

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0003269 del 16/05/2022
V (Entrata)

Riccione, 15 Maggio 2022

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

Oggetto: Consegna documento della classe 5[^]San Patrignano indirizzi
Enogastronomia\Servizi di Sala/Vendita/Bar.

In data 15 Maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il
Consiglio della classe 5[^]San Patrignano Corso Enogastronomia\Servizi di Sala/
Vendita/Bar, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza
del Consiglio di Classe

La coordinatrice
Prof.ssa Alessandra Meneghetti



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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

**CLASSE V San
Patrignano**



Anno scolastico
2021/2022

Coordinatrice Prof.ssa Alessandra Meneghetti

INDICE

PARTE I	Profilo storico	Pag. 4
Contesto Storico e Curricolo	dell'Istituto PECUP	Pag. 6
	Piano orario	Pag. 8
Composizione classe	Composizione cdc e variazione cdc nel biennio post-qualifica	Pag. 9
	Profilo classe	Pag. 10
Attività didattica	Metodi e strumenti didattici	Pag. 11
	Area di professionalizzazione	Pag. 12
	Italiano	Pag. 14
	Storia	Pag. 19
	Inglese	Pag. 21
PARTE II	Francese	Pag. 24
Percorsi formativi disciplinari	Matematica	Pag. 27
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 31
	Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita	Pag. 36
	Lab. Enogastronomia settore Cucina	Pag. 41
	Diritto e tecnica dell'impresa turistica	Pag. 47
	Educazione civica	Pag. 50
PARTE III	Criteri	Pag. 51
	Crediti	Pag. 53
	Griglia di valutazione per il colloquio orale	Pag. 54
Criteri e Strumenti di valutazione	Griglia di valutazione per il colloquio orale DSA	Pag. 56
	Indicatori comuni a tutte le tipologie	Pag. 57
	Griglie di valutazione prima prova	Pag. 59
	Griglie di valutazione prima prova DSA	Pag. 68
	Griglie di valutazione seconda prova	Pag. 70
	Griglie di valutazione seconda prova DSA	Pag. 72

PARTE I

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO

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

VALORI E FINALITA'

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

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

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

Obiettivi Generali

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

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

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- le tecniche di vendita;
- la costruzione di un menù;
- l'enologia italiana e dei principali paesi stranieri;
- le tecniche di abbinamento cibo/vino;
- la caffetteria, le tecniche di miscelazione e il servizio di bar;
- l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizi;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda.
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

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

In tale prospettiva la formazione di tali operatori richiede:

in termini di *conoscenze*:

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

in termini di *competenze*:

- saper partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- saper documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- saper adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- saper correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni pratico-professionali; in termini di capacità e comportamenti:
- l'acquisizione delle capacità di leggere, interpretare e comunicare problematiche, tendenze del mondo circostante, in modo autonomo attraverso i mezzi parlati, scritti e telematici, espressi in lingua italiana e nelle lingue straniere;
- il sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo sapendo adeguarsi ad eventuali cambiamenti, affinando le proprie doti di precisione, attenzione e concentrazione;
- la crescita della coscienza democratica improntata alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- la consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Area comune	Classe IV	Classe V	
Italiano	4	2	Scritto/orale
Storia	2	2	Scritto/Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera - inglese	<u>3</u>	<u>3</u>	Scritto/orale
<i>Totale</i>	12	10	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe IV	Classe V	
Diritto e tecniche amministrative	3	2	Scritto/orale
Francese	2	2	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog. Cucina	5	5	Orale
Laboratorio Enog. Sala/Vendita	<u>5</u>	<u>5</u>	Scritto/orale/pratic o
<i>Totale</i>	12	12	

Il totale delle ore è 22 a settimana

Gli insegnamenti di DTA, Italiano\Storia e Inglese hanno svolto le 18 ore annuali di educazione civica.

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

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano - Storia	Giuseppe Pargolo Terranova
Inglese	Samantha Gaudenzi
Francese	Francesco Ippolito
Matematica/Informatica	Alessandra Meneghetti
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Antonio Rosati
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Francesco Cerenzia
Lab. Enog. settore Cucina	Luca Falasconi
Dir. Amm. Strut. Ric	Romina Martini

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

Discipline	3\4^anno	5° anno
Italiano/Storia	Nicola Matteini	Giuseppe Pargolo Terranova
Inglese	Carla Cicconetti	Samantha Gaudenzi
Francese	Oriana Corvino	Francesco Ippolito
Matematica	Mariangela Stanca	Alessandra Meneghetti
Sc. Cult. Alimentazione	Luana Mazzoli	Antonio Rosati
Lab. Enog. Sala/Vend	Raffaele Musolino	Francesco Cerenzia
Lab. Enog. Cucina	Luca Falasconi	Luca Falasconi
Dir. Amm. Strut. Ric	Paolo Cervone	Romina Martini

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5a San Patrignano si compone di 18 alunni, 12 maschi, 6 femmine, tutti frequentanti. Due alunni si sono ritirati durante il corso dell'anno. Nella classe sono presenti 1 studente DSA (per il quale si rimanda al fascicolo personale riservato) e 17 BES,

Il percorso scolastico all'interno della Comunità mira a qualificare giovani e adulti, ma le problematiche che si presentano sono articolate e complesse, accentuate dal fatto di lavorare, di fatto, con ragazzi BES, inseriti in un percorso più ampio, di recupero e valorizzazione della persona.

La classe è composta da alunni provenienti da diverse parti d'Italia e da stranieri: tutti risultano ben integrati all'interno della classe e della comunità che li ospita. La classe è articolata nel settore Cucina/ Sala-Bar (7 alunni indirizzo Cucina- 11 alunni indirizzo Sala/Vendita). Per quanto riguarda la seconda lingua tutti gli studenti hanno studiato francese.

La classe si presenta eterogenea per partecipazione e interesse alle lezioni. Vi è: un gruppo di studenti che si mostra responsabile, interessato, motivato e partecipa attivamente alle lezioni ed è disponibile ad aiutare coloro che hanno difficoltà; e un piccolo gruppo di studenti, che, in alcune materie, è meno partecipe e collaborativo, poco incline ad impegnarsi (non vengono presi appunti durante la lezione, non vengono eseguiti i compiti assegnati e non vengono poste domande relative agli argomenti svolti). Diventa, pertanto, conseguenza diretta la difficoltà a conseguire un profitto accettabile in alcune discipline. Pur essendosi impegnati nell'ultimo periodo, alcuni studenti non sono riusciti comunque a raggiungere risultati pienamente soddisfacenti, a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata.

Solo in due materie si sono presentati avvicendamenti di insegnanti e precisamente per le materie di Cucina e di Scienze dell'Alimentazione. L'anno non è stato caratterizzato dalla didattica a distanza per cui si è potuto sempre procedere con la didattica in presenza.

