

Riccione, 15 Maggio 2022

IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE  
Prot. 0003274 del 16/05/2022  
V (Entrata)

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

**Oggetto:** Consegna documento della classe 5<sup>^</sup>KS Corso Serale indirizzi  
Enogastronomia\Servizi di Sala/Vendita/Bar (terzo periodo didattico corso  
serale).

In data 15 Maggio 2022, come previsto dall'Ordinanza Ministeriale, il Consiglio della classe 5<sup>^</sup>KS Corso Serale, Enogastronomia\Servizi di Sala/Vendita/Bar, consegna il Documento Finale.

In rappresentanza  
del Consiglio di Classe

Il Coordinatore  
Prof. Francesco Ippolito



*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 KS Serale**

**Terzo periodo didattico corso serale**



Anno scolastico  
2021/2022

Coordinatore Prof. Francesco Ippolito

## INDICE

<b>PARTE I</b>  <b>Contesto Storico e Curricolo</b>  <b>Composizione classe</b>  <b>Attività didattica</b>	Profilo storico dell'Istituto PECUP Piano orario Composizione cdc e variazione cdc nel biennio post-qualifica Profilo classe Metodi e strumenti didattici Area di professionalizzazione	Pag. 3 Pag. 4 Pag. 7  Pag. 8 Pag. 9 Pag. 10 Pag. 12
<b>PARTE II</b>  <b>Percorsi formativi disciplinari</b>	Italiano Storia Inglese Francese Matematica Scienza e cultura dell'alimentazione Lab. Enogastronomia settore Sala e Vendita Lab. Enogastronomia settore Cucina Diritto e tecnica dell'impresa turistica Educazione civica	Pag. 14 Pag. 19 Pag. 22 Pag. 24 Pag. 27 Pag. 32 Pag. 35 Pag. 40 Pag. 45 Pag. 49
<b>PARTE III</b>  <b>Criteri e strumenti di valutazione</b>	Verifica e Valutazione Criteri Crediti Allegato A Griglia di valutazione per il colloquio orale Criteri e Griglia di valutazione per il colloquio orale DSA Prima prova Indicatori comuni a tutte le tipologie Griglia di valutazione per l'elaborato scritto di italiano DSA Prima prova Griglie di Valutazione Griglia di valutazione per l'elaborato di Italiano DSA Griglia di valutazione per la seconda prova	Pag. 51 Pag. 52 Pag. 53 Pag. 55  Pag. 57  Pag. 58  Pag. 59 Pag. 60  Pag. 64 Pag. 69



# PARTE I

## DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### PROFILO STORICO DELL'ISTITUTO

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

### VALORI E FINALITA'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerando 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

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

	Classe IV	Classe V	
<b>Area di indirizzo</b>			
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/pratico
<i>Totale</i>	12	12	

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

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### Consiglio di Classe del terzo livello (5° anno):

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano - Storia	Giuseppe Pargolo Terranova
Inglese	Samantha Gaudenzi
Francese	Francesco Ippolito
Matematica/Informatica	Alessandra Meneghetti
Scienze e Cultura dell'Alimentazione*	Francesca Cipriani / Antonio Rosati
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Giorgio Adriano Buffone
Lab. Enog. settore Cucina	Massimo Corvino
Dir. Amm. Strut. Ric	Romina Martini

### Variazioni nella composizione del Consiglio di classe di secondo e terzo livello:

<b>Discipline</b>	<b>3\4^anno</b>	<b>5° anno</b>
Italiano/Storia	Giuseppe Pargolo Terranova	Giuseppe Pargolo Terranova
Inglese	Daniela Del Baldo	Samantha Gaudenzi
Francese	Oriana Corvino	Francesco Ippolito
Matematica	Camilla Zammarchi	Alessandra Meneghetti
Sc. Cult. Alimentazione*	Luigi Mengucci	Francesca Cipriani / Antonio Rosati*
Lab. Enog. Sala/Vend	Raffaele Musolino	Giorgio Adriano Buffone
Lab. Enog. Cucina	Luca Falasconi	Massimo Corvino
Dir. Amm. Strut. Ric	Paolo Cervone	Romina Martini

\*In corso d'anno l'insegnante di Scienze e Cultura dell'Alimentazione del 5° anno è stato sostituito per problemi di salute del titolare di cattedra.

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe V serale si compone di 20 alunni, 10 maschi e 10 femmine. Fra questi due donne e due uomini hanno interrotto il percorso di studi prima della chiusura del primo quadrimestre. I frequentanti sono in totale sedici, nonostante quattro di essi abbiano interrotto la frequenza senza ritirarsi ufficialmente. Quattro di questi ultimi sono iscritti all'indirizzo *Sala e vendita* e otto all'indirizzo *Enogastronomia*.

Nella classe sono presenti uno studente individuato come BES linguistico e uno con DSA, per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati.

All'interno della classe sono presenti 2 alunni stranieri.

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

La classe si presenta valida per partecipazione e interesse alle lezioni. I frequentanti si mostrano molto responsabili, interessati, motivati e partecipano attivamente alle lezioni in tutte le discipline. Tra questi, tuttavia, si distinguono alcuni alunni che hanno un distinto rendimento nella maggioranza delle discipline; mentre una parte della classe, pur interessata, ottiene risultati positivi seppur non lontani dalla sufficienza.

Pochi sono stati gli episodi in cui è stato necessario ricorrere alla Didattica Digitale Integrata. Anche in quelle occasioni la classe ha dimostrato responsabilità e precisione nel suo impegno.

Solo un docente ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, in terza, fino alla conclusione del percorso di studi. C'è stato pertanto un cambio generale del CdC dal terzo-quarto anno al quinto. Solo il docente di Scienze dell'Alimentazione, per motivi personali, ha dovuto lasciare l'incarico a metà anno lasciando il posto al docente sostituto, confermato fino al periodo degli esami di stato.

