



Istituto Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“S. Savioli” - Riccione

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE: 5^KC

Percorso ENOGASTRONOMIA-CUCINA



Anno scolastico 2023/2024

Coordinatore: Prof. Ciranna Toni Massimiliano

INDICE

PARTE I.....	5
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo	5
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.....	5
VALORI E FINALITA'	5
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE.....	6
PIANO ORARIO.....	11
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI.....	12
VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	12
DAL TERZO AL QUINTO ANNO:.....	12
PROFILO DELLA CLASSE.....	13
Composizione e tipologia di utenza.....	13
Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.....	14
Osservazioni sul percorso formativo.	14
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.....	15
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe.....	15
Metodi:.....	15
Strumenti:	16
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:	16
Interventi di recupero:	16
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	18
TITOLO MATERIE COINVOLTE	18
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI.....	19
PARTE II.....	19
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	20
Relazione sulla classe:.....	20
Programma svolto:.....	21
DISCIPLINA: STORIA	28
Programma svolto.....	28
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	31
Relazione sulla classe:	31
Programma svolto:.....	31
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA	34
Relazione sulla classe:	34
Programma svolto:.....	34

DISCIPLINA: MATEMATICA	36
Relazione sulla classe:	36
Programma svolto:.....	37
DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI.....	40
Relazione sulla classe:	40
Programma svolto:.....	42
DISCIPLINA: CUCINA.....	45
Relazione sulla classe:	45
Programma svolto:.....	46
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	52
Relazione sulla classe:	52
Programma svolto:.....	53
DISCIPLINA: RELIGIONE	57
Relazione sulla classe:	57
Programma svolto:.....	58
MODULO 1: Visione cristiana e multiculturalità	58
MODULO 2: Identità cristiana.....	58
MODULO 3: Scelte di vita.....	58
DISCIPLINA: D.T.A.....	59
Relazione sulla classe:	59
Programma svolto:.....	59
DISCIPLINA: ED. CIVICA.....	62
Programma svolto:.....	62
PARTE III	63
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	63
Verifica e Valutazione:	64
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	64
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	65
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:.....	66
Crediti Scolastici.....	68
MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:	69
Ministero dell'istruzione e del merito	70
Comprensione e analisi	70
Interpretazione.....	71
Ministero dell'istruzione e del merito	71
Comprensione e analisi	72
Interpretazione.....	72

Comprensione e analisi	74
Produzione	74
Comprensione e analisi	75
Produzione	76
Comprensione e analisi	77
Produzione	77
LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ.....	78
DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PIMA PROVA.....	86
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024).....	92
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024.....	95
DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024.....	97
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	98
DSA: Proposta Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati.....	100
Consiglio di Classe VCK:.....	101

PARTE I

Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo

STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' del secolo scorso 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 PCTO, 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 a uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

VALORI E FINALITÀ'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e d'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.
- **Predisporre** l'alunno 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.
- **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.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

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

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

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale d'istruzione secondaria superiore e **costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale**, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area d'istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree d'indirizzo.

L'area d'istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo d'istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Le aree d'indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (**PCTO**), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle

professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la


massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare la specializzazione di **cucina** concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione del triennio. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

-  utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

- ✚ valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- ✚ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ✚ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✚ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- ✚ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- ✚ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- ✚ correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

PIANO ORARIO

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Area comune	Classe III	Classe IV	Classe V	
Italiano	4	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	2	Orale
Matematica	3	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	4	Scritto/orale
Scienze motorize e sportive	2	2	2	Pratico
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	1	Orale
<i>Totale</i>	15	15	16	

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III	Classe IV	Classe V	
Diritto e tecnica amministrativa	3	3	3	Scritto/orale
2° Lingua straniera	3	3	3	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	4	Scritto/orale
Laboratorio Enog. S. Cucina*	5	5	6	Orale
<i>Totale</i>	17	17	16	

Dall'anno scolastico 2019/2020 si sono aggiunte, per il triennio conclusivo, almeno 33 ore all'anno di Educazione Civica ripartite nello svolgimento tra i docenti di Italiano/Storia – Lingua Inglese – Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Diritto e Tecnica Amministrativa in un'ottica di interdisciplinarietà, individuando come referente l'insegnante di DTA.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI
Italiano – Storia – ed. civica	Campi Barbara
Inglese – ed. civica	Amaru' Anna Rita
Tedesco	Pasqualini Loretta
Matematica/Informatica	Calafiore Paola
Scienza e Cultura dell'Alimentazione – ed. civica	Ciranna Toni Massimiliano
Diritto e Tecnica Amministrativa – ed. civica	Iannone Carmine
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele
Religione	Tentoni Luca
Sostegno	Greco Antonio Lorianò
Sostegno	Salvatore Ivana
Italiano – Storia – ed.civica	Campi Barbara

VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Barbara Campi	Barbara Campi	Barbara Campi
Matematica	Calafiore Paola/ Morri Marilena	Maccagli Giovanni/ Dedda Vincenza	Calafiore Paola
Scienza e cultura degli alimenti	Andruccioli Alessia	Andruccioli Alessia	Ciranna Toni Massimiliano
D.T.A	Iannone Carmine	Iannone Carmine	Iannone Carmine
Tedesco	Pasqualini Loretta	Pasqualini Loretta	Pasqualini Loretta
Scienze motorie e sportive	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele	Lisotti Daniele
Inglese	Amaru' Anna Rita	Amaru' Anna Rita	Amaru' Anna Rita
Religione	Tentoni Luca	Tentoni Luca	Tentoni Luca
Sostegno	Greco Antonio Lorianò	Greco Antonio Lorianò	Greco Antonio Lorianò
Sostegno	Salvatore Ivana	Salvatore Ivana	Salvatore Ivana
Italiano/Storia	Barbara Campi	Barbara Campi	Barbara Campi
Matematica	Calafiore Paola	Calafiore Paola	Calafiore Paola

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe V sezione KC a indirizzo enogastronomia si compone di 14 alunni (10 maschi e 4 femmine) tutti provenienti dalla classe IV^KC dei quali due alunni presentano una certificazione DSA, un allievo possiede una certificazione BES e altri due una certificazione con la legge 104/92 per i quali sono stati predisposti dei PEI per obiettivi minimi (per i quali si rimanda ai fascicoli personali riservati).

Parteciperà all'Esame di Stato 2024 anche un candidato esterno privatista.

Per quanto riguarda la seconda lingua, tutti gli alunni si avvalgono del Tedesco.

Una parte dei docenti ha seguito la classe dalla sua originaria formazione, dalla terza fino al presente anno conclusivo del percorso di studi. L'avvicendamento d'insegnanti, verificatosi nell'ultimo anno, ha riguardato le discipline di Matematica e Scienze e Cultura degli Alimenti (SCA); per quest'ultima disciplina la classe ha un po' risentito, soprattutto inizialmente, di questo cambiamento dimostrando difficoltà ad adeguarsi a una diversa metodologia didattico-educativa d'insegnamento proposta dal nuovo docente, che con enormi difficoltà ha cercato di recuperare le carenze pregresse degli anni passati.

La tipologia dell'utenza

La provenienza territoriale dei ragazzi comprende varie zone della Provincia di Rimini e di Pesaro e Urbino.

La classe si presenta eterogenea sotto vari punti di vista: impegno, profitto, motivazione, regolarità nella frequenza e risorse personali. Quest'aspetto ha portato a risultati diversificati in tutte le discipline; nel complesso vi è un discreto numero di alunni che è riuscito a raggiungere buoni risultati supplendo a casa ad un impegno e ad una attenzione a scuola non sempre adeguati. Alcuni hanno incontrato più difficoltà, perché la costanza nello studio e la frequenza è stata molto discontinua, a volte strategica, che unitamente a risorse meno strutturate, hanno compromesso il raggiungimento di risultati adeguatamente soddisfacenti.

Emerge qualche difficoltà nella produzione scritta e nell'espressione orale, i risultati raggiunti evidenziano all'interno della classe una suddivisione in tre gruppi. Il primo gruppo di studenti, il più esiguo, che ha raggiunto buoni risultati: si tratta di ragazzi dotati di un soddisfacente bagaglio culturale e di apprezzabili capacità cognitive; il secondo che ha raggiunto risultati sufficienti ma l'impegno è stato altalenante e settoriale, legato ad interessi personali o finalizzato esclusivamente a verifiche ed interrogazioni, con studio a volte mnemonico; un terzo gruppo ha raggiunto invece risultati insoddisfacenti: si tratta di allievi che presentano incertezze sul piano dei contenuti dovute per alcuni a un metodo di studio mnemonico ma poco strutturato e per altri ad un atteggiamento superficiale ed a poca predisposizione per lo studio.

La classe ha risposto abbastanza positivamente, invece, alle diverse attività proposte in laboratorio di cucina, partecipando anche a eventi interni ed esterni all'istituto. Alcuni studenti si sono anche impegnati come rappresentanti di classe e d'istituto.

Le attività scolastiche e la programmazione didattico-educativa si sono svolte in modo regolare anche se, in conseguenza delle motivazioni sopraesposte, gli studenti hanno raggiunto livelli di competenze differenti e alcuni di essi non sono riusciti comunque ad ottenere risultati pienamente soddisfacenti, anche a causa di lacune pregresse e di applicazione individuale disorganizzata.

Verso la seconda parte dell'anno scolastico nella classe, in generale, si è fortemente diffuso un clima di stanchezza ed è emersa in modo preoccupante la difficoltà di alcuni allievi di reggere un ritmo di studio adeguato a una classe quinta.

Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

Il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto. Tuttavia, occasionalmente, si sono verificati atteggiamenti poco collaborativi e talvolta polemicamente tenuti da alcuni studenti nei confronti di propri compagni di classe e, talune volte, anche nei confronti della componente docente.

Il C.d.C. ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo per favorire la relazione fra gli studenti e non sono comunque mancati frequenti momenti in cui il dialogo educativo si è rivelato abbastanza stimolante poiché un buon numero di discenti ha mostrato capacità di ascolto e confronto.

Questo ha permesso di sviluppare approfondimenti interessanti e contestualizzazioni dei contenuti affrontati, che si spera siano diventati competenze trasversali per buona parte di loro.

Osservazioni sul percorso formativo.

La classe, in generale, ha manifestato un sufficiente interesse per le attività didattiche proposte, tuttavia non tutti hanno partecipato attivamente alle lezioni relativamente ad alcune discipline.

La frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate. Un alunno, in particolare, ha superato il limite massimo di assenze, consentito nel quadro dell'orario annuale personalizzato, ai fini della validità dell'anno scolastico 2023/24.

Il livello di attenzione riscontrato è stato spesso altalenante. La motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati buoni in alcuni casi, appena sufficienti per un gruppo ristretto di studenti.

Alcuni allievi hanno continuato a svolgere attività professionali durante l'anno togliendo impegno e numerose ore di studio all'attività scolastica. Il consiglio di classe ha manifestato il proprio disappunto

nei confronti di questo atteggiamento alle famiglie e agli studenti, tuttavia non tutti hanno recepito e partecipato attivamente agli impegni scolastici.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico alcuni studenti che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato una minima volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata. Inoltre è da sottolineare il giudizio estremamente positivo conseguito durante il periodo di stage in attività del Territorio e fuori Provincia e Regione.

Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

L'impegno mostrato all'ascolto in classe e la dedizione allo studio da una parte della classe è risultato talvolta incostante fin dall'inizio dell'anno scolastico. Alcuni alunni, anche se più volte stimolati, hanno dimostrato discontinuità nell'impegno a casa e a scuola. Tale situazione per qualcuno è stata aggravata da una frequenza saltuaria, da un metodo di studio non sempre adeguato e da un atteggiamento apatico nei momenti di verifica. Il CdC ha rilevato problematiche relative al rendimento didattico di tali studenti.

Riguardante gli studenti con DSA e BES è stato attuato dal CdC quanto concordato nel PDP, così come per i due alunni con disabilità certe si è fatto riferimento al PEI.

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.), operando in un'ottica inclusiva.

È da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune manifestate. Un ristretto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno costante per tutto l'anno scolastico.

Dal punto di vista dell'area professionalizzante (attività di laboratorio e PCTO), la classe ha dimostrato interesse nello svolgimento delle attività di laboratorio di cucina, raggiungendo un livello sufficiente (in alcuni casi più che buono) di rendimento, ed evidenziando capacità collaborative e di lavoro in team.

Dunque, in questo settore, gli allievi hanno dimostrato un maggior impegno e capacità di collaborare in modo costruttivo, rivelando di saper applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso degli studi o al di fuori del mondo scolastico.

Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

Metodi:

Alla data odierna la maggior parte dei docenti ha potuto svolgere gli obiettivi della pianificazione

educativa – didattica tranne rari casi nei quali taluni moduli verranno affrontati dopo la data del 15 maggio 2024.

Il Consiglio di classe ha costantemente operato nell’ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all’acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

Tutti i docenti hanno impostato l’attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali dialogate, apprendimento collaborativo, peer tutoring, flipped classroom. Altre attività sono state suggerite mediante gli applicativi GClassroom, GPresentazioni, GModuli, GDrive.

In alcune materie sono state proposte discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e recupero individuali o a piccoli gruppi, pause didattiche.

È da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni discenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato appieno le lacune manifestate. Un ristretto gruppo si distingue per risultati pienamente positivi in tutte le discipline con impegno costante per tutto l’anno scolastico.

Strumenti:

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all’occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, la visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni digitali, dizionari, riassunti, schemi, mappe mentali e concettuali, appunti integrativi e di sintesi forniti dai docenti.

Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:

L’intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso diapositive, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

Per i due ragazzi con disabilità certe e per gli altri con DSA e BES sono stati attuati interventi specifici di personalizzazione e individualizzazione: a tal proposito si vedano le relazioni specifiche depositate in Segreteria Didattica ed allegate al presente documento.

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 dal 01/02/2024 al 15/02/2024 per un totale di 64 ore.

ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

TITOLO	OBIETTIVO ELABORAZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">• HACCP• FORMAZIONE D.LGS 81/2008• FORMAZIONE ANTINCENDIO• DIRITTO DEL LAVORO• BLSA
PARTECIPAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• ASSEMBLEE DI CLASSE• CONSULTA DEGLI STUDENTI• CONSIGLIO D'ISTITUTO• ORGANO DI GARANZIA• QUOTIDIANO IN CLASSE
MEMORIA	<ul style="list-style-type: none">• GIORNATA DELLA MEMORIA
INTEGRAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• ERASMUS• CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE• STUDIO LINGUE COMUNITARIE
RISPETTO DELLEREGOLE	<ul style="list-style-type: none">• REGOLAMENTO DI ISTITUTO• REGOLAMENTO ASSENZE
INCLUSIONE	<ul style="list-style-type: none">• IMPRESA DIDATTICA
DIRITTO ALLASALUTE	<ul style="list-style-type: none">• PROGETTI PEER TO PEER
DIRITTO COSTITUZIONALE	<ul style="list-style-type: none">• STORIA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA• PRINCIPI FONDAMENTALI

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

Per lo sviluppo delle competenze Professionali è stato significativo il PCTO, che si è progettato di sviluppare nel triennio conclusivo secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni).

Gli alunni hanno svolto progetti, manifestazioni, eventi organizzati dall'Istituto per incrementare le ore di PCTO. Alcuni alunni effettuando Erasmus all'Estero e/o lavorando d'estate o nei week - end presso strutture ristorative, hanno largamente superato il limite minimo.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

TITOLO PROGETTO
Corso Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (rischio medio): 12 ore
Corso “A scuola di cucina con Grana Padano”: 2 ore
Corso ARPO “Olio extra-vergine di oliva” (Associazione Regionale Produttori Olivicoli): 4 ore
Corso di formazione e degustazione dei prodotti tipici: 2 ore.
Manifestazioni ed eventi a scuola
La scuola e il territorio: il lavoro dopo gli studi “orientiamoci nel mondo delle professioni”. 2 ore.
Imprenditoria all'estero “Soriani gelaterie”: 1 ora.
Corso BLSD: 5 ore
Imprenditoria sul territorio: “associazione giovani albergatori”: 1 ora.
Incontro online con l'accademia Gualtierio Marchesi: 1 ora.

Inoltre nel progetto PCTO sono inserite:

- Visite aziendali ad imprese turistiche del settore ristorativo – ricettivo, aziende agro –alimentari dalla classe terza.
- Partecipazione a fiere di settore quali SIGEP, al concorso nazionale di cucina presso la fiera di Rimini, professionalizzanti dalla classe terza.
- Tirocini estivi (classi seconde e terze) per alunni meritevoli.

Percorsi interdisciplinari

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

TITOLO MATERIE COINVOLTE	
“Sicurezza Alimentare, Qualità (Prodotti di qualità certificata) e Haccp” e Alimentazione nella Ristorazione Collettiva.	Scienze e cultura degli Alimenti, Inglese, Tedesco e Cucina.
Alimentazione dello sportivo.	Scienze e cultura degli Alimenti e Scienze Motorie e sportive.
Dieta Mediterranea, allergie e intolleranze alimentari.	Scienze degli Alimenti, Inglese e Cucina.
Alimentazione dei soldati nella „seconda guerra mondiale” (con particolare riferimento alla <i>Razione K</i> elaborata dal medico Ancel Keys, il “padre” della Dieta Mediterranea).	Scienze e Cultura degli Alimenti, Storia.
“Cibo E Religioni”.	Scienze e Cultura degli Alimenti, Religione.

PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

PARTE II



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa CAMPI Barbara

Relazione sulla classe:

La classe V sezione KC si compone di 14 alunni, tutti provenienti dalla classe IV KC. Nella classe sono presenti due alunni con presenza di disturbo specifico dell’apprendimento (L. 170/2010), un alunno con bisogni educativi speciali e due alunni con L. 104/92.

La continuità didattica si è mantenuta per quasi tutte le discipline (tranne scienze degli alimenti e matematica). La classe si presenta non coesa, suddivisa in piccoli sottogruppi poco propensi alla collaborazione; considerando i rapporti tra gli alunni si riscontrano difficoltà relazionali, emotive e comunicative. L’intera classe è contraddistinta da una spiccata eterogeneità per quel che riguarda la motivazione allo studio e i livelli di apprendimento. Pochi alunni con buone o discrete conoscenze di base, si mostrano interessati e partecipi. Alcuni alunni mostrano lacune significative per quel che riguarda le conoscenze e le abilità di base e presentano difficoltà rilevanti nell’esposizione orale e nella produzione scritta. In generale gli allievi hanno manifestato un sufficiente interesse per l’attività didattica proposta, ma non tutti hanno sempre partecipato attivamente alle lezioni.