Il CdC ha rilevato unanimemente alcune problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti in alcune materie. Nel caso specifico dello studente con DSA, è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP. In alcuni casi particolari si è reso necessario, quindi, integrare le verifiche scritte con interrogazioni orali e, spesso, suddividere queste ultime in frazioni di programma. In linea di massima il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il livello di sufficienza (interrogazioni programmate, recuperi in itinere, momenti di ripasso ecc...) E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato le lacune manifestate.

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno è stata seguita, secondo programma.

Gli studenti hanno effettuato percorsi di formazione pratica durante il periodo di permanenza presso la comunità presso le strutture: Spaccio, Vite e Forno che si trovano all'interno della comunità stessa.

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.

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 sul libro di testo, come punto di riferimento per gli alunni, ma anche su appunti integrativi, fotocopie, 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
- discussioni e conversazioni in lingua straniera
- ricerche
- questionari
- processi di apprendimento individualizzati

Strumenti

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

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. Nel corso dell'anno scolastico sono stati previsti percorsi di studio individualizzato e personalizzato per gli studenti con DSA

Interventi di recupero

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie e talvolta nell'ultimo periodo dell'anno scolastico in alcune discipline in incontri pomeridiani incentrati sul ripasso. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica.

Attività extra-curricolari

Gli alunni in concomitanza al loro percorso comunitario lavorano quotidianamente nel settore della ristorazione, all'interno delle stesse strutture della comunità con mansioni legate sia alla cucina che alla sala:

Ristorante "VITE";

Ristorante pizzeria "Spaccio"

"Forno comune": produzione di prodotti dolciari e di panificazione per il fabbisogno giornaliero di tutta la comunità

"Cucina Comune" produzione di pasti per il fabbisogno giornaliero di tutta la comunità

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

TITOLO	MATERIE COINVOLTE
HACCP	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, FRANCESE, CUCINA/SALA
DIETETICA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, INGLESE, CUCINA
IL VINO	INGLESE, FRANCESE, SALA
INTOLLERANZE	SCIENZE DEGLI ALIMENTI, FRANCESE, INGLESE, CUCINA

PARTE II

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
Classe V° San Patrignano
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: ITALIANO
Prof. Pargolo Terranova Giuseppe

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5a di San Patrignano è composta da 18 alunni, tutti frequentanti (6 femmine e 12 maschi). La provenienza territoriale è molto variegata ma gli allievi vivono tutti all’interno della Comunità che li ospita. Si registra anche la presenza di alcuni studenti di origine straniera ma comunque ben integrati nel gruppo classe e nella Comunità. Dal punto di vista didattico la classe è stata assegnata al sottoscritto dall’anno in corso.

Il percorso scolastico all’interno della Comunità mira a qualificare giovani e adulti, ma le problematiche che si presentano sono molto articolate e complesse, accentuate dal fatto di lavorare, di fatto, con ragazzi BES, inseriti in un percorso più ampio, di recupero e valorizzazione della persona.

In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale era stato interrotto alcuni anni fa e si è perduta la consuetudine allo studio, altri invece presentano delle lacune di base pregresse non ancora colmate. Si rileva, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro, impegni vari, poca propensione allo studio o di altra natura. Ciò nonostante, l’impegno e l’attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe, sono stati apprezzabili. La partecipazione e l’interesse per i programmi proposti possono definirsi discreti, anche se nel primo periodo dell’anno scolastico erano mediamente più attivi e partecipi.

Per quanto riguarda il profilo generale, la classe presenta mediamente un buon profitto, mentre, per i singoli alunni, il risultato è vario e diversificato, dovuto anche al grado di preparazione di base, tuttavia, non mancano alcuni elementi di più alto livello, con buone capacità di ragionamento e nesso logico.

Il **programma di Italiano** è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso la consegna di fotocopie e seguendo il libro di testo adottato.

Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, visione di qualche film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto della situazione generale e del contesto lavorativo particolare, la produzione scritta è stata rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle

diverse tipologie testuali, in vista della prima prova scritta dell'esame di Stato (per il quale è stata fatta anche una Simulazione della prima prova). In alcuni casi le difficoltà, per quanto riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di essere alunni stranieri o non essere abituati ad organizzare il testo, e lo sviluppo dello stesso, in maniera metodica.

Anche il **programma di Storia** è stato suddiviso in moduli. Gli argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione e sono stati poi approfonditi attraverso discussioni in classe, attualizzazioni degli argomenti e dei periodi storici trattati, visione di documentari e video correlati con gli argomenti trattati, molti dei quali proposti dalla versione digitale del libro.

Si precisa che, rispetto allo scorso anno, sono state tagliate due ore del monte ore totale alle materie di italiano e storia, ragion per cui alcuni argomenti sono stati solo accennati, poco approfonditi o scartati dal programma annuale.

ITALIANO – PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: **Letteratura Viva**, di M. Sambugar e G. Salà, vol. 3. La Nuova Italia

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
La crisi di fine Ottocento	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	<ul style="list-style-type: none"> - Il contesto storico-culturale - Il Decadentismo - La poesia moderna - I poeti maledetti
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il romanzo decadente e psicologico	<p>Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>Gabriele D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita, le opere e la poetica - La vita come "opera d'arte" - Estetismo e Superomismo - <i>Il piacere</i> <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - La poetica - Vita e Forma - <i>Il fu Mattia Pascal</i> - <i>L'umorismo</i> - <i>Uno, nessuno, centomila</i> - <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>
Confronto fra autori	Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI

<p>La poesia italiana del Novecento</p> <p>Confronto fra autori</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della poesia nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita e opere principali - Il pensiero e la poetica - Temi, motivi e simboli - La poetica del fanciullino; - <i>Myricae</i> (Lavandare, Temporale, Il lampo, Il Tuono, X Agosto, L'assiuolo, Novembre) <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>La vita e le opere</p> <ul style="list-style-type: none"> - La poetica - Il porto sepolto - <i>I fiumi</i> - Fratelli - Veglia - San Martino del Carso - Soldati - Mattina <p>Eugenio Montale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita e opere principali - La poetica - Il male di vivere e il Varco - <i>Non chiederci la parola</i> (- <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> (da <i>Ossi di seppia</i>) - <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> (da <i>Satura</i>) <p>Montale, D'Annunzio, Ungaretti, Pascoli: il ruolo del poeta nel mondo.</p>
<p>MODULO 4</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Produzione scritta</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>Tecniche compositive, organizzazione ed argomentazione della produzione a seconda delle diverse tipologie testuali e dei destinatari.</p> <p>Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.</p>	<p>Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.</p>	<p>Orale e scritta in presenza.</p>	<p>Profitto ed impegno individuale. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.</p>