La classe ha lievemente risentito di questi cambiamenti e ha dimostrato di sapersi adeguare alle diverse metodologie didattiche di apprendimento proposte loro.

Il CdC, analizzando le problematiche relative al rendimento didattico di alcuni studenti, ha rilevato gli studenti con DSA, per i quali è stato attuato quanto concordato nel PDP, già redatto negli anni precedenti. 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...).

Pochi studenti presentano gravi insufficienze e, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato le lacune manifestate.

Tre alunni in base alla stipula del PFI hanno crediti in alcune discipline e sono pertanto esonerati da esse in sede di colloquio orale. (Ministeriale 3 del 17 Marzo 2016). Si segnala anche che gli alunni inseriti in attività lavorative sono diversi, attinenti e non.

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno è seguita, seppur con alcuni aggiustamenti.

## **Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe**

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

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

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

Il lavoro si è basato 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
- lavori al computer
- 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 powerpoint, dizionari, riassunti e schemi forniti dai docenti.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrone, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

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

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

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 diversamente abili e con DSA, secondo quanto previsto dai relativi PEI e PDP.

### **Interventi di recupero**

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline è avvenuto in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica.

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stata significativa la valorizzazione delle attività lavorative svolte dagli alunni e il percorso per l'ottenimento della qualifica IeFP che alcuni di loro hanno svolto.

Gli alunni hanno tutti svolto attività in aziende alberghiere e della ristorazione, in progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto e tutti si sono distinti per interesse, impegno e puntualità.

### **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.

<b>TITOLO</b>	<b>MATERIE COINVOLTE</b>
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° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: ITALIANO

Prof. Pargolo Terranova Giuseppe

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 articolata è composta da 16 alunni (7 femmine e 9 maschi), non tutti frequentanti. La provenienza territoriale è molto variegata e si registra anche la presenza di alcuni studenti di origine straniera, comunque ben integrati nel gruppo classe.

In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale era stato interrotto anni addietro e si era 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 da alcuni elementi 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, gli allievi 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

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>La crisi di fine Ottocento</b>	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.	Il contesto storico-culturale: - Il Decadentismo - La poesia moderna - I poeti maledetti
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il romanzo decadente</b>	Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.  Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.	<b>Gabriele D'Annunzio</b> - La vita, le opere e la poetica - La vita come "opera d'arte" - Estetismo e Superomismo  - <i>Il piacere</i>

<p><b>Confronto fra autori</b></p>	<p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<p><b>Luigi Pirandello</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vita e le opere</li> <li>- La poetica - Vita e Forma</li> <li>- <i>Il fu Mattia Pascal</i></li> <li>- <i>L'umorismo</i></li> <li>- <i>Uno, nessuno, centomila</i></li> <li>- <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i></li> </ul>
<p><b>Modulo 3</b></p>	<p><b>Obiettivi</b></p>	<p><b>Contenuti</b></p>
<p><b>La poesia italiana del Novecento</b></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><b>Giovanni Pascoli</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vita e opere principale</li> <li>- Il pensiero e la poetica</li> <li>- Temi, motivi e simboli</li> <li>- La poetica del fanciullino;</li> </ul> <p>- <i>Myricae</i> (Lavandare, Temporale, Il lampo, Il Tuono, X Agosto, L'assiuolo, Novembre)</p> <p><b>Giuseppe Ungaretti</b></p> <p>La vita e le opere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La poetica</li> <li>- Il porto sepolto</li> <li>- <i>I fiumi</i></li> </ul>

<p><b>Confronto fra autori</b></p>	<p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fratelli</li> <li>- Veglia</li> <li>- San Martino del Carso</li> <li>- Soldati</li> <li>- Mattina</li> </ul> <p><b>Eugenio Montale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vita e opere principali</li> <li>- La poetica</li> <li>- Il male di vivere e il Varco</li> <li>- <i>Non chiederci la parola</i></li> <li>- <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> (da <i>Ossi di seppia</i>)</li> <li>- <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> (da <i>Satura</i>)</li> </ul> <p>Montale, D'Annunzio, Ungaretti, Pascoli:</p> <p>il ruolo del poeta nel mondo.</p>
<p><b>Modulo 4</b></p>	<p><b>Obiettivi</b></p>	<p><b>Contenuti</b></p>
<p><b>Produzione scritta</b></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> <p>Saggio breve – Tema di argomento storico e di cultura generale</p>

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.	<p>Profitto ed impegno individuale.</p> <p>Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza.</p> <p>Valutazione iniziale, formativa e sommativa.</p>

Riccione, 15/05/2022 Prof. Giuseppe Pargolo Terravnova.



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 –

STORIA – PROGRAMMA SVOLTO

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

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Dalla società di massa alla Prima Guerra mondiale</b>	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"><li>- Sviluppo industriale e società di massa</li><li>- La Prima guerra mondiale</li><li>- La Rivoluzione russa</li></ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>L’età dei totalitarismi</b>	<p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il Dopoguerra</li><li>- Dal “Biennio rosso” al regime fascista</li><li>- La Germania dal “Trattato di Versailles” al regime nazista</li><li>- Stalin e lo stalinismo in Russia - sintesi</li></ul>

<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>La Seconda Guerra mondiale</b>	Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.	Le cause della Seconda Guerra mondiale - Le dinamiche del conflitto - Resistenza e Liberazione in Italia - La conclusione del conflitto
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il mondo diviso: dalla Guerra fredda alla distensione</b>	Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali, sociali ed economici.	L'Italia repubblicana e il suo ordinamento - Guerra fredda e distensione - L'Italia negli anni del "miracolo economico"

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
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.	<p>Profitto ed impegno individuale.</p> <p>Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza. Valutazione iniziale, formativa e sommativa.</p>

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° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese

Prof. ssa Samantha Gaudenzi

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da un numero complessivo di 16 alunni (7 femmine e 9 maschi), non tutti frequentanti. La condotta e la partecipazione degli studenti è stata molto positiva anche nei periodi di didattica a distanza. Gli studenti hanno mostrato un atteggiamento e un approccio molto positivo nei confronti della materia e degli argomenti trattati e la maggior parte di loro si è distinta per l’interesse e il coinvolgimento mostrato.