La classe può essere dunque ripartita in gruppi di diverso livello: un primo gruppo, di pochi elementi, che ha espresso un interesse più marcato e rispettato un impegno più coerente e regolare, ottenendo dei discreti o buoni risultati; un secondo gruppo che si mantiene sui livelli di sufficienza grazie a un discreto interesse nei confronti delle discipline; infine un gruppo che si è mantenuto, durante tutto l’anno scolastico, sulla sufficienza scarsa o discontinua, risultati dovuti allo scarso impegno e, in alcuni casi, a difficoltà oggettive pregresse e mai colmate. I risultati raggiunti nell’esposizione orale, in letteratura e storia, sono discreti, mentre solo in pochissimi hanno ottenuto risultati buoni grazie ad una attitudine personale allo studio, ad un vivo interesse e ad un livello di partecipazione soddisfacente. Nella

produzione scritta, dove si sono riscontrate le maggiori difficoltà, si precisa che una parte degli alunni ha raggiunto sufficienti capacità linguistiche ed espressive, nonostante persistano diverse incertezze di tipo ortografico, sintattico e nell'utilizzo di un registro lessicale ampio e accurato. In aggiunta la partecipazione e l'interesse durante le lezioni sono state complessivamente sufficienti per la maggior parte degli alunni, ma è doveroso segnalare una discontinua e incompleta applicazione, soprattutto nello studio individuale domestico, della maggior parte della classe.

Il percorso di apprendimento è stato caratterizzato da un costante lavoro sui testi in adozione, su diversi documenti presentati dall'insegnante, attraverso il ricorso a schematizzazioni e sintesi realizzate in classe alla lavagna o preparate dalla docente (per supportare gli alunni certificati); si sono inoltre utilizzati, nell'ultima parte dell'anno scolastico (marzo, aprile, maggio), supporti digitali e multimediali, che hanno permesso un tipo di apprendimento diversificato, ma solo per un breve periodo, a causa della maggiore permanenza della classe nella sede Baruzzi (sprovvista di Lim). Riguardo al comportamento, gli alunni sono stati generalmente rispettosi delle regole scolastiche, denotando una crescita e un miglioramento per quel che riguarda le dinamiche all'interno del gruppo classe (maturazione che si è riscontrata nelle uscite didattiche e durante la gita scolastica). Per gli alunni con certificazione DSA, sono state somministrate prove in più tempi, e inoltre, come concordato nei PDP, gli alunni hanno avuto la possibilità di tenere mappe concettuali e schemi. Le prove di verifica sono state assegnate alla fine di ogni argomento trattato per valutare tutti gli allievi; si è trattato di verifiche scritte (temi), analisi e interpretazione di testi in prosa e di poesia, colloquio orale tradizionale. La programmazione è stata essenzialmente rispettata, anche se nell'ultima parte dell'anno, ci si è concentrati maggiormente per cercare di potenziare le abilità legate all'esposizione orale in vista dell'Esame di Stato.

Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>L'età postunitaria: la Scapigliatura</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> - La Scapigliatura - Caratteri generali - Igino Ugo Tarchetti, biografia, lettura e analisi di L'attrazione della morte (da Fosca); fotocopia data dalla docente.

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Scrittori europei nell'età del Naturalismo.</p> <p>Gli scrittori italiani nell'età del Verismo.</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe 	<ul style="list-style-type: none"> - Dal Realismo al Naturalismo - Gustave Flaubert cenni - Il Naturalismo francese - La poetica di Emile Zola, biografia. - Gervasia all'Assommoir, da <i>L'Assommoir</i>, lettura e analisi (fotocopia data dalla docente). - Il Verismo, il contesto storico e il confronto con il Naturalismo. - La poetica e gli autori.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giovanni Verga</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere i principali autori di riferimento e la relativa poetica; - Conoscere le principali caratteristiche tematiche e stilistiche degli autori e/o dei movimenti letterari esaminati. 	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere principali. - La Sicilia vista da G. Verga fotografo. - Il pensiero e la poetica - Le tecniche espressive - Le scelte stilistiche - Vita dei campi: Rosso Malpelo - Il ciclo dei Vinti: I Malavoglia <i>I Malavoglia</i> prefazione, lettura e analisi - Novelle rusticane: La roba, lettura e analisi.

MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Decadentismo e Simbolismo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Baudelaire e il Decadentismo - Charles Baudelaire, la vita e le opere. L'opera: I fiori del male - L'albatro, lettura e analisi (fotocopia data dalla docente). - Il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé - P. Verlaine, Canzone d'autunno, lettura e analisi. - Languore, lettura e analisi (fotocopia data dalla docente).
Il romanzo decadente.	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi analizzati in classe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dalla narrativa realista al nuovo romanzo - Oscar Wilde, la vita e le opere. - Il ritratto di Dorian Gray: Dorian Gray tra arte e vita, lettura e analisi. (Fotocopie di approfondimento date dalla docente).

MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti biografici salienti dell'autore; - Conoscere i principali elementi di stile e poetica dell'autore; - Saper associare l'autore studiato al contesto culturale di riferimento, sapendo motivare adeguatamente; - Saper commentare i testi 	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - Il pensiero e la poetica - Le tecniche espressive - Il piacere: la composizione, la struttura e le forme, la trama - Andrea Sperelli, libro I cap. 2 - Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti, libro III cap. II (fotocopia data)

MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Italo Svevo</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore 	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - Il pensiero e la poetica - Le tecniche espressive - La coscienza di Zeno: la struttura e i contenuti, i temi, le tecniche espressive (fotocopie date dalla docente di approfondimento). - La coscienza di Zeno. - La prefazione del dottor S., cap.I lettura e analisi. - Il fumo. cap. III , lettura e analisi. - Augusta, cap. VI, lettura e analisi.
MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Letture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore. 	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere. - Il pensiero e la poetica. - Le tecniche espressive. - L'allegria, la composizione, la struttura e le forme, i contenuti. - San Martino del Carso, lettura e analisi. -Veglia, lettura e analisi. -Soldati, lettura e analisi - In memoria, lettura e analisi. - Mattina, Stasera, Tramonto: tre liriche a confronto, lettura e analisi. - Natale, lettura e analisi (fotocopia data dalla docente). - Confronto e analisi dell'opera pittorica. Il soldato caduto di J. Scharl con Veglia di Ungaretti.

MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Luigi Pirandello</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore. 	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere. - Il pensiero e la poetica. - Le tecniche espressive. - Il fu Mattia Pascal, i temi e le caratteristiche formali. - Mattia Pascal e Adriano Meis cap. VIII, lettura e analisi. -Uno, nessuno e centomila, composizione, struttura e trama. - Il dubbio di Vitangelo Moscarda, capp. I,VII,VIII, lettura e analisi.
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>La narrativa del Neorealismo</p> <p>Primo Levi</p> <p>Lecture</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto culturale dell'epoca studiata; - Conoscere le caratteristiche dell'opera, le strategie narrative utilizzate - Conoscere gli elementi centrali della poetica dell'autore. 	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere. - Se questo è un uomo, composizione, struttura e trama. - Sul fondo, lettura e analisi. - Visione di alcune interviste a Primo Levi del 1967 e del 1984 (Rai storia, Rai premium). - Letteratura e... storia <p>Dalle leggi razziali alla shoah: approfondimento.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Il programma è stato svolto considerando il livello medio di conoscenze e competenze della classe, in vista di perseguire, come obiettivo primario, il raggiungimento degli obiettivi minimi per la maggior parte degli studenti. • Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti e alle esigenze della classe: si sono effettuati diversi tipi di lezione: lezione frontale, lezione dialogata, dibattito e discussioni, esercitazioni in classe. <ul style="list-style-type: none"> • In alcuni casi si è fatto ricorso a supporti multimediali. • Si è fatto largo ricorso a schematizzazioni, sintesi, mappe concettuali realizzate in classe. • I compiti assegnati per casa durante l'anno scolastico hanno avuto il fine di consolidare le conoscenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale in adozione: M. Carlà, A. Sgroi, Letteratura e intrecci, 2 volumi, Palumbo editore, 2020. • Appunti, fotocopie, materiale fornito dall'insegnante. • Materiale multimediale (video, film, documentari...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie A, B, C • Verifiche strutturate e semi-strutturate. • Verifiche orali • Colloquio orale 	<ul style="list-style-type: none"> • In ottemperanza ai criteri indicati nel POF dell'Istituto, durante l'anno è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> • Quantità e qualità delle informazioni possedute; • Coerenza e coesione delle informazioni riportate; • Uso del registro linguistico adeguato; • Capacità di argomentare; • Capacità di affrontare con metodo critico un tema; • Uso corretto del codice lingua. <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto anche della continuità e dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione e dei livelli di partenza.</p>

Testo in adozione: M. Carlà, A. Sgroi, *Letteratura e intrecci*, Palumbo editore, 2020.

Strumenti: libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, YouTube, Meet e GPresentazioni.

Riccione, 15/05/2024

La docente

Prof.ssa Barbara Campi



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

Prof.ssa CAMPI Barbara

Programma svolto

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Gli scenari economici e politici all’inizio del Novecento.	<p>Gli obiettivi perseguiti durante il corso dell’anno scolastico, e validi per i diversi moduli del programma, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sapersi orientare nello spazio e nel tempo in relazione ai moduli studiati;- Saper individuare i nessi di causa-effetto del divenire storico;- Saper operare sintesi dei fatti storici esaminati;- Porsi in modo critico di fronte agli avvenimenti studiati;- Saper esprimere, utilizzando lessico e linguaggio adeguati, i concetti appresi.	<ul style="list-style-type: none">-Sviluppo industriale e società di massa.-Le potenze europee tra Otto e Novecento.-L’età giolittiana in Italia.-Lo scenario dell’aria balcanica.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
La prima guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none">-L’Europa verso la catastrofe.- Le cause di lungo periodo della guerra.- Una lunga guerra di trincea.-L’Italia dalla neutralità all’intervento.- La svolta del 1917 e la fine della guerra.-I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra.

MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin (in sintesi)		<ul style="list-style-type: none"> - La Russia prima della grande guerra. - Dalla guerra alla Rivoluzione. -I bolscevichi al potere e la guerra civile. -L'URSS e la dittatura di Stalin.
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
La crisi della civiltà europea		-La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso".
Il regime fascista		<ul style="list-style-type: none"> - Il fascismo al potere - Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura - Un regime totalitario - La politica economica ed estera. <p>Lettura e analisi di un articolo di W. Veltroni, <i>Matteotti riformista del futuro</i>, dal Corriere della sera (03/04/2019).</p>
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
La crisi del '29 e il New Deal (in sintesi)		<ul style="list-style-type: none"> - Gli Stati Uniti negli anni venti -1929: il crollo della borsa - Roosevelt e il New Deal
MODULO 6	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il regime nazista		<ul style="list-style-type: none"> - Il nazismo al potere - Il totalitarismo nazista - La politica economica ed estera della Germania.
MODULO 7	OBIETTIVI	CONTENUTI
La Seconda guerra mondiale		<ul style="list-style-type: none"> - Le premesse della guerra - La guerra si estende in tutto il mondo - L'Europa dominata da Hitler e la Shoah - La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra. - 1943: l'Italia divisa. - La Resistenza e la liberazione.

MODULO 8	OBIETTIVI	CONTENUTI
Il mondo diviso Le eredità della guerra Le origini della guerra fredda		- Il bilancio della guerra e l'inizio della guerra fredda. - Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale. - Usa e Urss dall'equilibrio al disgelo.
MODULO 9	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri		- 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana -La Repubblica, la Costituzione. -Il miracolo economico italiano.
MODULO 10	OBIETTIVI	CONTENUTI
Cittadinanza attiva e Costituzione	- Conoscere i principi fondamentali della Costituzione italiana.	- Introduzione ai principi fondamentali della Costituzione italiana. - La struttura della Costituzione: l'ordinamento della stato, la divisione dei poteri e le istituzioni di garanzia.
MODULO 11	OBIETTIVI	CONTENUTI
Ricerca, lettura e analisi dell'opera pittorica: Guernica (1937) di Pablo Picasso	- Conoscere gli aspetti peculiari dell'opera, i motivi che hanno spinto l'artista nella composizione del capolavoro, riassuntivo della moderna interpretazione degli orrori della guerra.	Il significato dell'opera pittorica, il momento storico della composizione, la sua collocazione, il suo riconoscimento internazionale.

Testo in adozione: Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti, *La nostra avventura – Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, 2016.

Strumenti: libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, YouTube, Meet e GPresentazioni.

Riccione, 15/05/2024

La docente

Prof.ssa Barbara Campi



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Prof.ssa AMARÙ Anna Rita

Relazione sulla classe:

La classe 5C è una classe di livello medio. Complessivamente le conoscenze della classe raggiungono un livello accettabile, ma sono pochi i casi in cui si può parlare di un’acquisizione completa delle competenze richieste. Il clima instaurato nella classe è positivo; dal punto di vista disciplinare non si sono ravvisati comportamenti scorretti, ad eccezione di un numero non indifferente di ritardi o assenze che sono stati segnalati alle famiglie, come da regolamento di istituto. Nell’ambito della vita di classe, i rapporti tra alunni e docenti sono improntati alla collaborazione e al rispetto, nell’ottica di una crescita culturale e professionale. Alcuni ragazzi si mostrano curiosi e disponibili ad accogliere gli stimoli degli insegnanti sia su attività legate ai programmi curriculari, sia in ambiti non strettamente correlati alla didattica ordinaria. La programmazione, ha subito notevoli rallentamenti rispetto ai tempi stabiliti sia a causa delle numerose assenze degli alunni, sia per la partecipazione ad attività progettuali e concorsuali emerse durante l’anno. Per gli alunni in possesso di certificazione (L170/10) si sono seguiti i percorsi concordati con il consiglio di classe e con le famiglie come descritto dettagliatamente nei relativi Piani Personalizzati (PDP) depositati agli atti. Per gli alunni con certificazione ai sensi della legge 104/1992 sono state seguite le indicazioni didattico-educative contenute nei rispettivi P.E.I.

Programma svolto:

CONTENTS

Safety procedures and nutrition

HACCP

Food contamination; risks and preventive measures.

A chef’s uniform and hygiene rules.

Skills you need to be a good chef (salmon: a budding chef at a Michelin-starred restaurant)

Storing food.

Cereals, fruit and vegetables, Dairy products, eggs, meat and poultry, fish, pulses, .The art of sushi.

Herbs, spices and condiments.

Main cooking and cutting techniques

What is a menu.

Menu formats.

English breakfast vs continental breakfast

Types of menus: table D'hote and à la carte

British 'mise en place': how to set a formal table.

The Mediterranean diet

Food allergies and intollerances

Eating disorders: bulimia, anorexia and binge eating.

Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotic, raw food diets.

Other alternative diets: fruitarian, Dissociated, Paleo.

Other types of diets: japanese, Nordic, West African. French diets.

Meat substitutes on the market today.

Religious dietary choices: Hindus, Buddhists, Halal, Kosher, Christian, Kosher.

Ramadan and fasting.

Teen and sport diets: tips for teenagers. Eating habits.

Basic Ingredients: alternative flours

Traditional British recipes: Yorkshire pudding and Cullen skink.

Typical bars around Europe.

From takeways to food delivery apps.

Grammar structures:

Past simple vs past continuous

Modal verbs: can, should, could, must.

Must and have to.

Zero and first conditionals

Second and third conditionals.

Present perfect simple vs past simple.

Metodologie attuate – modalità di lavoro:

brainstorming/anchoring ideas; lezioni dialogiche; metodo induttivo/deduttivo; cooperative learning (group works/pair works), individual works.

Tipologia verifiche scritte/orali: esercizi a scelta multipla; cloze tests; matching; risposte aperte; dialoghi, esposizione di contenuti e argomenti settoriali; reading comprehensions.

Testo in adozione:

Strumenti: libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante fotocopie e YouTube.

Riccione, 15/05/2024

La docente

Prof.ssa Amarù Anna Rita



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Prof.ssa PASQUALINI Loretta

Relazione sulla classe:

Il gruppo si presenta eterogeneo per interesse, motivazione e livelli di apprendimento. Si è instaurato un rapporto diretto e franco che ha favorito un clima di lavoro generalmente sereno.

Alcuni alunni hanno mostrato interesse e motivazione nei confronti della disciplina dando un contributo personale attraverso proposte e riflessioni, altri hanno mantenuto un atteggiamento meno partecipativo.

Particolare interesse è stato dimostrato per i contenuti legati alla cultura, alle tradizioni e alla storia dei paesi di lingua tedesca utili a sviluppare raccordi di tipo trasversale.

L’applicazione a casa, necessaria per progredire e interiorizzare strutture e funzioni, non è stata costante e si è limitata ai momenti in cui erano previste verifiche.

Programma svolto:

1. Wortschatzwiederholung: Lebensmittel, Getränke und Garmethoden.
2. Grammatik: W-Fragen, Die Zahlen (Beschreibung von Mengen und Daten, die Präpositionen am/um/im)
3. Grammatik: das Perfekt
4. Wortschatz und Verben zur Beschreibung von Garmethoden (mischen, dazugeben, hinzufügen, schneiden, schälen, anbieten)
5. Menüs: Fleischgerichte, Fischgerichte, Vegan und Vegetarisch.
6. Typische Rezepten aus dem deutschsprachigen Raum (Wienerschnitzel, Apfelstrudel, Suppen, Fischgerichte)

7. Dialoge mit dem Gast
8. Mise en place und Tipps für den Kellner
9. Jubiläum: der Mauerfall
10. Lokale rezensieren (Preise, Angebote, Service)
11. Der Erste Weltkrieg (Attentat, Krise, Imperialismus, Nationalismus)
12. Weihnachtstraditionen im deutschsprachigen Raum (der Nussknacker). Lektüre: Multikulturelles Weihnachten
13. Das Kontrollsystem HACCP
14. Lektüre: Obst und Gemüse sind bei jugendlichen total Trendy
15. 8 schöne Orte in Ungarn
16. Die Geschichte eines ungarischen Likör
17. Die Biographie vom Laszlo Biro, dem Erfinder des Kugelschreibers
18. Die ungarische Paprika
19. Der zweite Weltkrieg (Ursachen). Ein Gedicht von Bertold Brecht: der Krieg der kommen wird.
20. Die Weisse Rose (die Geschwister Scholl)
21. Stolpersteine in Italien und ganz Europa
22. Mein Praktikum: Beschreibung von eigenen Erfahrungen
23. Karriere: Der Lebenslauf, Europapass
24. Vorstellungsgespräche, Interview mit einem Hoteldirektor
25. Kulturelle Aspekte von Wien und Berlin

Libro di testo: Brigliano, Paprika, Hoepli

Strumenti: libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, YouTube, Meet e GPresentazioni.

Riccione, 15/05/2024

La docente

Prof.ssa Loretta Pasqualini



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

Prof.ssa CALAFIORE Paola

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 14 allievi, 3 femmine e 11 maschi.