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

STORIA – PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: La nostra avventura, di G De Vecchi e G. Giovannetti, vol. 3. Pearson

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla società di massa alla Prima Guerra mondiale	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	<ul style="list-style-type: none">- Sviluppo industriale e società di massa- La Prima guerra mondiale- La Rivoluzione russa
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
L’età dei totalitarismi	Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.	<ul style="list-style-type: none">- Il Dopoguerra- Dal “Biennio rosso” al regime fascista- La Germania dal “Trattato di Versailles” al regime nazista- Stalin e lo stalinismo in Russia - sintesi
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
La Seconda Guerra mondiale	Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.	<ul style="list-style-type: none">Le cause della Seconda Guerra mondiale- Le dinamiche del conflitto- Resistenza e Liberazione in Italia- La conclusione del conflitto
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo diviso: dalla Guerra fredda alla distensione	Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali, sociali ed economici.	<ul style="list-style-type: none">L'Italia repubblicana e il suo ordinamento- Guerra fredda e distensione- L’Italia negli anni del "miracolo economico"

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.	Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.	Orale e scritta in presenza.	Profitto ed impegno individuale. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.

Riccione, 15/05/2022

Prof. Terranova Giuseppe Pargolo



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: INGLESE

Prof. ssa Gaudenzi Samantha

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5° San Patrignano è composta da 18 alunni, di cui 12 maschi e 6 femmine, che vivono e lavorano all'interno della Comunità. La sottoscritta ha accompagnato gli alunni nello studio della lingua e della cultura inglese solo durante quest'anno scolastico, cercando di instaurare un rapporto da subito collaborativo.

Gli studenti si sono mostrati sin dall'inizio dell'anno scolastico abbastanza interessati e partecipi alle attività proposte mantenendo un comportamento a volte vivace ma solitamente corretto. La provenienza dei ragazzi è eterogenea ma gli alunni sono ben inseriti nel contesto classe.

Dal punto di vista didattico gli studenti presentano una preparazione di base non omogenea, taluni hanno discrete conoscenze di base e una buona propensione alla disciplina, altri denotano lacune pregresse che non permettono loro di esprimersi al meglio nella lingua straniera studiata.

Gli alunni sono stati abbastanza puntuali nelle verifiche, sia scritte sia orali o nella consegna dei lavori individuali.

Il programma di Lingua inglese è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati soprattutto seguendo il libro di testo in adozione con approfondimenti da parte della docente tramite fotocopie o video pertinenti con l'argomento trattato e lasciando ampio spazio a dibattiti o discussioni.

La classe ha raggiunto nel complesso un discreto livello di apprendimento e di competenze microlinguistiche nel settore cucina e sala; pochi elementi hanno conseguito obiettivi didattici buoni.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: "Mastering cooking and service" di Elen Morris e Alison Smith , Eli Publishing

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Revision	Revision of topics presented in the 4th class to consolidate the professional language. Grammar	Food ingredients; At the bar; In the restaurant, wine serving, pairing food and wine; Civilization: the UK; the United States of America. Present simple, present continuous, past simple, present perfect, some/any
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Food stores and supplies	Getting to know how to search and order food from suppliers ; How to store food. Acquiring the professional language.	Food stores and supplies; sourcing suppliers, storing food, searching for suppliers, making and checking orders,making complaints
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Diet and Nutrition	How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets	Nutrition and healthy eating ; Various selected diets; food allergies and intolerances
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Safety procedures	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
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Career paths	How to acquire the specific language and attitude when looking for a job	Qualities required for a successful career; Writing a Cv and a personal profile

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, fotocopie, internet	Esercizi a scelta multipla o di completamento, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Prove di tipo oggettivo o soggettivo

Riccione, 15/05/2022

Prof. Gaudenzi Samantha



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: FRANCESE

Prof. Ippolito Francesco

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da un numero complessivo di 18 alunni. Sette degli alunni sono iscritti all’indirizzo *Enogastronomia* e undici all’indirizzo *Sala e Vendita*. La condotta e la partecipazione degli studenti è stata mediamente adeguata. La classe si presentava con un livello di preparazione quasi sufficiente ad inizio anno, dimostrando interesse nella disciplina e voglia di rivalsa. I ragazzi sono spesso messi a dura prova dagli impegni e le difficoltà che lo stare in comunità porta. Tenuto conto di ciò, il docente ha potuto constatare un approccio spesso positivo nei confronti della materia da parte di un piccolo gruppo, disturbato, purtroppo, da un calo di attenzione, diffusosi specialmente nel secondo quadrimestre, da parte di un altro gruppo della classe che talvolta tende a trascinare il resto dei compagni.

Alcuni alunni hanno saputo dimostrare, viste le insufficienze del primo quadrimestre, di essere in grado di raggiungere gli obiettivi minimi e talvolta di superare la sufficienza; altri non hanno mostrato sforzi nel recupero delle insufficienze.

Lo sviluppo della programmazione prevista è stato abbastanza completo. Si è proposto un lavoro di gruppo inerente alla materia, volto ad approfondire alcuni aspetti già affrontati durante gli anni, che ha molto entusiasmato gli alunni. I risultati ottenuti rispetto ai livelli di partenza degli studenti sono stati mediamente soddisfacenti.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: “Gourmet-Gastronomie”, Eli, “Gourmet-Service”, Eli e materiale didattico cartaceo e multimediale fornito dall’insegnante

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Santé et sécurité alimentaire	Parler des problèmes liés à l'alimentation; connaître la méthode HACCP	HACCP; Allergies et intolérances alimentaires
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Bien-être et qualité	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
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les fromages et les desserts	Savoir distinguer les fromages français et savoir présenter les fromages et les desserts	Les familles de fromages français
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les vins	Parler du vin; savoir situer les principales zones viticoles françaises et italiennes	L'histoire du vin; les principales zones viticoles; les appellations; la dégustation
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Les boissons	Parler des boissons; savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, services)	Les boissons chaudes; les boissons froides; le Champagne; les liqueurs, les eaux-de-vie; les bières; les apéritifs traditionnels français; les cocktails
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Travailler dans le monde de la restauration	Savoir présenter ses compétences professionnelles; savoir rédiger un CV ou une lettre de motivation	Le CV; la lettre de motivation; l'entretien d'embauche

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina;</p> <p>lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo..</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete, film e documentari in lingua.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, di ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.</p>	<p>Il docente ha scelto la modalità di valutazione in base ai risultati ottenuti ed al coinvolgimento degli studenti.</p>

Riccione, 15/05/2022

Prof. Francesco Ippolito



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Meneghetti Alessandra

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è eterogenea e alcuni alunni presentano delle lacune di base pregresse.