Lo sviluppo della programmazione prevista, nonostante le difficoltà sopraggiunte a causa dell’emergenza Covid, è stato quasi completo.

I risultati ottenuti rispetto ai livelli di partenza degli studenti sono stati mediamente discreti.

### 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.	Food ingredients ; Cooking techniques ; Recipes and dialogues ; Civilization : the UK; the United States of America
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 effective	Food stores and supplies ; sourcing suppliers, storing food, searching for suppliers, making, checking

	professional language.	orders,making complaints
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
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
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
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
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
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, Lim	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. Samantha Gaudenzi.



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: FRANCESE

Prof. Francesco Ippolito

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da un numero complessivo di 20 alunni, di cui 10 donne e 10 uomini. I frequentanti sono, in totale, sedici; sette dei quali iscritti all'indirizzo *Sala e vendita* e nove all'indirizzo *Enogastronomia*.

La condotta e la partecipazione degli studenti si è distinta per l’interesse e l’approccio positivo mostrato nei confronti della materia e gli argomenti trattati. Il gruppo classe, eterogeneo nella preparazione iniziale, ha saputo dimostrare impegno e voglia di migliorare, oltre che coesione e alte qualità di *peer tutoring* nel raggiungimento degli obiettivi dei singoli moduli. Lo studio, non sempre costante, dovuto agli impegni lavorativi di tutti gli studenti, ha portato alcune difficoltà. Nonostante ciò alcuni alunni si sono distinti per la preparazione, mentre il resto della classe ha mantenuto quasi sempre una media sulla sufficienza.

Lo sviluppo della programmazione prevista, anche in rapporto alle altre discipline e nonostante alcune interruzioni di percorso dovute all’emergenza Covid, è stato abbastanza completo. I risultati ottenuti rispetto ai livelli di partenza degli studenti sono stati discretamente 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	Les régimes alimentaires; la

	présenter des menus équilibrés; connaître les produits bio et OGM	pyramide alimentaire; Bio et OGM
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Approfondimento: Les fromages français	Savoir distinguer les fromages français et savoir présenter les fromages	Les familles de fromages français
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
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
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
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
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
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;</p> <p>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: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, 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° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA –

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof. ssa Alessandra Meneghetti

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 13 studenti di cui 7 donne e 6 uomini. E’ presente 1 DSA (disturbo specifico dell’apprendimento). La classe è eterogenea per età e abbastanza omogenea nell’impegno, partecipazione e attenzione durante la lezione.

E’ stato possibile completare il programma prefissato ad inizio anno e ripassare gli argomenti essenziali dell’anno precedente.

La didattica a distanza è stata utilizzata per un breve periodo e non ha influito sul rendimento della classe. Gli allievi hanno mostrato un atteggiamento propositivo, curioso e di interesse per gli argomenti svolti. I risultati ottenuti, tenendo conto del livello di partenza, sono in generale buoni.

PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO 0	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Equazioni e disequazioni (ripasso ed approfondimento)	Risoluzione di equazioni di secondo grado  Risoluzione di disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado  Risoluzione di disequazioni numeriche frazionarie di primo e secondo grado	Equazioni di secondo grado  Disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado  Disequazioni numeriche frazionarie di primo e secondo grado

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo:Le funzioni	<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
Titolo: Limiti di funzioni reali di variabile reale	<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</p> <p>Saper riportare approssimativamente su un</p>	<p>- Traccia approssimativa di un grafico di funzione</p> <p>Analisi del grafico di una funzione</p>

	<p>grafico le caratteristiche di una funzione determinate analiticamente</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione intuendo le principali caratteristiche (dominio, segno, simmetrie, limiti, asintoti)</p>	
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Titolo:Le derivate</p>	<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</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</p>

	<p>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>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
<p>Lezione dialogata</p> <p>Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi</p> <p>Lezione frontale</p>	<p>Libro di testo: “Colori della Matematica” – Edizione Bianca di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni, vol. A DEA utilizzato esclusivamente per esercizi e definizioni</p> <p>materiale e Tutorial visti in classe tramite video su youtube</p>	<p>Problemi ed esercizi</p> <p>Colloquio orale</p> <p>Verifiche scritte</p>	<p>Conoscenza degli argomenti affrontati</p> <p>Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</p> <p>Capacità di rielaborazione e di utilizzo efficace delle nozioni acquisite anche in contesti non usuali</p> <p>Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici</p> <p>Miglioramento delle conoscenze nel corso dell'anno e atteggiamento in classe</p> <p>Regolarità della frequenza, interesse e partecipazione</p>

Riccione, 15/05/2022 Prof.ssa Alessandra Meneghetti.



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: SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE

Prof. Antonio Rosati

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 Serale è composta da 20 studenti, di cui 11 effettivi che frequentano regolarmente. E’ presente 1 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. I discendenti non hanno mai creato problemi dal punto di vista disciplinare ; ad ogni modo, in generale, la loro partecipazione è stata attiva.

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.