All’interno del gruppo classe ci sono cinque alunni con B.E.S. di cui due con obiettivi minimi, e tre con D.S.A oltre a due studenti atleti.

Nei loro confronti sono stati adottati gli strumenti compensativi e le misure dispensative, definiti nel loro Piano Educativo Individualizzato e Piano Didattico Personalizzato.

I ragazzi hanno utilizzato, secondo necessità, mappe, con il mio consenso, durante l’anno scolastico e hanno usufruito di tempi aggiuntivi o verifiche con un numero inferiore di esercizi, mantenendo rigorosamente gli stessi obiettivi della classe; agli allievi con Obiettivi Minimi, che sono stati costantemente seguiti dagli Insegnanti di Sostegno, sono state assegnate prove equipollenti; il loro Iter Scolastico è descritto nelle Relazioni Finali e nei Fascicoli Personali.

Il livello di partenza della classe si è mostrato, sin dai primi incontri, poco soddisfacente, hanno avuto un certo avvicendamento d’insegnanti della disciplina nei due anni precedenti e anche quest’ anno purtroppo, a causa delle mie numerose assenze per problemi di salute, ha avuto un andamento discontinuo e disomogeneo. Per questo motivo la programmazione e l’organizzazione delle attività didattiche sono state strutturate in modo da fornire agli allievi un approccio incentrato sui nuclei fondanti dell’Analisi Matematica, basando il percorso di apprendimento sull’esposizione dei concetti chiave in maniera il più possibile intuitiva, esercitandosi su problemi di realtà e lavori semplici e limitando il più possibile i riferimenti prettamente astratti, il tutto per favorire anche gli allievi dotati di una minore capacità di rielaborazione.

Nel complesso la classe risulta collaborativa con la Docente, anche se molti ragazzi hanno mostrato difficoltà di attenzione e di capacità di studio autonomo, gravi lacune di base e scarso lavoro di rielaborazione, raggiungendo risultati più o meno soddisfacenti, a seconda dell'impegno o delle capacità.

Alcuni ragazzi si sono mostrati particolarmente interessati, raggiungendo non solo buoni risultati personali ma diventando anche un aiuto importante per il resto dei compagni.

Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi proposti, una parte del gruppo classe si assesta sul livello della sufficienza, alcuni sono mediamente discreti, qualcuno ha ottenuto buoni risultati, tutti comunque si sono mostrati corretti, partecipativi, empatici e disponibili ad assecondare le mie richieste, a volte pressanti a causa delle mie numerose assenze.

Programma svolto:

LA FUNZIONE (argomento iniziato nella classe quarta)	
<p>Conoscenze</p> <p>Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale.</p> <p>Dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali.</p> <p>Dominio, eventuali simmetrie del grafico (funzioni pari, funzioni dispari), intersezione con gli assi, studio del segno di funzioni razionali.</p>	<p>Abilità</p> <p>Riconoscere il grafico di una funzione.</p> <p>Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte.</p> <p>Stabilire se una funzione razionale è pari o dispari o né pari né dispari.</p> <p>Determinare gli eventuali punti d'intersezione del grafico di una funzione razionale con gli assi cartesiani.</p> <p>Studiare il segno di una funzione razionale.</p>

LIMITI E ASINTOTI	
<p>Conoscenze</p> <p>Approccio intuitivo al concetto di limite.</p> <p>Limite finito per x che tende a valore finito, limite infinito per x che tende a valore finito, limite finito per x che tende a valore infinito, limite infinito per x che tende a valore infinito. Limite destro e limite sinistro.</p> <p>Funzioni continue e algebra dei limiti.</p> <p>Forme di indecisione nel calcolo di limiti di</p>	<p>Abilità</p> <p>Calcolare limiti di funzioni, in particolare razionali.</p> <p>Eliminare le forme d'indecisione $+\infty-\infty$, ∞/∞, $0/0$.</p> <p>Determinare l'equazione di eventuali asintoti verticali, orizzontali.</p> <p>Riconoscere graficamente punti di discontinuità di</p>

funzioni razionali. Eliminazione delle forme indeterminate + infinito-infinito; infinito/infinito; 0/0. Asintoti orizzontali e verticali.	prima, seconda e terza specie. Saper interpretare graficamente i risultati ottenuti relativamente a limiti e asintoti.
---	---

DERIVATE E STUDIO DI FUNZIONE

Conoscenze	Abilità
<p>Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.</p> <p>Regole per il calcolo delle derivate.</p> <p>Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari.</p> <p>Derivata seconda, concavità, convessità, flessi (cenno).</p> <p>Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; rappresentazione del grafico di una funzione.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p>	<p>Definire ed interpretare graficamente la derivata di una funzione in un suo punto.</p> <p>Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Determinare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto.</p> <p>Determinare le coordinate dei punti stazionari.</p> <p>Studiare il segno della derivata prima e determinare gli intervalli in cui la funzione risulta crescente o decrescente.</p> <p>Determinare le coordinate degli eventuali punti di massimo o di minimo relativo (e di flesso a tangente orizzontale).</p> <p>Rappresentare graficamente la funzione studiata.</p> <p>Analizzare il grafico di una funzione (compresa concavità, convessità e flessi).</p>

Strategie e metodi di lavoro	Mezzi e strumenti	Verifiche effettuate	Modalità e criteri di valutazione
<p>Lezione frontale.</p> <p>Discussione guidata finalizzata alla costruzione e alla risoluzione di problemi.</p> <p>Lezione dialogata.</p> <p>Esercizi applicativi</p>	<p>Libro di testo: L. Sasso – I. Fragni</p> <p>Colori della Matematica. Edizione bianca per gli Istituti Alberghieri - Volume A. Ed. Petrini.</p> <p>Appunti e mappe</p>	<p>Problemi ed esercizi.</p> <p>Quesiti a risposta aperta.</p> <p>Prova semi-strutturata.</p> <p>Colloquio tradizionale.</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>

guidati. Lavoro di gruppo. Video e risorse multimediali.	concettuali su classroom. Schede di lavoro In modalità di Didattica a Distanza: classroom, meet, e Bacheca di Argo	Simulazione di colloquio d'esame	
--	--	----------------------------------	--

Riccione, 15 Maggio 2024

La docente

Prof.ssa Paola Calafiore



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

“S. Savioli” Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Prof. CIRANNA Toni Massimiliano

Relazione sulla classe:

La classe V^{CK} è composta da 14 studenti, tutti provenienti dalla 4^{CK} del nostro Istituto, tra i quali ci sono 2 alunni che seguono un programma ad obiettivi essenziali, 2 studenti con Disturbo Specifico dell’Apprendimento e un terzo con Bisogni Educativi Speciali.

Ho avuto modo di conoscere la classe quinta C di cucina solamente durante l’ultimo anno del loro percorso quinquennale, tuttavia, a parte nel primo periodo dell’anno scolastico dove ho dovuto impormi sui ragazzi poiché mostravano un atteggiamento superficiale nell’affrontare la didattica e nel rispetto delle regole scolastiche, non ci sono stati particolari problemi nell’approcciarmi ad essi e nell’instaurare nel tempo con loro un rapporto abbastanza collaborativo e partecipativo.

La partecipazione alle lezioni non è sempre stata adeguata, alcune volte hanno assunto comportamenti poco responsabili nei confronti dei loro impegni scolastici, anche se sono stati sempre abbastanza corretti e rispettosi ai richiami del docente. Solo alcuni hanno avuto una costanza nello studio mediamente soddisfacente, una parte della classe invece ha mostrato scarsa capacità di concentrazione durante le lezioni e discontinuità nello studio.

In considerazione delle caratteristiche della classe è stato adottato un approccio di tipo attivo e comunicativo, gli alunni sono stati guidati seguendo i contenuti tramite ppt, video-lezioni, integrando approfondimenti o argomenti affini o interdisciplinari che prevedevano compiti strutturati da portare a termine sia in gruppo sia in autonomia. Le abilità di produzione orale e scritta sono da considerare sufficienti per una buona parte della classe, tuttavia l’interesse e la motivazione per la disciplina per alcuni scolari sono risultati altalenanti e superficiali, determinando lacune a livello di abilità conoscitive/comunicative: la scarsa sicurezza nelle proprie attitudini espositive si è concretizzata nell’assentarsi in corrispondenza delle prove orali e/o scritte.

La risposta da parte degli allievi è stata, nella maggior parte dei casi, soddisfacente, benché una buona parte di essi abbia affrontato, durante l'anno, momenti di crisi e sconforto. Emerge un piccolo gruppo di studenti che si è distinto per capacità e organizzazione dello studio ed ha raggiunto una buona preparazione.

Alcuni allievi hanno mostrato un maggiore coinvolgimento alle attività didattiche in prossimità delle prove di verifica, di conseguenza, una buona parte della classe presenta una carenza nell'utilizzo della terminologia specifica, nella comprensione del testo, ma soprattutto nella capacità di autonoma rielaborazione orale. Per esporre in maniera fluida gli argomenti trattati, alcuni alunni si affidano quasi esclusivamente a uno studio di tipo mnemonico.

Il profitto medio si attesta sulla sufficienza con alcuni elementi che raggiungono, invece, una valutazione discreta o più che buona.

Il curriculum è stato svolto in modo abbastanza regolare affrontando quasi tutte le unità didattiche previste nella pianificazione iniziale (eccezione fatta per la parte relativa al 'cibo e religione', che è stata solo accennata nella parte relativa alle regole alimentari nella Religione Ebraica) pur con alcuni adattamenti e riduzioni apportati nel corso dell'anno scolastico e cercando di recuperare in itinere la carenza delle nozioni pregresse, necessarie all'acquisizione dei nuovi argomenti proposti, i pochi argomenti che rimangono verranno affrontati entro la fine dell'anno scolastico.

