Tabella 2 dell'allegato C dell'O.M. 65**

**Conversione del punteggio della prima prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1,50
3	2
4	3
5	4
6	4,50
7	5
8	6
9	7
10	7,50
11	8
12	9
13	10
14	10,50
15	11
16	12
17	13
18	13,50
19	14
20	15

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

**Conversione del credito scolastico complessivo**

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

**Tabella 2 dell'allegato C dell'O.M. 65**

**Conversione del punteggio della prima prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7,50
11	8
12	9
13	10
14	10,50
15	11
16	12
17	13
18	13,50
19	14
20	15

**Tabella 3 dell'allegato C dell'O.M. 65**

**Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
1	0,50
2	1
3	1,50
4	2
5	2,50
6	3
7	3,50
8	4
9	4,50
10	5
11	5,50
12	6
13	6,50
14	7
15	7,50
16	8
17	8,50
18	9
19	9,50
20	10