La classe ha partecipato in modo quasi costante alle lezioni DaD del mese di gennaio/febbraio 2022, senza riscontrare particolari difficoltà, la partecipazione è stata abbastanza attiva e collaborativa nonostante le difficoltà di connessione in video lezione. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti e la programmazione è stata svolta nei tempi e nei modi prestabiliti .

### PROGRAMMA SVOLTO

Testo in adozione: scienze e cultura dell’alimentazione di A. Machado – POSEIDONIA

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Tossinfezioni, certificazioni di qualità e sistema HACCP	Saper gestire le situazioni critiche che si presentano in ogni della trasformazione degli alimenti attuando le opportune azioni correttive come previsto da normativa	Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche radioattive, biologiche. I fattori ambientali che condizionano

	sulla sicurezza alimentare	la crescita dei microrganismi Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare. Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione. Qualità alimentare e additivi alimentari. Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura e additivi alimentari.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione	Saper proporre una dieta equilibrata sulla base delle condizioni fisiologiche e/o patologiche dell'individuo, utilizzando eventualmente anche le nuove proposte di mercato	Evoluzione dei consumi alimentari e la nascita dei novel foods. Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche La piramide alimentare Le linee guida per una sana alimentazione La ristorazione e diverse tipologie dietetiche Dieta in particolari condizioni patologiche Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, ipercolesterolemia, diabete tipo 1 e tipo 2, diabete gestazionale, gastrite acuta e cronica, ulcera, stitichezza, sindrome da colon irritabile, anoressia e bulimia; neoplasie di origine alimentare e reazioni avverse agli alimenti.
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Cibo e Religione	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
--	--	---

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.</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>Lezioni frontali con il libro di testo.</p> <p>Video lezioni utilizzando la piattaforma Google Meet.</p> <p>Utilizzo piattaforma Bacheca Argo, Google Classroom per l'invio del materiale didattico.</p>	<p>Le verifiche scritte sono state svolte nella modalità a risposta multipla, saggio breve: analisi dei fenomeni reali, problem solving, argomentazione di contesti reali e complessi, idealizzazione di situazioni professionali ideali.</p> <p>Verifiche scritte</p> <p>(Nel 2° quadrimestre sono state svolte n. 4 prove)</p> <p>Verifiche orali</p> <p>(Nel 2° quadrimestre sono state effettuate 2 verifiche orali)</p>	<p>Verifiche scritte</p> <p>Gli studenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di questionari scritti 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° Serale

TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

DISCIPLINA: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

Prof. Giorgio Adriano Buffone

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 20 allievi (13 maschi e 7 femmine).

Sono emerse notevoli differenze all’interno della classe sia per quanto riguarda le capacità di apprendimento che, soprattutto, per l’impegno e la partecipazione: un gruppo discreto di alunni ha dimostrato impegno costante e volontà di apprendere, che unito ad una forte predisposizione per la materia, li ha portati a raggiungere risultati spesso buoni e a volte eccellenti, raggiungendo quindi gli obiettivi disciplinari previsti. Un altro gruppo di alunni, invece, non supportati da uno studio costante, e scarsamente predisposti all’apprendimento della disciplina non ha sempre ottenuto risultati pienamente sufficienti.

Per quanto riguarda la frequenza, gli alunni hanno seguito con regolarità le lezioni durante l’intero anno scolastico tranne alcuni che non hanno frequentato ed alcuni è stata scarsa la frequenza.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche in lezione frontale. Le verifiche sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero, ma ad alcune parti è stato dedicato minor tempo.

#### PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 0 (17 ore)	OBIETTIVI	CONTENUTI
Ripasso degli argomenti del primo e del secondo biennio.	Conoscere le strutture ristorative e ricettive, in modo da distinguere e potersi inserire in un	Tipologie di bar e ristoranti, zone di lavoro.  Enologia di base: servizio e

	<p>contesto lavorativo;  saper maneggiare, aprire e servire una qualsiasi bottiglia di vino e conoscerne le tecniche e le temperature di conservazione;  conoscere i tempi, gli stili, le tecniche e le procedure di conduzione di un servizio tipo contestualmente al ruolo e all'incarico rivestito nello staff;  conoscere la merceologia delle bevande fin qui trattate negli anni precedenti, approfondimenti;  conoscere e saper applicare le norme d'igiene di propria competenza, saper segnalare ed intervenire in determinate situazioni critiche, conoscere le norme;  saper agire e lavorare in sicurezza, prestando attenzione ai rischi specifici del mondo del lavoro, conoscere la norma.</p>	<p>conservazione.</p> <p>Il lavoro in sala: brigata e svolgimento servizi.</p> <p>Merceologia di bar.</p> <p>Igiene e H.A.C.C.P.  Sicurezza e prevenzione.</p>
<b>MODULO 1 (15 ore)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Enologia	<p>Conoscere quali sono le informazioni obbligatorie in un'etichetta e saperle individuare;  saper spiegare le fasi evolutive di un vino;  conoscere i vini speciali e loro caratteristiche, nonché le normative concernenti le denominazioni qualitative;</p>	<p>Classificazioni e lettura dell'etichetta.</p> <p>Fasi della produzione del vino (vinificazione) e invecchiamento.</p> <p>Variazioni sulla vinificazione, vini speciali.  Denominazioni.</p>