Lo svolgimento del programma scolastico è stato svolto secondo le scadenze programmate con l'approfondimento di argomenti d'interesse comune. Sono state effettuate delle attività di recupero in itinere e di sostegno per coloro che presentavano maggiori difficoltà. Nello svolgere compiti scritti da portare a termine in autonomia in previsione dell'Esame di Stato, i discenti sono stati tutti accompagnati in modo graduale, consolidando in primo luogo il lessico tecnico della materia con prove semistrutturate appropriate e poi elaborando produzioni scritte più lunghe e complesse.

Per gli alunni con certificazione di disturbo specifico di apprendimento e con obiettivi minimi, sono state somministrate prove con tempi più lunghi e inoltre, come concordato nei P.D.P. e del P.E.I., hanno avuto la possibilità di utilizzare mappe concettuali e schemi (tuttavia i due ragazzi con DSA raramente li hanno adoperati). Le prove di verifica sono state assegnate alla fine di ogni argomento trattato per valutare in tutti gli alunni la loro capacità di ascolto, comprensione e scrittura. Oltre al colloquio tradizionale si sono utilizzati quesiti a risposta aperta, quesiti a scelta multipla, vero/falso, esercizi di completamento, prove semi-strutturate, temi (con simulazione dell'esame di maturità). Per gli alunni con DSA nella valutazione delle prove è stato tenuto in considerazione il contenuto piuttosto che la forma e nello svolgimento delle prove, sia scritte sia orali, gli allievi hanno utilizzato gli strumenti compensativi previsti dal PDP.

Programma svolto:

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</p> <p>Definire il significato di tossicità acuta e cronica.</p> <p>Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti.</p> <p>Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti.</p> <p>Distinguere le possibili frodi alimentari.</p>	<p>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.</p> <p>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p>Qualità alimentare e additivi alimentari.</p> <p>Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici.</p> <p>Filiera alimentare, tracciabilità, rintracciabilità, le frodi alimentari.</p> <p>Etichettatura.</p>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
L'alimentazione nell'era della globalizzazione	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare;</p> <p>gli integratori alimentari;</p> <p>gli alimenti funzionali e i novel foods;</p> <p>gli alimenti geneticamente modificati.</p> <p>Cibo e religioni.</p> <p>Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam.</p>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</p> <p>La piramide alimentare Mediterranea. La Bioenergetica. Larn e dieta equilibrata. Le linee guida per una sana e corretta alimentazione. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport. Alimentazione collettiva. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Limiti delle diete dimagranti.</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, malattie epatiche, DCA (anoressia e bulimia). Alcolemia. Alimentazione e cancro: fattori di rischio, iniziatori e promotori. Inibitori della cancerogenesi contenuti negli alimenti, alimenti utili nella prevenzione delle neoplasie. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione.</p>

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
- Dibattiti - - Lezioni frontali e interattive supportate da presentazioni o brevi video. - Discussione guidata - Apprendimento collaborativo	- Libro di testo/LIM. - Brainstorming. - Discussione individuale e collettiva. - Lavoro domestico e di gruppo. - Dispense e schemi - Mappe concettuali	PROVE SCRITTE - prove semistrutturate - temi PROVE ORALI - Colloqui tradizionali - Colloqui interdisciplinari	- Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti. - Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico. - Padronanza del linguaggio specifico. -Esposizione corretta.

OBIETTIVI TRASVERSALI E RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO

- Accrescere e approfondire la comprensione della realtà e dei messaggi.
- Saper effettuare collegamenti interdisciplinari.
- Migliorare e affinare la propria capacità di giudizio sia in campo professionale che sociale, riconoscendo alle tematiche alimentari una valenza interdisciplinare. A tale scopo s'individuano alcuni argomenti da poter trattare in modo interdisciplinare.
- Incentivare e stimolare lo studio dell'alimentazione, favorendo l'interiorizzazione dei contenuti.

Libro di testo: "Alimentazione Oggi" di S. Rodato, casa editrice Zanichelli.

Strumenti: libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, YouTube, Meet e GPresentazioni.

Riccione, 15 Maggio 2024

Il docente

Prof. Ciranna Toni Massimilinao



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

“S. Savioli” Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: CUCINA

Prof. SBARRO Fabrizio

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 14 allievi di cui 4 femmine e 10 maschi. Assegnata già nel corso del terzo anno, mi è stato più facile individuare alcune difficoltà e intervenire sia a livello didattico, che comportamentale per ogni singolo alunno.

Dal punto di vista disciplinare non si è mai palesato nessun atteggiamento estremamente scorretto. Medesima attenzione è stata necessaria nel far rispettare il regolamento di Istituto. Facili alla distrazione e al gioco talvolta gli alunni si sono lasciati andare ad atteggiamenti ancora infantili nonostante la maggiore età. Nei rapporti interpersonali nella classe si sono formati dei piccoli gruppetti, tuttavia il rapporto tra loro è sempre stato corretto. In merito alla didattica si evidenzia quanto segue: partecipazione ed impegno non costanti e superficiali. La maggior parte degli allievi si è mostrata poco incline ad uno studio approfondito e responsabile, anche l’interesse per la disciplina è risultato modesto. Il livello di preparazione in generale risulta più che sufficiente, solo pochi allievi hanno una buona preparazione. Nella parte pratica della disciplina gli allievi hanno mostrato un impegno più positivo, rispetto alla parte teorica, e il rendimento è risultato migliore. La programmazione didattica è stata leggermente modificata, semplificata in alcune parti, al fine di adattarla al ritmo di apprendimento dei discenti e alle loro abilità.

Programma svolto:

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Il mercato Eno-gastronomico	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la definizione e la classificazione delle aziende ristorative. -Saper distinguere tra di loro i servizi offerti in base alla tipologia dell'azienda. -Conoscere il servizio di Banqueting, la definizione e l'organizzazione di un evento. -Conoscere il servizio di catering e delivery. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le aziende ristorative. - Il Catering Industriale e la Ristorazione Commerciale - Catering, Banqueting e Delivery. - La figura del Banqueting-Manager e la brigata Banqueting. - Organizzazione di un evento Banqueting: aspetto gestionale/operativo
Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p>I diversi “modi di fare Cucina”.</p> <p>Le differenti proposte in base alla tipologia ed esigenze dell'utenza</p> <p>La ristorazione a basso impatto ambientale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i vari modi di fare cucina e gli elementi distintivi di ciascuna. Essere in grado di indicare proposte gastronomiche per ciascun tipo di “cucina” e in base alle esigenze dell'utenza. - Conoscere i principi di una “cucina a basso impatto ambientale” ed essere in grado di suggerire menù inerenti al tema di eco-sostenibilità. 	<ul style="list-style-type: none"> - I vari tipi di cucina e le caratteristiche salienti di ciascuna (classica, regionale e locale, alternativa, innovativa, creativa e rivisitata, salutare, dedicata). - Le differenti proposte gastronomiche. -Cucina e religione (cenni). -Ecosostenibilità nel settore cucina.

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p>La materia prima del “settore cucina”</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire, riconoscere e classificare un alimento. - Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. - Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti. - Definire la qualità totale degli alimenti. - Conoscere il “Made in Italy” 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti. - I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. - I prodotti Biologici ed Equo-solidali. - I prodotti a marchio Slow Food, Fair Trade. I prodotti “a km.0”. - La “qualità totale “degli alimenti””. - I fattori che determinano la qualità dei vari generi alimentari. - Eco-sostenibilità nel settore cucina (cucina circolare e cucina del ri-uso). - I prodotti alimentari e i Packaging.
Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
<p>Il Menù “Menù, Carte e Liste vivande di diversa tipologia” I Menù complementari</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il menù: saperne dare la definizione e conoscerne le funzioni. - Conoscere la classificazione e le caratteristiche di ciascun menù o carta. - Criteri tecnici e gestionali nella compilazione di menù e carte. - Gli obblighi di legge del menù. 	<ul style="list-style-type: none"> - I menù, lista vivande e carte. - La pianificazione della lista vivande e dei piatti. - Compilazione di liste vivande e carte. - Tipologie differenti di “lista vivande”.

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Progettazione e organizzazione della produzione.	<ul style="list-style-type: none"> - L’Impianto cucina: saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi. - Conoscere i sistemi di “legame”, le caratteristiche generali e l’applicazione. - Conoscere le principali attrezzature da cucina. - Classificazione ed utilizzo dei principali apparecchi. - Le moderne tecnologie in cucina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il laboratorio di cucina: definizione e classificazione in base allo spazio e in base al sistema di produzione. - Il sistema di Legame Differito: “Legame a caldo”, “Legame a freddo”, e “Legame misto”. - Il sottovuoto e la CBT. - La grande attrezzatura da cucina: tradizionale ed innovativa. Nozioni relative all’utilizzo delle varie strumentazioni e loro applicazione.
Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Allergie e intolleranze (Cenni).	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la differenza tra allergie e intolleranza. - Conoscere la corretta prassi in ambito operativo. - Conoscere il libro degli allergeni. 	<ul style="list-style-type: none"> -Allergie e intolleranze alimentari (nozioni generali). - Le corrette procedure operative in caso d’intolleranze e allergie alimentari. - Il libro degli allergeni: conoscenza e compilazione. - La celiachia (cenni).
Modulo 7	Obiettivi	Contenuti
Igiene e sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere l’importanza del fattore igienico nel settore ristorativo e conoscere i campi di applicazione. - Conoscere i principali pericoli e rischi. - Conoscere le corrette prassi igieniche e saper attuare comportamenti corretti. - Conoscere e applicare il sistema HACCP. - Conoscere la normativa di sicurezza per i lavoratori sul posto di lavoro (TUSL) Cenni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene e sistema HACCP. - Sicurezza igienica degli alimenti e delle vivande. - Applicazione pratica del sistema HACCP. La normativa di riferimento e le basi di prevenzione. - Le buone pratiche operative e le buone pratiche igieniche. - Il diagramma di flusso. - La scheda tecnica di una ricetta. - Il TUSL: nozioni generali (cenni).