La partecipazione alle attività proposte non è stata la stessa per tutti gli alunni; alcuni hanno seguito con attenzione e partecipato attivamente alle lezioni, cercando un costante miglioramento; altri hanno dimostrato debolezze nel corso dell’anno, scarso impegno, mancanza di attenzione in classe con conseguente difficoltà a raggiungere gli obiettivi richiesti o non raggiungendoli pienamente. Già dalle prime lezioni ho notato un gruppetto di alunni con una buona preparazione ed altrettanto buone capacità logiche e un numero esiguo di studenti con difficoltà nello svolgere anche semplici esercizi di ripasso. Queste difficoltà erano dovute a limitate capacità logiche, lacune pregresse ma anche ad uno studio poco allenato. Alcuni studenti con un buon impegno sono riusciti a recuperare il "gap" ed ad allinearsi con il programma.

Viste le specificità di un percorso scolastico per adulti, si è preferito basare il percorso di apprendimento sull’esposizione dei concetti chiave in maniera intuitiva e cercando un costante riscontro pratico, limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti. Si è scelto di prediligere lezioni dialogate, esercitazioni 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. La prima parte dell’anno scolastico è stata dedicata all’attività di ripasso dei prerequisiti necessari allo svolgimento del programma, tenendo anche in considerazione che alcuni argomenti fondamentali del quarto anno erano stati svolti unicamente in didattica a distanza. A conclusione del primo quadrimestre è stata attuata una pausa didattica di due settimane durante le quali sono state attuate azioni di recupero degli apprendimenti per consentire agli allievi con valutazione insufficiente di concentrare il proprio impegno al fine di colmare le lacune emerse. Si sono creati piccoli gruppi di lavoro con l'intento di aiutare gli allievi in difficoltà e di stimolarli allo studio in presenza. A fine anno scolastico come supporto sono stati attivati percorsi di recupero in matematica (1 ora alla settimana). L'anno scolastico si è svolto in assenza di didattica a distanza. Per quanto riguarda il profitto raggiunto, un gruppo degli allievi si attesta su un livello di completa sufficienza, con alcune persone che, per il loro costante impegno e interesse verso la materia, hanno conseguito risultati più che buoni o ottimi. Purtroppo un piccolo gruppo non è riuscito a raggiungere la conoscenza base del programma. Per l'alunno in possesso di certificazione si sono seguiti i percorsi concordati con il Consiglio di Classe e con l'alunno stesso, come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (P.D.P.) depositati agli atti.

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: Colori della Matematica – Edizione Bianca di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni,
vol. A DEA;

MODULO 0	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: Equazioni e disequazioni (ripasso ed approfondimento)</p>	<p>Risoluzione di equazioni di secondo grado</p> <p>Risoluzione di disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado</p> <p>Risoluzione di disequazioni numeriche frazionarie di primo e secondo grado</p>	<p>Equazioni di secondo grado</p> <p>Disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado</p> <p>Disequazioni numeriche frazionarie di primo e secondo grado</p>
MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: Le funzioni</p>	<p>Riconoscere e saper classificare le funzioni algebriche</p> <p>Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche</p> <p>Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di una funzione algebrica razionale</p>	<p>Classificazione delle funzioni algebriche: razionali, irrazionali, intere, fratte</p> <p>Definizione e determinazione del dominio di una funzione</p> <p>Definizione e determinazione dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale e gli assi cartesiani</p> <p>Definizione e determinazione del segno di una funzione</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: Limiti di funzioni reali di variabile reale</p>	<p>Comprendere intuitivamente il concetto di limite</p> <p>Saper calcolare i limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</p> <p>Saper risolvere le forme indeterminate con funzioni algebriche razionali</p> <p>Comprendere intuitivamente il concetto di asintoto</p>	<p>Definizione intuitiva di limite</p> <p>Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte</p> <p>Le forme indeterminate</p> <p>Definizione intuitiva di asintoto</p> <p>Determinazione di asintoti verticali e orizzontali di funzioni algebriche razionali</p>
	<p>Saper determinare le equazioni di asintoti orizzontali e verticali delle funzioni algebriche razionali Saper riportare approssimativamente su un grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</p>	<p>Traccia approssimativa di un grafico di funzione</p> <p>Analisi del grafico di una funzione</p>

	Saper interpretare il grafico di una funzione intuendone le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)	
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Le derivate	<p>Conoscere la definizione di derivata di una funzione</p> <p>Comprendere l'interpretazione grafica del concetto di derivata</p> <p>Conoscere le regole di derivazione: derivata di una somma algebrica, di un prodotto e di un quoziente</p> <p>Conoscere la derivata delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, derivata della funzione potenza</p> <p>Saper applicare le regole di derivazione per determinare la derivata di una funzione algebrica razionale</p> <p>Saper determinare le coordinate dei punti stazionari e gli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale</p> <p>Derivata seconda, concavità, convessità, flessi.</p> <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p> <p>Saper tracciare con buona approssimazione il grafico di una funzione algebrica razionale</p>	<p>Definizione di rapporto incrementale di una funzione</p> <p>Definizione di derivata di una funzione in una variabile Definizione Teorema di Fermat, Rolle, Lagrange</p> <p>Interpretazione grafica del concetto di derivata</p> <p>Regole di derivazione: derivata di una somma algebrica di funzioni, di un prodotto e di un quoziente di funzioni</p> <p>Derivate di funzioni elementari: funzione costante, funzione potenza</p> <p>Definizione e determinazione di punti stazionari di funzioni algebriche razionali</p> <p>Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Determinare le coordinate di eventuali punti di max, min o flesso a tangente orizzontale</p> <p>Studiare il segno della derivata seconda e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta concava o convessa.</p> <p>Determinare le coordinate degli eventuali punti di flesso.</p> <p>Analizzare il grafico di una funzione</p> <p>Traccia del grafico di una funzione</p> <p>Analisi del grafico di una funzione</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lezione dialogata -Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi - Lezione frontale 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: “Colori della Matematica” – Edizione Bianca di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni, vol. A DEA utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni - materiale e Tutorial visti in classe tramite video su youtube 	<ul style="list-style-type: none"> - Problemi ed esercizi - Colloquio orale - Verifiche scritte 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza degli argomenti affrontati -Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta -Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali - Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici - Miglioramento delle conoscenze nel corso dell’anno e atteggiamento in classe --Regolarità della frequenza, interesse e partecipazione



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
Classe V° San Patrignano
TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE
Prof. Rosati Antonio

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 San Patrignano è composta da 19 studenti, di cui 1 con DSA (Disturbo Specifico dell’ Apprendimento).

Seguo la classe solamente dal 24 gennaio 2022 anno scolastico in corso, 2021-2022, con la quale fin da subito sono stati definiti gli obiettivi e la scansione cronologica della programmazione. Gli studenti non hanno mai creato problemi dal punto di vista disciplinare; ad ogni modo, in generale, la loro partecipazione è stata attiva e collaborativa, anche se a volte c’erano momenti di standby e poca partecipazione.