	<p>conoscere le fasi produttive della birra e principali prodotti in commercio e altre bevande simili;</p> <p>conoscere i principali vini delle regioni trattate;</p> <p>conoscere il processo di distillazione e le due principali tecniche utilizzate per produrre acqueviti;</p> <p>saper riconoscere i prodotti della distillazione e loro connotazione qualitativo-commerciale;</p> <p>conoscere le tecniche di produzione dei liquori, amari e creme; principali prodotti e loro origine.</p>	<p>la birra e altre bevande fermentate.</p> <p>Enografia nazionale</p> <p>Tipologie di distillati e di prodotti derivati.</p> <p>Liquori, creme e amari.</p>
MODULO 2 (12 ore)	OBIETTIVI	CONTENUTI
Alimenti primari e denominazione di qualità.	<p>Conoscere le sigle di qualità dei prodotti alimentari.</p> <p>conoscere le fasi di produzione, le tipologie in commercio e loro destinazioni ottimali nelle preparazioni culinarie e di servizio di oli e aceti.</p> <p>conoscere le tipologie di acque minerali in commercio e loro caratteristiche, essere in grado di proporre una carta delle acque minerali.</p> <p>conoscere gli aspetti produttivi e qualitativi del caffè e delle altre bevande nervine, nonché delle bibite analcoliche</p> <p>conoscere l'impiego alimentare e l'importanza del</p>	<p>I prodotti alimentari di qualità.</p> <p>Oli e aceti, tipologie e produzione.</p> <p>Le acque minerali .</p> <p>caffè e bevande nervine.</p> <p>uova e latte.</p>

	latte e delle uova in tutti i livelli della ristorazione.	
<b>MODULO 3 (25 ore)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Tecniche di vendita e comunicazione.	<p>Saper individuare e valutare le strutture ricettive e ristorative in base all'ambiente circostante.</p> <p>saper operare in merito alla valorizzazione ambientale e qualitativa per produrre interesse.</p> <p>saper realizzare menu attrattivi e agili secondo il tipo di struttura cui si riferiscono.</p> <p>saper calcolare prezzi di vendita dei beni offerti secondo il livello di gestione, conoscendo le quantità di somministrazione e di vendita.</p> <p>conoscere le tecniche di accoglienza e comunicazione</p> <p>saper gestire i tempi di un servizio ristorante, secondo i livelli qualitativi della struttura.</p> <p>essere in grado di gestire reclami e criticità, senza perdere la stima del cliente.</p>	<p>Fase di valutazione.</p> <p>valorizzazione dei punti di forza (packaging).</p> <p>menu, aspetti estetici.</p> <p>Calcolo prezzi e quantità di vendita.</p> <p>Accoglienza e comunicazione.</p> <p>Gestione del servizio.</p> <p>Gestione dei reclami</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
Lezioni frontali. Spiegazioni	Libro di testo Fotocopie integrative	Verifica orale	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura

pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo  E periodi solo videolezioni	Simulazioni di colloqui con eventuali dipendenti, datori di lavoro e clienti	Test pratico  Strutturate  Relazioni	dell'aspetto esteriore.  Ordine sul posto di lavoro.  Senso di responsabilità.  Disponibilità alla collaborazione.
--	--	--	--

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

Riccione, 15/05/2022 Prof. Giorgio Adriano Buffone.



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: TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA

Prof. Massimo Corvino

#### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe assegnatami nel corrente anno scolastico è la 5 serale.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento scorretto o di sostanziale disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, buoni i rapporti interpersonali con gli allievi. In generale corretti, educati e con un discreto senso di responsabilità. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno nella norma, applicazione agli studi ed interesse adeguati. Il livello di preparazione in generale risulta essere discreto. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno molto positivo, il rendimento è risultato ottimo. Il livello di preparazione raggiunto risulta essere per gran parte degli allievi discreto, Si segnala la presenza di alcuni allievi estremamente positivi sia come impegno che come partecipazione, rendimento scolastico, comportamento e senso di responsabilità. Solo pochi o inesistenti i casi in cui impegno, partecipazione, interesse e applicazione agli studi sono risultati superficiali e poco costanti. La DAD avuta nel terzo e nel quarto anno, i continui cambiamenti nell’organizzazione didattica, a causa dell’emergenza sanitaria legata alla Sars-COV2, hanno alla lunga destabilizzato la concentrazione e l’applicazione di gran parte degli allievi. L’attività didattica in generale, ne ha risentito in modo negativo anche nel quinto anno. La programmazione didattica, come deciso dal compartimento di materia è stata leggermente modificata (semplificata in alcune parti).

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mercato Enogastronomico	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative.</li><li>- Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell’azienda.</li><li>-Conoscenza del servizio di Banqueting: definizione e organizzazione di un evento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le aziende ristorative.</li><li>-Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale</li><li>- Catering e Banqueting.</li><li>-La figura del Banqueting-Manager, la brigata del Banqueting.</li><li>-Organizzazione gestionale e organizzazione operativa di un evento di Banqueting.</li></ul>