Modulo 8	Obiettivi	Contenuti
Cucina Salutare	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i fondamenti per un'alimentazione salutare ed essere in grado di suggerire proposte gastronomiche adeguate. - Conoscere i fondamenti della cucina dietoterapica (cenni). 	<ul style="list-style-type: none"> - La dieta Mediterranea. - La cucina salutare. - Nozioni fondamentali per la costruzione di una proposta gastronomica adeguata al tema Cucina Healty/Piatto Wellness. - Cucina salutistica e dietoterapia (cenni).
Modulo 9	Obiettivi	Contenuti
Attività pratiche di laboratorio.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. -Saper preparare e presentare proposte gastronomiche di cucina e pasticceria. - Conoscere e applicare le tecniche di base, le GMP, GHP, i fondamenti di Igiene e Sicurezza. - Padronanza di un linguaggio tecnico specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di preparazione e cottura delle vivande. - Realizzazioni di cucina e pasticceria (di vario tipo). - Presentazione e servizio dei piatti realizzati (preparazione delle diverse portate di un menù). - Prodotti e piatti della cucina del territorio. - Realizzazione di ricette della cucina Italiana e della cucina classica. - La rivisitazione di alcune ricette. - Lezioni a tema -Servizi di diversa tipologia. - I diversi tipi di cucina: cucina macrobiotica, vegetariana, vegana. Cucina salutare e dieta mediterranea. -Cucina e religione: la cucina Kosher. -Cucina dedicata. - La cucina e gli allergeni. -La cucina senza glutine (cenni).

METODI DI LAVORO	MEZZI E STRUMENTI	VERIFICHE EFFETTUATE	MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali. - Lezioni pratiche in laboratorio individuali o a piccoli gruppi. - Attività didattica di ripasso. - Assegnazione di attività da svolgersi a casa e successiva correzione in aula. - Attività individuali o in piccoli gruppi da svolgersi in aula. - Strategie di intervento per lo più di gruppo. - Rispetto di tutto quanto stabilito nel PEI e nei rispettivi PDP per tutti gli allievi con “Bisogni Educativi Speciali” (in senso ampio). 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo (“alta professionalità in cucina – Paolo Gentili/Ed. Calderini). - Materiale didattico (dispense, mappe, schemi ecc.) fornite agli allievi tramite canale Classroom. - Laboratorio di Istituto per le attività pratiche. 	<ul style="list-style-type: none"> -Verifiche scritte di diversa tipologia. -Verifiche orali. -Verifica sommativa delle attività svolte in laboratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Scala di valutazione da 0 a 10. - Quantità delle nozioni acquisite, correttezza dei contenuti. - Capacità di approfondimento e di svolgere collegamenti interdisciplinari. - Capacità espositiva ed uso di un linguaggio tecnico appropriato. - 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>TEMPI MODALITA'</p>	<p>Il programma è stato svolto nell’arco dell’intero anno scolastico. Tra il primo e secondo quadrimestre si è provveduto al ripasso dei nuclei essenziali del programma svolto. Come indicato nella relazione sulla classe alcuni argomenti sono stati trattati in modo semplificato, per motivi legati all’apprendimento dei discenti.</p>		

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	<ul style="list-style-type: none">- Raggiungimento delle competenze di settore, previste nel curriculum verticale, attraverso l'acquisizione delle nozioni tecnico-professionali impartite ai discenti.- Capacità di analisi e critica.- Capacità di operare collegamenti interdisciplinari.- Capacità di approfondimenti e contributi personali.- Uso di un linguaggio specifico di settore e capacità espositiva e argomentativa.- Autonomia professionale.
--	--

L'insegnante tecnico pratico

Fabrizio Sbarro



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. LISOTTI Daniele

Relazione sulla classe:

La classe è formata prevalentemente da allievi di sesso maschile e con una discreta propensione e motivazione al lavoro fisico e all’educazione fisica in genere.

Nella prima parte dell’anno l’impegno mio d’insegnante è stato sempre quello di dare agli allievi proposte diversificate per cercare di rendere partecipe tutto il gruppo anche i meno avvezzi alla materia, soprattutto attraverso progetti che prevedevano l’utilizzo di spazi esterni o di esperti “esterni” alla scuola.

La classe non omogenea dal punto di vista delle abilità motorie non ha facilitato certamente la partecipazione a certi tipi di attività da parte di alcuni e l’inclusione sociale. Purtroppo con il crescere dell’età le abilità motorie sono sempre più specifiche e anche l’abbandono delle attività sportive non facilita il lavoro dell’insegnante.

La didattica della prima parte dell’anno si è sviluppata attorno a progetti più o meno nuovi (arrampicata sportiva, difesa personale, squash, baseball) con l’intenzione di stimolare i ragazzi verso nuove proposte didattiche e partire tutti dallo stesso livello favorendo l’inclusione e la partecipazione. Devo dire che la classe ha risposto molto bene alle proposte didattiche, i ragazzi sono discretamente interessati alla disciplina pratica (nella sua versione “classica”); sono invece poco interessati alla teoria che sta alla base di un movimento sportivo.

Lo svolgimento del programma non ha subito grosse variazioni rispetto a quello preventivamente presentato all’inizio dell’anno scolastico (presentato dal dipartimento di scienze motorie alla prima riunione).

La classe insieme ad altre classi quinte ha partecipato a gennaio ad un corso di primo soccorso per personale non sanitario organizzato dal collega molino in collaborazione con la croce rossa.

Programma svolto:

modulo 1

Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo.

- analisi situazione di partenza.

tempi

da fine settembre a metà ottobre 2023

obiettivi

valutare i livelli di partenza della classe tramite esercizi test oggettivamente validi e proposti dal dipartimento

contenuti

test eurofit : test forza a scelta fra test add. test arti inferiori test forza arti sup.

valutazione forza e cap. aerobica

ogni valutazione ha una sua parte iniziale dedicata alla spiegazione del lavoro a svolgersi e soprattutto una parte finale dedicata all'analisi (report) dei risultati e le strategie per migliorare gli stesso.

modulo 2

Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo.

- nuove proposte didattiche con interventi da parte di esperti esterni o in strutture esterne.

squash

lo sport

inquadramento fisiologico e metabolico di uno sport come lo squash anche in relazione con altri tecnica di gioco con il maestro nazionale marcus presso la f.i.g.s. centro federale.

Obiettivi: conoscenza e pratica di questo sport non diffuso.

arrampicata sportiva

Attività svolta presso l'adventure park di riccione dove i ragazzi hanno provato l'ebbrezza dell'altezza e si sono confrontati con i propri limiti in fatto di: equilibrio, forza arti sup. ed inferiori, paura dell'altezza.

Inoltre il centro è un'occasione per i ragazzi per eventuali impieghi nel settore visto che è sempre alla ricerca di istruttori giovani cui far acquisire il brevetto di assistente.

Obiettivi: come già descritto, questa attività ha in sé tanti requisiti necessari minimi per poter essere svolta, il che fa sì che il ragazzo ragioni da sé stesso e comprenda quali limiti poter superare tramite allenamento e dedizione e quali innati geneticamente.

baseball

Inquadramento storico e geografico dello sport. tecnica e regolamento con istruttori dei dolphins baseball riccione. Gare anche fra varie classi.

Obiettivi: conoscenza e pratica di questo sport non molto diffuso, che prevede tanta lucidità mentale (ed anticipazione motoria) per poter essere svolto.

Progetto f.c.i. federazione italiana ciclismo “sicuri in bicicletta”.

3 lezioni dedicate al ciclismo

Dalla teoria della messa in sella, uso del mezzo a due ruote e regole di comportamento in strada alla pratica con esercitazioni fuori dalla palestra con bici vere seguiti da due istruttori federali:

- Ercole Della Torre fci istruttore fci 3 livello;
- Cristian Celli fci istruttore federale 2 livello;
- verifica scritta e pratica dei contenuti appresi.

modulo 3

Salute e benessere, prevenzione e sicurezza.

Teoria dell'allenamento sportivo.

Dai metabolismi ai nutrienti essenziali per mantenersi in forma e ricercare la migliore performance. riconosce alcuni essenziali principi relativi al proprio benessere psico-fisico legati alla cura del corpo e a un corretto regime alimentare.

Nello specifico: allenamento sportivo, caratteristiche/definizione, supercompensazione, modalità continua o ad intervalli (hiit brevi e ripetute lunghe), analisi dei nutrienti sportivi, integratori di maggior utilizzo: prove e documentazione scientifica a sostenere l'uso.

Test e mezzi/strumenti per analisi del carico interno cioè la percezione della fatica, dal semplice e pratico scala di borg al cardiofrequenzimetro, dai power meter ai gps del calcio, gli smartwatch e le app più in uso.