Per quanto concerne l’andamento didattico, ho avuto modo di valutare, fin da subito, che alcuni di loro hanno buone basi, alcuni invece assimilano in maniera più lenta ma portano a conclusione lo studio. L’attività didattica sta svolgendosi con cadenza regolare, fino ad oggi con lezioni frontali, lezioni con discussione e confronto e lezioni di verifica.

Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti e la programmazione è stata svolta nei tempi e modi prefissati.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione - Luca La Fauci - ed. Markes;
(ulteriore materiale è stato fornito dal docente, tratto da altri testi o riviste di settore)

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

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

MODULO N. 2: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. ALLERGIE, INTOLLERANZE

ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.

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

	alimentare e reazioni avverse agli alimenti.				
--	--	--	--	--	--

MODULO N. 3: CIBO E RELIGIONE

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Saper proporre una dieta adeguata tenendo conto i precetti etnico-religiosi della clientela	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo La nascita delle religioni, la risposta della scienza, della filosofia. Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo	Le diverse problematiche verranno proposte traendo spunto, quando possibile, da situazioni concrete, in modo da suscitare l'interesse dei ragazzi. Ad esempio partendo dalla globalizzazione e intercultura della nostra società. Per questo modulo si auspica la collaborazione e la possibilità di compresenza con l'insegnante di religione cattolica	Libro di testo, presentazioni power point, articoli scientifici, dispense fornite dal docente, analisi dei fenomeni reali e problematici	Le verifiche saranno svolte nella modalità della seconda prova d'esame: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali. La modalità della seconda prova è di tipo argomentativo e critico	Il modulo sarà trattato nel secondo quadrimestre

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
------------------------	-----------	----------	------------------------------------

<p>Lezioni frontali con il libro di testo e/o con le slide preparate dal docente, esempi fatti alla lavagna.</p> <p>Lezioni frontali con l'ausilio di strumenti multimediali e audiovisivi.</p> <p>Momenti di auto riflessione guidata, attività di gruppo finalizzate al confronto.</p>	<p>-Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" – A. Machando – ed. Poseidonia</p> <p>Utilizzo fotocopie ,mappe concettuali e diapositive power point come materiale didattico.</p>	<p>Verifiche scritte (Nel 2° quadrimestre sono state svolte n. 4 prove)</p> <p>Verifiche orali (Nel 2° quadrimestre è stata effettuata 2 verifiche orali</p>	<p>Verifiche scritte Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti, quiz a risposta multipla e saggi breve.</p> <p>Il giudizio di ogni prova scritta, è stato formulato prendendo in considerazione la griglia di valutazione.</p> <p>Verifiche orali: è stata valutata oltre che la conoscenza dei contenuti, la proprietà di linguaggio, la terminologia appropriata, e la capacità di effettuare collegamenti sia interdisciplinari.</p>
--	--	--	--

Riccione, 15/05/2022

Prof. Antonio Rosati



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E
VENDITA-Prof. Cerenzia Francesco

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta di 18 alunni, 11 di sala e 7 di cucina (in sala 4 femmine e 7 maschi)

Sono emerse alcune differenze all'interno della classe per quando riguarda le capacità di apprendimento, impegno e volontà

La buona predisposizione per la materia, sono riusciti a raggiungere ottimi risultati raggiungendo gli obiettivi previsti

Per quando riguarda la frequenza gli alunni hanno seguito con regolarità le lezioni durante l'anno I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando principalmente i laboratori in lezione frontale.

Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di Testo: Sarò Maître sarò Barman di Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini;
ulteriore materiale fornito dal docente, uso di Google Drive per condivisione file.

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: Il servizio del vino e dello spumante</p>	<p>Conoscere l'attrezzatura e le tecniche per il servizio dei vini Metodi di analisi organolettica del vino. Effettuare il servizio dei vini in modo professionale</p>	<p>-le fasi del servizio dei vini e degli spumanti -le regole del servizio dei vini -la degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo -l'attrezzatura del sommelier -l'offerta del vino nei ristoranti</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: L'abbinamento cibo - vino Le aree vitivinicole: D.O.C. D.O.C.G.</p>	<p>Conoscere i metodi di analisi organolettica del cibo. Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione Servizio speciale; i formaggi</p>	<p>-l'analisi organolettica del cibo -l'abbinamento cibo-vino -il profilo organolettico e -l'abbinamento della birra e delle acqua</p>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo: L'organizzazione del bar La carta del bar, il caffè e le sue varianti</p>	<p>Conoscere la struttura e attrezzatura del bar. Organizzazione della brigata di lavoro. Elementi di gestione. Tecniche di servizio. Allestire il banco bar. Calcolare il wine cost e drink cost e il prezzo di vendita delle bevande. Utilizzare in modo appropriato le attrezzature per il servizio delle principali bevande da bar.</p>	<p>-le aree di lavoro e la brigata -le attrezzature per il servizio -orari di lavoro, drink cost e wine cost -Prezzi di vendita -la gestione del bar d'albergo -il servizio di caffetteria</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI

<p>Titolo: Il bere miscelato</p>	<p>Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail. Lessico e fraseologia di settore. Classificare (IBA), proporre e Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione. La differenza fra distillati e liquori</p>	<p>ingredienti e attrezzature per Cocktail - tipologie di cocktail -tecniche di miscelazioni: build, shake and strain with double strain, frozen, mudler. - la preparazione dei cocktail: green royale, shirley temple, negroni, strange love, milky, virgin mojito. - cocktail analcolici</p>
<p>MODULO 5</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Titolo: cucina di sala (flambé)</p>	<p>Saper addestrarsi in modo sciolto e professionale alla preparazione alle lampada, la cucina di sala è molto veloce che si esegue davanti al cliente, il quale diventa spettatore. I piatti preparati devono essere appetitosi e nelle stesso tempo di buon aspetto.</p>	<p>-Ingredienti e attrezzature per il flambage, - preparazione di: filetto al pepe verde.</p>
<p>MODULO 6</p>	<p>OBIETTIVI</p>	<p>CONTENUTI</p>
<p>Titolo: L'offerta di enogastronomia Il Menù e le carte: degli oli, vini, acque</p>	<p>- Valutare preventivamente il lavoro e di conseguenza programmare le azioni da svolgere e le risorse economiche da investire. Analizzare il mercato nelle sue componenti fondamentali di domanda e offerta ed influenzarli con i mezzi messi a disposizione dal Marketing. tenere presenti le esigenze sia di carattere gestionale, sia relative al soddisfacimento delle aspettative della clientela saper comunicare con strategia soprattutto con mezzi di comunicazione immediati quali il menu sotto ogni sua forma, trasformandosi in uno strumento di conoscenza e di cultura gastronomica.</p>	<p>- Principi di Marketing, gli strumenti di vendita - Il menu, tipologie di menu, determinare l'offerta Enogastronomica, determinare i prezzi di vendita. - I mezzi di comunicazione, comunicare attraverso il menu, la carta dei Vini, la comunicazione interna "briefing operativo"</p>

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: il banqueting e catering	Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende di enogastronomia	- L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale. -L'attività di catering -tecniche di produzione e trasporto -la produzione e la distribuzione itineranti.
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
La sicurezza sul Lavoro I dispositivi di protezione individuale I rischi lavorativi nella ristorazione La cartellonistica obbligatoria	La Sicurezza sul lavoro si basa su alcuni principi cardine: valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro. riduzione o eliminare dei fattori di rischio.	La Sicurezza sul lavoro si basa su alcuni principi cardine: valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro. riduzione o eliminare dei fattori di rischio.

MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
La gestione delle aziende turistico-ristorative	Tenere sempre presente gli aspetti gestionali più salienti dell'attività gastronomica e le attuali tendenze nel campo della gestione dell'attività imprenditoriale.	-Aspetti peculiari dei servizi Enogastronomici -forme di gestione delle attività turistico ristorative e nuove -Tendenze -le risorse umane -le principali normative del Settore - la gestione del magazzino
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Enogastronomia dell'Emilia-Romagna e l'Europa del vino, i marchi di qualità: DOP, IGT, STG certificazioni Gluten Free, Kosher ed Halal	Conoscere i vini e le specialità regionali. Conoscere i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo, la Champagne.	Vini e pietanze tipiche, morfologia del terreno.

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Lezioni frontali, le lezioni svolte nei laboratori sviluppano più velocemente l'attività pratica, dopo aver approfondito la merceologia dei prodotti (alimenti e bevande) miscelato e non.</p>	<p>-libro di testo“ Sarò Maître sarò Barman”</p> <p>-ulteriore materiale fornito dal docente, uso di Google Drive per condivisione file.</p>	<p>-orali</p> <p>-scritte</p> <p>-pratiche</p>	<p>La valutazione delle prove scritte ed orali ha tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - livello di conoscenza e comprensione degli argomenti; -capacità di analisi e di sintesi; -capacità espositiva e proprietà di linguaggio; - miglioramento rispetto alle verifiche precedenti; - atteggiamento in classe - capacità di trovare nessi e collegamenti. -Sono state altresì valutate: - regolarità e frequenza; - interesse e partecipazione; - impegno e puntualità nel lavoro scolastico



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA -
CUCINA-Prof. Falasconi Luca

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe dopo due alunni che hanno interrotto la frequenza è attualmente composta da 18 studenti(12 maschi e 6 femmine) di cui 7 di indirizzo cucina e 11 di indirizzo sala e vendita, eterogenei per età, 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 provenienza degli allievi è variegata in termini di estrazione sociale-culturale e per capacità di apprendimento e parallelamente allo studio hanno svolto attività lavorative in settori della comunità che li ospita.

Il gruppo classe di indirizzo Cucina ha svolto n.5 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. Durante l’anno scolastico si è evidenziata da parte della classe maggior propensione al lato pratico della materia; le nozioni teoriche sono state costantemente consolidate durante le esercitazioni in quanto strettamente collegate, cercando di sollecitare interesse da parte degli allievi e di creare un approccio via via sempre più 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.

Nel mese di Maggio si è darà 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: Alto(13 alunni) con il raggiungimento totale degli obiettivi e delle competenze; Medio-alto(5 alunni) con parziale/buono raggiungimento.

La classe ha mostrato un netto miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno e in particolar modo si è evidenziato un significativo miglioramento nella capacità di lavorare in classe parallelamente ad un significativo miglioramento delle abilità tecniche e dell’etica professionale.

La classe denota una fortissima impronta proiettata al mondo del lavoro e una forte motivazione professionale anche se permangono alcune lacune sull’utilizzo del linguaggio specifico.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo della ristorazione	<p>Generali: Avere una visione generale sull'evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa e le più significative trasformazioni attuali</p> <p>Specifici: 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>U.d.1 L'evoluzione delle abitudini alimentari</p> <p>U.d.2 Gli stili alimentari attuali</p> <p>U.d.3 le tendenze della cucina</p> <p>U.d.4 le tipologie dei servizi ristorativi</p> <p>U.d.5 Le guide gastronomiche</p>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Igiene in cucina	<p>Generali: Prendere coscienza dell'importanza dell'igiene e della sicurezza in cucina; sapersi muovere nel rispetto delle regole;</p> <p>Specifici: 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>U.d.1 L'igiene in cucina e le contaminazioni alimentari</p> <p>U.d.2 Le malattie a trasmissione alimentare (MTA)</p> <p>U.d.3 Il sistema HACCP</p> <p>U.d.4 La sanificazione</p>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI

Il Menù	<p>Generali: Conoscere le funzioni, la struttura del menu e le sue tipologie in base alla domanda.</p> <p>Specifici: 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>U.d.1 La struttura del menu e della carta</p> <p>U.d.2 I tipi di menu</p> <p>U.d.3 La progettazione del menu</p> <p>U.d.4 La redazione del menu in rapporto alla clientela</p>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Agricoltura biologica, filiera corta e Km 0	<p>Generali: Conoscere gli attuali sistemi di agricoltura.</p> <p>Specifici: Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica, della filiera corta e dell'alimentazione a km 0</p>	<p>U.d.1 L'agricoltura biologica in Italia e in Europa</p> <p>U.d.2 La filiera corta</p> <p>U.d.3 Il km 0</p> <p>U.d.4 Lo slow food</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Allergie ed intolleranze alimentari	<p>Generali: Conoscere e riconoscere le diverse allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Specifici: 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>U.d.1 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>U.d.2 Redazione di menu per intolleranze e allergie alimentari</p>
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
I prodotti alimentari	<p>Generali: Conoscere la classificazione degli alimenti, le certificazioni di qualità e i moderni alimenti del mercato alimentare</p> <p>Specifici: 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>U.d.1 I prodotti alimentari e le gamme</p> <p>U.d.2 Le certificazioni di qualità e i marchi di tutela</p> <p>U.d.3 Gli alimenti moderni</p> <p>U.d.4 Le gamme alimentari</p> <p>U.d.5 La qualità totale</p>

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
Catering, Banque Ting e Buffet	<p>Generali: Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Specifici: 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. Saper utilizzare correttamente la tecnica di sottovuoto per conservare e per la cuocere.</p>	<p>U.d.1 Il catering U.d.2 Il banqueting U.d.3 Il buffet U.d.4 I legami differiti U.d.5 Il sottovuoto</p>

MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gli ingredienti base	<p>Generali: Conoscere le caratteristiche generali di alcuni ingredienti utilizzati in cucina</p> <p>Specifici: 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>U.d.1 I cereali e le farine U.d.2 Il latte e i suoi derivati U.d.3 I lieviti e la lievitazione U.d.4 Il cioccolato</p>

MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Lezioni pratiche Solo gruppo cucina	<p>Generali: Aver conoscenze base e specifiche sulle lezioni proposte e migliorare le capacità tecniche e manuali</p> <p>Specifici: 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>
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI

<p>Educazione alimentare</p>	<p>Generali: Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica, sociale e solidale degli studenti</p> <p>Specifici: 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>U.d.1 Le materie prime: ecosostenibilità in cucina con i prodotti a "Km.0", la green economy e gli scarti di cucina</p> <p>U.d.2 Promozione e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari: i prodotti alimentari a "marchio di qualità", promozione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio</p> <p>U.d.3 Diritto alla salute: le principali patologie legate all'alimentazione e la cucina per patologie</p>
<p>Obiettivi trasversali formativi cognitivi professionali:</p>	<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>	

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-<i>lezioni frontali</i> per introdurre in modo sistematico gli argomenti, -<i>lezioni interattive</i> per favorire la partecipazione dell'intera classe; -<i>esempi introduttivi</i> legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; -<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>Libri di testo, testi della biblioteca, laboratori di cucina e di pasticceria, riviste di settore, sussidi audiovisivi (tv, vhs), computer video proiettore.</p>	<p>Le verifiche sono state fissate con sufficiente anticipo, perché ogni alunno potesse prepararsi ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e nei risultati.</p> <p style="text-align: center;">Strumenti di verifica</p> <p>Gli strumenti di verifica sono stati diversificati nella metodologia: sono state utilizzate prevalentemente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove aperte (elaborati a struttura argomentativa); - Verifiche orali che hanno permesso di valutare la conoscenza della materia, la capacità di articolare argomentazioni, la proprietà di linguaggio. - Verifiche di carattere operativo durante le lezioni di laboratorio per testare le conoscenze acquisite e soprattutto le competenze di carattere pratico/operativo/progettuale. <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>La valutazione ha avuto due livelli di riferimento:</p> <p>a-individuale che informa sul grado di maturazione delle capacità logiche ed operative dell'alunno consentendo di individuare carenze e ritardi per formulare un piano di recupero individualizzato</p> <p>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"> - progresso rispetto al livello di partenza; impegno; conoscenze acquisite; applicazione delle conoscenze; capacità individuali; utilizzo di un linguaggio appropriato; attenzione, volontà e senso di responsabilità.



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° San Patrignano

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. Martini Romina

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe risulta composta da un gruppo di studenti estremamente eterogeneo sotto il profilo delle situazioni di partenza, dell’impegno, del livello di partecipazione e dei risultati conseguiti. Dal punto di vista didattico emerge un nucleo di studenti che, seppur con risultati diversi, ha manifestato in corso d’anno una adeguata predisposizione all'apprendimento delle tematiche proposte, corredata da un impegno generalmente costante.

A fronte di tale nucleo, è da segnalare poi un gruppo piuttosto ampio di alunni che ha mostrato impegno discontinuo nello studio e nella partecipazione, incostanza nello svolgimento delle consegne e atteggiamento tendenzialmente passivo con preparazione mirata alle sole verifiche, il che non ha contribuito a sviluppare senso critico e capacità di realizzare adeguati collegamenti tra argomenti della disciplina; per tale gruppo di studenti, che mostra ancora qualche difficoltà nell’organizzazione degli argomenti di base, conoscenze e competenze risultano limitate esclusivamente agli aspetti essenziali.

Per quanto riguarda il profilo generale, la classe presenta mediamente un profitto sufficiente, mentre, per i singoli alunni, il risultato è vario e diversificato, dovuto anche al grado di preparazione di base; tuttavia, non mancano alcuni elementi di più alto livello, con buone capacità di ragionamento e nesso logico.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: S. Rascioni, F. Ferriello, “Gestire le Imprese ricettive”, Vol. 3 – Tramontana

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il mercato turistico	Conoscere caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, con cenni alla normativa nazionale di settore.	<ul style="list-style-type: none"> • Industria turistica: imprese ricettive, imprese ristorative, imprese di viaggi • Mercato turistico nazionale • Mercato turistico internazionale • Organismi e fonti normative internazionali • Organismi e fonti normative interne • Le nuove tendenze del turismo
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Gestione economica e amministrativa	Conoscenza del sistema di contabilità generale dell'impresa turistico-ristorativa e del Bilancio di esercizio, dei principi di gestione economica, dei metodi di calcolo e di analisi dei costi e dei criteri di determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative,	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema costi-ricavi-reddito • La contabilità dei costi • La determinazione dei prezzi di vendita (cenni) • Il Bilancio di esercizio
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Principi di analisi dell'ambiente interno ed esterno, scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, predisposizione del budget di esercizio, controllo budgetario e business plan	<ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione aziendale • Il Budget di esercizio • Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti • Il Business plan
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il marketing	Conoscenze delle tecniche e degli strumenti di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo.	<ul style="list-style-type: none"> • Il marketing: aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: La normativa del settore turistico	La normativa del settore turistico ed ai principali contratti delle imprese turistico ristorative	<ul style="list-style-type: none"> - Il contratto di ristorazione - Il contratto di catering - Il contratto di banqueting

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Le modalità di lavoro prevalentemente utilizzate sono state la lezione frontale, la lezione dialogata e la verifica costante mediante coinvolgimento degli studenti nello sviluppo degli argomenti e nella soluzione dei casi pratici.</p>	<p>Il programma è stato svolto utilizzando il libro di testo (sia della classe terza/quarta, sia della classe quinta) corredato da materiale di supporto e integrazione predisposto dall'insegnante.</p>	<p>La verifica relativa all'apprendimento dei contenuti e all'acquisizione delle abilità e delle competenze connesse alla disciplina è stata svolta in itinere, attraverso verifiche orali e scritte sugli argomenti trattati. Il momento della verifica sia formativa che sommativa si è articolato utilizzando una pluralità di strumenti strutturati e non strutturati. La verifica formativa è stata svolta mediante il continuo e costante monitoraggio del livello di apprendimento degli studenti chiamati a partecipare in prima persona alla lezione in collaborazione con il docente per l'esplicazione degli argomenti trattati. La verifica sommativa periodica è stata effettuata mediante verifiche orali e scritte, test e prove aperte, incentrate prevalentemente sulle singole unità di apprendimento, volte a misurare conoscenza, capacità di analisi, di sintesi e di collegamento, uso del linguaggio, competenze acquisite, grado di autonomia raggiunto.</p>	<p>La valutazione delle prove scritte ed orali ha tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • livello di conoscenza e comprensione degli argomenti; • capacità di analisi e di sintesi; • capacità espositiva e proprietà di linguaggio; • miglioramento rispetto alle verifiche precedenti; • atteggiamento in classe e online; • capacità di trovare nessi e collegamenti. <p>Sono state altresì valutate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regolarità e frequenza; • interesse e partecipazione; • impegno e puntualità nel lavoro scolastico; • progressi rispetto al livello di partenza; • condivisione delle conoscenze.