	-Conoscere la differenza tra Catering e Banqueting. - Sapere cosa sono le aziende di “Green Economy”.	-Principi di eco-sostenibilità del settore ristorativo.
<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
I diversi “modelli di Cucina”. Stili gastronomici.	- Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna.	-I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti.
<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Gli alimenti, dalla derrata alla vivanda. Trasformati e non trasformati	-Saper definire un alimento e classificarlo in base alle caratteristiche. -Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. -Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti. -Conoscere le materie prime da trattare in tutte le fasi di produzione. -Definire la qualità totale degli alimenti. -Conoscere prodotti e ricette della cucina regionale e locale.	-Gli alimenti: definizione e classificazione. -Le gamme alimentari. -I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. -I prodotti Biologici ed Equosolidali. -La filiera alimentare, I prodotti “a km.0”. I “Novel Food”. Gli alimenti innovativi. -La “qualità totale “degli alimenti””. -I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari. -Eco-sostenibilità nel settore cucina.
<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
I principali pasti e servizi. Il Menù e la “Carta”	-Conoscere i principali pasti della giornata, i servizi tradizionali e complementari. -Il menù: saperne dare la definizione, conoscere le funzioni di una lista vivande e sapere chi la compila. Classificazione e caratteristiche di ciascun menù o carta. Conoscenze circa la corretta compilazione.	-Caratteristiche dei principali pasti e servizi. -I menù e le carte. -La pianificazione della lista vivande e dei piatti. -Compilazione di liste vivande e carte. -Tipologie differenti di lista vivande.
<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Progettazione e organizzazione della produzione.	-L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi.	- Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione.</li> <li>-Conoscere le principali attrezzature da cucina. Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi.</li> <li>-Conoscere le tecniche operative tradizionali e moderne, le loro caratteristiche e la corretta applicazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “Legame misto”.</li> <li>-Il sottovuoto.</li> <li>-La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo di macchinari elettrici, impianti di cottura e impianti di conservazione (cenni).</li> <li>-La CBT</li> <li>-Le nuove tecniche operative e di cottura.</li> </ul>
<b>MODULO 6</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTO</b>
Igiene e sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere l’importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione.</li> <li>-Conoscere i principali pericoli e rischi.</li> <li>- Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti.</li> <li>-Conoscere e applicare il sistema HACCP.</li> <li>-Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Igiene e sistema HACCP.</li> <li>-Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande.</li> <li>-Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione.</li> <li>-Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche.</li> <li>-Il diagramma di flusso.</li> <li>-Il TUSL : nozioni generali (cenni).</li> </ul>
<b>MODULO 7</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Allergie e intolleranze (Cenni)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza.</li> <li>-Conoscere la corretta prassi in ambito operativo.</li> <li>-Conoscere il libro degli allergeni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali).</li> <li>-Le procedure corrette in caso di intolleranze alimentari.</li> <li>-La compilazione del libro degli allergeni.</li> </ul>
<b>MODULO 8</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Cucina Salutare Cucina Salutistica (cenni)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i fondamenti per un’alimentazione salutare.</li> <li>-Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La dieta Mediterranea (cenni).</li> <li>-Il piatto sano (cenni).</li> <li>-La cucina salutare, dieta equilibrata nelle diverse forme ristorative.</li> <li>-Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).</li> </ul>

MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
Attività pratiche di laboratorio.	<p>-Acquisire buone abilità professionali intese come: abilità manuale, rapidità, precisione, senso di responsabilità, capacità organizzative nel tempo e nello spazio, autonomia operativa, senso estetico nella presentazione delle vivande.</p> <p>-Saper preparare e presentare alcune preparazioni di cucina e pasticceria.</p> <p>- Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza.</p> <p>-Padronanza di un linguaggio tecnico specifico.</p>	<p>-Le tecniche di base di preparazione e cottura delle vivande. Presentazione e servizio dei piatti realizzati.</p> <p>- Prodotti e piatti della cucina Emiliano-Romagnola.</p> <p>-La cucina del territorio.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina Italiana.</p> <p>-Realizzazione di alcune ricette della cucina internazionale.</p> <p>- Lezioni a tema: Disosso di alcuni prodotti + ricette.</p> <p>La pasta fresca: preparazioni varie.</p> <p>Il coffee-break: realizzazione e presentazione di alcune vivande.</p> <p>Cucina macrobiotica, vegetariana, vegana.</p> <p>La cucina rivisitata e la cucina innovativa.</p> <p>Il piatto unico.</p> <p>Lo street-food italiano e internazionale.</p> <p>I diversi stili gastronomici.</p> <p>Le basi di cucina e pasticceria, le preparazioni innovative.</p> <p>Prodotti ittici.</p> <p>Le carni.</p> <p>La cucina senza glutine (cenni).</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>-Lezioni frontali.</p> <p>-Lezioni di ripasso.</p> <p>Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi.</p> <p>-Assegnazione di attività da svolgere a</p>	<p>-Libro di testo.</p> <p>-Materiale cartaceo (dispense personali della docente) fornite agli allievi.</p> <p>- Utilizzo di Telegram.</p>	<p>-Verifiche scritte di diversa tipologia.</p> <p>-Verifiche orali.</p> <p>-Verifiche pratiche in laboratorio di Istituto.</p>	<p>Scala di valutazione da 2 a 10.</p> <p>Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti.</p> <p>-Capacità di approfondimento e di</p>

<p>casa e successiva correzione in aula.</p> <p>Strategie di intervento per lo più di gruppo.</p>			<p>svolgere collegamenti interdisciplinari.          Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato.          -Capacità critiche.          -Conoscenze tecniche professionali, rapidità precisione, autonomia e abilità pratiche, senso estetico, capacità di organizzazione nel tempo e nello spazio.          Partecipazione attiva, rispetto delle consegne.</p>
---	--	--	--

<p>TEMPI E MODI</p>	<p>Il programma è stato svolto nell'arco dell'intero anno scolastico, si è proceduto con lezioni in presenza, lezioni frontali e pratiche di laboratorio. Tra il primo e secondo quadrimestre si è provveduto al ripasso dei nuclei essenziali del programma svolto. Come deciso dal compartimento cucina alcuni argomenti sono stati trattati in modo semplificato.</p>
---------------------	--

Riccione, 15/05/2022 Prof. Massimo Corvino.



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: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. ssa Romina Martini

RELAZIONE SULLA CLASSE

Insegno in questa classe dal quinto anno.

Lo spirito collaborativo, il rispetto reciproco, l’impegno e l’interesse per la disciplina hanno consentito lo svolgimento di un lavoro proficuo in un ambiente sereno.

La quasi totalità della classe ha frequentato regolarmente le lezioni e si è impegnata sia in classe sia nelle consegne a casa. Pochi alunni hanno faticato a sostenere i ritmi lavorativi e/o si sono impegnati in modo discontinuo. La classe si è mostrata sin dall’inizio dell’anno scolastico partecipe ed interessata alla disciplina nonostante alcuni studenti abbiano interrotto il loro percorso di formazione scolastica.

Dal punto di vista didattico emerge un nucleo di studenti che, seppur con risultati diversi, ha manifestato in corso d’anno una buona predisposizione all’apprendimento delle tematiche proposte, corredata da un impegno generalmente costante.

Sotto l’aspetto cognitivo i livelli di preparazione raggiunti in base agli obiettivi programmati sono da considerarsi buoni.

#### 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	<ul style="list-style-type: none"><li>● Industria turistica: imprese ricettive, imprese ristorative, imprese di viaggi</li></ul>

	normativa nazionale di settore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mercato turistico nazionale</li> <li>● Mercato turistico internazionale</li> <li>● Organismi e fonti normative internazionali</li> <li>● Organismi e fonti normative interne</li> <li>● Le nuove tendenze del turismo</li> </ul>
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Gestione economica e amministrativa	<p>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,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il sistema costi-ricavi-reddito</li> <li>● La contabilità dei costi</li> <li>● La determinazione dei prezzi di vendita (cenni)</li> <li>● Il Bilancio di esercizio</li> </ul>
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La pianificazione e la programmazione aziendale</li> <li>● Il Budget di esercizio</li> <li>● Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti</li> <li>● Il Business plan</li> </ul>
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Titolo: Il marketing	<p>Conoscenze delle tecniche e degli strumenti di marketing strategico e</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il marketing: aspetti generali</li> </ul>

	operativo applicate al settore turistico-ristorativo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il marketing strategico</li> <li>● Il marketing operativo</li> </ul>
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"> <li>- Il contratto di ristorazione</li> <li>- Il contratto di catering</li> <li>- Il contratto di banqueting</li> </ul>

METODOLOGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	VERIFICA	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
Le modalità di lavoro prevalentemente	Il programma è stato svolto utilizzando il	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	La valutazione delle prove scritte ed orali ha tenuto conto di:
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.	libro di testo (sia della classe terza/quarta, sia della classe quinta) corredato da materiale di supporto e integrazione predisposto dall'insegnante.	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● livello di conoscenza e comprensione degli argomenti;</li> <li>● capacità di analisi e di sintesi;</li> <li>● capacità espositiva e proprietà di linguaggio;</li> <li>● miglioramento rispetto alle verifiche precedenti;</li> <li>● atteggiamento in classe e online;</li> </ul>

		<p>collaborazione con il docente per l'esplicazione degli argomenti trattati.</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• capacità di trovare nessi e collegamenti.</li> </ul> <p>Sono state altresì valutate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• regolarità e frequenza;</li> <li>• interesse e partecipazione;</li> <li>• impegno e puntualità nel lavoro scolastico;</li> <li>• progressi rispetto al livello di partenza;</li> <li>• condivisione delle conoscenze.</li> </ul>
--	--	---	---

Riccione, 15/05/2022 Prof. Romina Martini.



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"><li>- Organismi e fonti normative internazionali</li><li>- Organismi e fonti normative interne</li><li>- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</li></ul>
Italiano/Storia	<ul style="list-style-type: none"><li>- La Costituzione: - Principi Fondamentali</li><li>- Articolo 3 – Libertà e Uguaglianza nella storia</li><li>- Emancipazione femminile e parità dei diritti</li><li>- La Resistenza: l’Italia divisa</li><li>- Referendum del 2 Giugno e suffragio universale</li></ul>
Inglese	Haccp, intolleranze e allergie, piramide alimentare, diete equilibrate.
Sala/Cucina	<ul style="list-style-type: none"><li>- I prodotti a marchio di qualità e Slow food</li><li>- La green economy e la cucina zero sprechi</li><li>- La spumantizzazione</li><li>- Diritto alla salute</li></ul>

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.

### Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Ispirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal

Collegio Docenti, per l'assegnazione del credito scolastico relativo agli ultimi tre anni di corso:

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

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

## Crediti Scolastici

I crediti scolastici acquisiti negli anni precedenti sono trasformati in base all'**ordinanza n. 53 del 3 marzo 2021, Allegato A, Tabella A e Tabella B**

<b>posizione n. registro</b>	<b>Credito acquisito classe III-IV attribuito sulla base della tabella A allegata al Decreto 62/17</b>
1	22
2	20
3	22
4	22
5	22
6	20
7	20
10	22
11	20
13	22
14	22
15	22
16	22
17	26
19	
20	20

**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.

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	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	5-5.50	

		acquisiti		
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al	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	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5	
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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
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

INDICATORI		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 (max10)	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 (max8)	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	DESCRITTORI	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	DESCRITTORI	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
<b>INDICATORE 1</b>	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	4-5	6-8
	<b>Coesione e coerenza testuale</b>		
	La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti	9-10	13-15
	Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta	7-8	11-12
	Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni	6	9-10
	Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema	5	7-8
	Il tema è strutturato in modo disorganico	1-4	1-6
<b>INDICATORE 2</b>	<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	1-2	1-2
	<b>Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>		
	IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUO' ALTERNATIVAMENTE: A) cerchiare la voce che si intende valutare tra <i>correttezza ortografica</i> e <i>correttezza sintattica</i> B) non valutare né <i>correttezza ortografica</i> né <i>correttezza sintattica</i>		
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette; consapevole uso della punteggiatura	9-10	Non valutato
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette con la presenza di alcune imprecisioni. Uso sostanzialmente corretto della punteggiatura	7-8	
	Presenza di qualche imprecisione grammaticale; qualche errore nell'uso della punteggiatura	6	
Presenza di vari errori grammaticali	5		
Numerosi errori grammaticali	1-4		
<b>INDICATORE 3</b>	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	3-4	3-4
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5	
Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4	