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

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe V° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO

Materia	Argomento
DTA	<ul style="list-style-type: none">- Organismi e fonti normative internazionali- Organismi e fonti normative interne- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
Italiano/Storia	<ul style="list-style-type: none">- La Costituzione: - Principi Fondamentali- Articolo 3 – Libertà e Uguaglianza nella storia- Emancipazione femminile e parità dei diritti- La Resistenza: l’Italia divisa- Referendum del 2 Giugno e Assemblea costituente
Inglese	<ul style="list-style-type: none">- HACCP, intolleranze e allergie- La piramide alimentare- Le diete equilibrate

Riccione, 15/05/2022

PARTE III

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifica e Valutazione

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

Criteria e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 maggio 2022), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

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

Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di Valutazione

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

Crediti Scolastici

Elenco alunni	Cognome e nome	Credito acquisito classe III-IV convertito come da allegato Tabella A del Decreto 62/17
2		24
3		24
4		22
5		20
6		22
7		22
9		24
10		22
11		20
12		20
13		22
14		22
15		22
16		22
17		22
18		20
19		20
21		22

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4- 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50-7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4- 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5-5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4- 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5-5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica,	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	

con specifico	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5	
riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2-2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2-2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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	Non si esprime o 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	

PRIMA PROVA
INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3---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.	

**PRIMA PROVA
GRIGLIA DI
VALUTAZIONE
TIPOLOGIA A**

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

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

PRIMA PROVA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE
TIPOLOGIA B

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

**PRIMA PROVA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE
TIPOLOGIA C**

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

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

Tipologia A CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)			
TIPOLOGIA A: Analisi del testo	Rispetto dei vincoli posti nella consegna		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Pieno rispetto dei vincoli posti nella consegna: 10pt ● Complessivo rispetto dei vincoli posti nella consegna: 8pt ● Sostanziale rispetto dei vincoli posti nella consegna: 6pt ● Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna: 2-4pt 	/10	
	Capacità di comprendere il testo e gli snodi tematici e stilistici		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprensione chiara ed esauriente del messaggio nella sua complessità: 10pt ● Comprensione chiara del messaggio in: 8pt ● Comprensione globale del messaggio, con lievi errori di interpretazione : 6pt ● Parziale comprensione del messaggio: 2-4pt 	/10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		
<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi puntuale: 10 pt ● Analisi complessivamente corretta: 8pt ● Analisi sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione: 6pt ● Analisi solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10		
Interpretazione corretta e articolata del testo			
<ul style="list-style-type: none"> ● Ampia e corretta interpretazione del testo: 10pt ● Interpretazione complessivamente corretta: 8pt ● Interpretazione sostanzialmente corretta con qualche imprecisione. 6pt ● Interpretazione solo parzialmente corretta: 2-4pt 	/10		

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)				
TIPOLOGIA B Testo argomentativo <ul style="list-style-type: none"> ● Individua correttamente la tesi e le argomentazioni: 15 pt ● Individua correttamente la tesi e ne espone quasi tutte le argomentazioni: 11-13 pt ● Individua correttamente la tesi, anche se non ne espone tutte le argomentazioni: 6-10 pt ● Non individua correttamente né tesi né argomentazioni: 1-5 pt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riusce a sostenere un percorso argomentativo con un uso corretto dei connettivi pertinenti e una buona progressione del ragionamento, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 11-13 pt ● Sostiene in modo sufficientemente adeguato un percorso argomentativo, sebbene l'uso dei connettivi non sia adeguato: 6-10 pt ● Non riesce a sostenere un percorso argomentativo né ad usare correttamente i connettivi: 1-5 pt 	/15		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la 	/15	
	<ul style="list-style-type: none"> ● Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sostiene l'argomentazione facendo ampi riferimenti culturali corretti e congruenti con la 	/10	

<ul style="list-style-type: none"> ● Sostiene bene la tesi, facendo riferimento soprattutto all'esperienza personale: 7-8 pt ● Sostiene abbastanza bene la tesi, ma non sono sempre pertinenti i riferimenti culturali usati: 4-6 pt ● Non è in grado di utilizzare riferimenti culturali corretti e congruenti: 1-3 pt 			
--	--	--	--

	VOTOFINALE:	/100 /20
--	--------------------	----------

1. 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
INDICATO R E1	<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	1-5	1-8
	<i>Coesione e coerenza testuale</i>		
	La struttura C organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti	9-10	13-15
	Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta	7-8	11-12
	Il tema C strutturato in modo sostanzialmente corretto o, presenza di lievi imprecisioni	6	9-10
	Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema	5	7-8
Il tema C strutturato in modo disorganico	1-4	1-6	
INDICATO R E2	<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	1-2	1-2
	<i>Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura</i> IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUO' ALTERNATIVAMENTE: A) cerchiare la voce che si intende valutare tra <i>correttezza ortografica</i> e <i>correttezza sintattica</i> B) non valutare né <i>correttezza ortografica</i> né <i>correttezza sintattica</i>		
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura	9-10	Non valutato
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura	7-8	
	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
	Presenza di vari errori grammaticali	5	
	Numerosi errori grammaticali	1-4	
INDICATO R E3	<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	<i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4	

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

	<p>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 7-8 pt • Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 4-6 pt • Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 1-3 pt 	/10	
VOTO FINALE:		/100	/20

I commissari

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2022

Prova di Scienze degli Alimenti

Candidato:

Classe:

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

VALUTAZIONE FINALE

_____/20

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

_____/10

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

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

Prova di ...

Candidato:

Classe:

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

VALUTAZIONE FINALE

_____ /20

Conversione della valutazione

_____ /10

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

II PRESIDENTE

I COMMISSARI

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano – Storia	Terranova Giuseppe Pargolo	
Inglese	Gaudenzi Samantha	
Francese	Ippolito Francesco	
Matematica/Informatica	Meneghetti Alessandra	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Rosati Antonio	
Lab. Enogastronomia Cucina	Falasconi Luca	
Lab. Enogastronomia Sala/vendita	Cerenzia Francesco	
Diritto e tecnica amministrativa	Martini Romina	

Riccione, 15 maggio 2022

La coordinatrice
Prof.ssa Meneghetti Alessandra