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

**VOTO FINALE:** /100 /20

**I commissari**

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

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

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

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

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
INDICATOR E1	<b><i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i></b>		
	Puntuali ed esaurienti	14-15	18-20
	Complete con qualche imprecisione	12-13	15-17
	Sintetiche con la presenza di lievi scorrettezze	9-11	12-14
	Lacunose con la presenza di alcuni gravi errori	6-8	9-11
	Lacunose con la presenza di molti gravi errori	1-5	1-8
	<b><i>Coesione e coerenza testuale/e</i></b>		
	La struttura è organica, con connessioni logiche corrette e pertinenti	9-10	13-15
	Struttura semplice ma sostanzialmente chiara e corretta	7-8	11-12
	Il tema è strutturato in modo sostanzialmente corretto, presenza di lievi imprecisioni	6	9-10
	Presenza di errori di connessione logica nella struttura del tema	5	7-8
	Il tema è strutturato in modo disorganico	1-4	1-6
INDICATOR E2	<b><i>Ricchezza e padronanza lessicale</i></b>		
	Buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	5	5
	Utilizzo corretto del lessico	4	4
	Presenza di lievi imprecisioni lessicali	3	3
	Varie o ripetute scorrettezze lessicali	1-2	1-2
	<b><i>Correttezza ortografica/Correttezza sintattica e uso corretto ed efficace de/la punteggiatura</i></b>		
	IN BASE AL PDP E ALLO STILE DI APPRENDIMENTO DELL'ALUNNO, SI PUO' ALTERNATIVAMENTE:		
	<b>A)</b> cerchiare la voce che si intende valutare tra <i>correttezza ortografica</i> e <i>correttezza sintattica</i>		
	<b>B)</b> non valutare né <i>correttezza ortografica</i> né <i>correttezza sintattica</i>		
	Ortografia, morfologia e sintassi corrette e; consapevole uso della punteggiatura	9-10	Non valutato 0
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 E3	<b><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i></b>		
	Approfondimenti e riferimenti ampi e pertinenti	8-10	8-10
	Approfondimenti presenti ma sintetici	6-7	6-7
	Approfondimenti carenti o erronei	5	5
	Assenza di riferimenti	1-4	1-4
	<b><i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i></b>		
	Valutazioni personali e giudizi critici adeguatamente motivati	8-10	8-10
	Valutazioni personali e giudizi critici semplici ma motivati in modo chiaro	6-7	6-7
	Valutazioni personali e giudizi critici non chiare e non adeguatamente motivate	5	5
Assenza di Valutazioni personali e giudizi critici	1-4	1-4	

<b>Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)</b>				
<b>TIPOLOGIA C: Testo di attualità</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia , coerente nel titolo e adeguato nella parafrasi: 14-15 pt</li> <li>• Il testo è pertinente rispetto alla traccia ed abbastanza coerente sia nel titolo che nell'eventuale parafrasi: 11-13 pt</li> <li>• Il testo è pertinente rispetto alla traccia, ma non del tutto coerente rispetto a titolo e parafrasi : 6-10 pt</li> <li>• Il testo non risulta pertinente rispetto alla traccia, né coerente rispetto al titolo e parafrasi : 1-5 pt</li> </ul>	/ 15		
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'esposizione è ben ordinata e lineare : 14-15 pt</li> <li>• L'esposizione è discretamente ordinata e lineare: 11-13 pt</li> <li>• L'esposizione è sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare: 6-10pt</li> <li>• L'esposizione non risulta né ordinata né lineare: 1-5 pt</li> </ul>	/ 15		
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali utilizzati risultano ampi e ben sviluppati: 9-10 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali sono corretti e discretamente articolati: 7-8 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali sono sostanzialmente corretti, ma non sempre ben articolati: 4-6 pt</li> <li>• Conoscenze e riferimenti culturali non sono corretti o risultano male articolati: 1-3pt</li> </ul>	/10		
<b>VOTO FINALE:</b>			/10 0	/20

**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	<b>Trattazione degli argomenti completa</b>	6	
		Trattazione degli argomenti <b>con qualche approfondimento</b>	5	
		Trattazione <b>dei punti essenziali</b> degli argomenti	4	
		Trattazione degli argomenti lacunosa, limitata e superficiale	1-3	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali	Completa e con <b>uso adeguato</b> del linguaggio tecnico-professionale	<b>7-8</b>	
		Competenze e linguaggio tecnico-professionale sostanzialmente adeguato e talvolta contestualizzato	<b>5-6</b>	
		Competenze non sempre raggiunte e utilizzo superficiale di un linguaggio tecnico-professionale	4	
		Competenze lacunose e utilizzo limitato del linguaggio tecnico-professionale	1-3	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi	Capacità <b>di organizzare ed esporre gli argomenti in maniera corretta e talvolta approfondita</b>	3	
		Esposizione e organizzazione dei contenuti <b>sostanzialmente</b> adeguata ed espressione con un linguaggio semplice <b>e generalmente corretto</b>	2	
		Informazioni frammentarie e confuse, contenuti organizzati in modo poco organico ed espressi con un linguaggio non sempre comprensibile	1	

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

II PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

I COMMISSARI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>
Italiano – Storia	Giuseppe Pargolo Terranova
Inglese	Samantha Gaudenzi
Francese	Francesco Ippolito
Matematica/Informatica	Alessandra Meneghetti
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Rosati Antonio
Lab. Enogastronomia Cucina	Massimo Corvino
Lab. Enogastronomia Sala/vendita	Giorgio Adriano Buffone
Diritto e tecnica amministrativa	Romina Martini

Riccione, 15 maggio 2022

Il coordinatore  
Prof. Francesco Ippolito.