Obiettivi: gestione del proprio stato di forma fisica tramite test e capacità di incrementarla grazie ad un razionale utilizzo dell'allenamento più adatto alla situazione attuale in funzione di un obiettivo futuro.

modulo 4

Sport individuali e di squadra (partecipazione di alcuni ragazzi ai campionati studenteschi provinciali).

Pallavolo, calcetto, badminton, squash.

Didattica suddivisa in una parte in aula con spiegazione teorica tramite visione e commento.

Fasi di gara e tutorial didattici, cui fa seguito una parte pratica dove i contenuti appresi vengono trasformati in abilità pratiche.

modulo 5

Sport natura e territorio

la parte terminale dell'anno scolastico ha visto prevalere attività svolte a contatto con la natura ed il territorio circostante: dal trekking in posti suggestivi al beach volley, beach tennis al mare affrontando temi quali il turismo sportivo e lo sport come veicolo di traino economico.

Metodi di lavoro

Si è sempre partiti da una situazione globale a cui è subentrato un momento più specifico, di tipo analitico, in cui è avvenuta la presa di coscienza degli aspetti più tecnici e specifici del gesto. si è passati quindi ad una fase di lavoro di tipo globale arricchito, perché ciò che è stato appreso a livello analitico diventi realmente significativo

Mezzi e strumenti

L'utilizzo degli strumenti di lavoro è stato il più vario possibile per sollecitare al massimo la partecipazione e stimolare l'interesse degli alunni. Per la prima parte dell'anno sono stati utilizzati: la palestra con i relativi attrezzi, e strutture esterne alla scuola. Ampio utilizzo di video tutorial di google/youtube (tramite ricerca guidata dall'insegnante) di preparatori fisici, nutrizionisti o colleghi insegnanti di educazione fisica per variare i canali comunicativi dal solito libro.

Verifiche effettuate

Pratiche nella prima parte dell'anno tramite test individuati dal dipartimento ad inizio anno (vedi eurofit batteria test) e verifiche effettuate soprattutto tramite osservazione dei progetti svolti in questa modalità:

- verifica capacità di apprendimento;
- verifica dell'attenzione mostrata ai contenuti spiegati dall'istruttore/esperto;

- interesse e partecipazione attiva modalità e criteri di valutazione.

L'osservazione del processo di apprendimento è stato valutato attraverso i seguenti elementi:

- a) rispetto delle consegne (siano esse verifiche pratiche o teoriche, rispetto anche dei tempi eventuali di recupero della prova stessa in caso non sia stato possibile svolgerla);
- b) acquisizione di un atteggiamento volitivo e attivo tendente a superare le difficoltà e l'errore e a migliorare continuamente la risposta motoria;
- c) capacità di elaborare le conoscenze pregresse per progettare e realizzare nuove azioni;
- d) partecipazione attiva anche critica con domande, richieste e partecipazione ai canali di comunicazione quali telegram.

Riccione, 15 Maggio 2024

Il docente
Prof. Daniele Lisotti



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: RELIGIONE

Prof. TENTONI Luca

Relazione sulla classe:

Il gruppo classe è composta da 12 avvalentesi. La classe non sempre si è dimostrata attenta e partecipa nello svolgimento dei moduli didattici proposti e svolti durante l’anno scolastico. Gli alunni hanno non sempre mantenuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell’insegnante. Il programma didattico è stato in buona parte sviluppato e approfondito in ogni suo punto subendo qualche modifica e qualche rallentamento dovuto ad altre attività curriculari.

Gli obiettivi formativi ed educativi raggiunti sono: una migliore conoscenza di sé nel confronto con la propria dimensione spirituale; una sufficiente acquisizione della cultura religiosa come elemento fondamentale per la formazione umana, sociale e civile di ogni persona; la capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare, e dell’esperienza religiosa in genere, nella storia dell’Italia, dell’Europa e dell’umanità; l’abilità di raffrontarsi con l’insegnamento della Chiesa cattolica e analizzare con senso critico alcune tematiche etiche, sociali e culturali che si impongono nella realtà complessa del mondo contemporaneo. Una parte del programma è stata riservata alla tematica “cibo e religioni”, regole e divieti. Il giudizio complessivo sulla classe nonostante tutto è positivo: appena sufficienti le capacità critiche e di dialogo espresse dagli studenti sulle tematiche affrontate durante l’anno scolastico, la difficile collaborazione nel rapporto di lavoro che hanno saputo instaurare con l’insegnante.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE IRC CLASSI QUINTE 2023/24

I tempi sono stati calcolati su un monte ore di 33 settimane per 1 ORA settimanale, per un totale di 33 ore circa curriculari. I contenuti sono organizzati come dalle seguenti tabelle.

Programma svolto:

MODULO 1: Visione cristiana e multiculturalità	
Conoscenze Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.	Abilità Motivare, in un contesto multiculturale complesso, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, costruttivo e rispettoso.
MODULO 2: Identità cristiana	
Conoscenze Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.	Abilità Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero
MODULO 3: Scelte di vita	
Conoscenze La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita e di professione. Ogni religione cerca di regolamentare la sessualità, in quanto legata alla vita e al divino.	Abilità Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne offre il cristianesimo.
MODULO 4: Religioni e Chiese unite nel difendere l'ambiente e la pace	
Conoscenze Pace, giustizia e ambiente in campo ecumenico e interreligioso. L'impegno globale per l'ambiente. Cibo e religioni, regole e divieti. Storia e attualità: la guerra in Terra Santa.	Abilità Essere a conoscenza di quanti beni vengono sprecati e consumati. Comprendere il dovere di corresponsabilità verso la creazione. In tutte le religioni il cibo non è solo un elemento naturale e materiale ma è considerato un dono divino. Conoscere le regole alimentari. Il conflitto arabo-israeliano.

Riccione, 15 Maggio 2024

Il docente

Prof. Luca Tentoni



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

Riccione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. IANNONE Carmine

Relazione sulla classe:

Ho seguito questo gruppo nel corso dell’ultimo triennio e l’andamento didattico disciplinare è stato molto positivo. Quest’anno la classe è partita abbastanza bene, motivata e conseguendo buoni risultati nel primo quadrimestre. All’inizio del secondo c’è stata una certa flessione, manifestatasi verso marzo, a causa di un pò di stanchezza, l’anticipato avvento della primavera, i numerosi eventi extra-scolastici che l’alberghiero prevede, il viaggio d’istruzione, fattori che comportano discontinuità nello studio. È subentrata anche la classica ansia per l’appressarsi dell’esame, che ha avuto effetti bloccanti e rinunciatari, piuttosto che di allerta e stimolanti. Si è poi rientrati nella norma e gli alunni hanno ripreso il giusto percorso eccetto qualche alunno.

Programma svolto:

Modulo	Obiettivi	Contenuti
Modulo 1 – Il patrimonio dell’impresa (ripasso)	Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio Riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio Compilare la Situazione patrimoniale con particolare riferimento alle imprese	Gli investimenti dell’impresa: il patrimonio lordo I finanziamenti dell’impresa L’uguaglianza investimenti-finanziamenti <ul style="list-style-type: none">• <i>Le attività e le passività</i> Il prospetto del patrimonio; la Situazione patrimoniale Classificazione degli elementi del patrimonio <ul style="list-style-type: none">• <i>Le attività</i>

	<p>turistiche</p> <p>Calcolare il patrimonio netto dell'impresa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le passività</i> • <i>Il patrimonio netto</i> <p>Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>I valori finanziari</i> • <i>I valori economici</i> <p>I criteri di valutazione del patrimonio di funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>L'ammortamento delle immobilizzazioni materiali e immateriali</i>
Modulo 2 – La gestione economica	<p>Classificare le diverse operazioni aziendali</p> <p>Calcolare il reddito d'esercizio e compilare la Situazione economica</p> <p>Effettuare calcoli per la determinazione del costo complessivo di produzione</p> <p>Calcolare il punto di pareggio (BEP)</p> <p>Compilare semplici prospetti di imprese turistiche</p>	<p>Il ciclo produttivo</p> <p>I cicli aziendali</p> <p>Reddito d'esercizio</p> <p>Regolamento costi e ricavi</p> <p>Il principio di competenza</p> <p>L'aspetto amministrativo, finanziario ed economico della gestione</p> <p>Costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche</p> <p>Costi e ricavi con pagamento posticipato e anticipato</p> <p>Situazione economica</p> <p>Definizione e classificazione di Costi e Ricavi</p> <p>Configurazione di costo</p> <p>Analisi del punto di equilibrio</p>
Modulo 3 – La programmazione e il budget	<p>Saper utilizzare gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Applicare gli elementi di budgeting per quantificare l'investimento e valutarne la sostenibilità</p> <p>Applicare le tecniche del SWOT</p> <p>Definire offerte</p>	<p>La pianificazione e la programmazione</p> <p>Il Budget definizione e significato, le diverse tecniche di redazione</p> <p>Differenza tra bilancio d'esercizio e budget</p> <p>Le diverse parti del budget</p> <p>Redazione budget degli investimenti</p> <p>Redazione budget economico di un ristorante</p> <p>Redazione budget economico di un</p>

	gastronomiche e servizi qualitativamente sostenibili	albergo Controllo budgetario Il business plan: definizione e contenuto Analisi SWOT
Modulo 4 – Il marketing	Saper utilizzare gli strumenti del marketing Diversificare il prodotto in base alle nuove tendenze, agli sviluppi tecnologici e di mercato Progettare e utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative del target di riferimento Progettare attività e iniziative atte a valorizzare le tipicità del territorio	Il marketing: definizione e significato I diversi orientamenti al mercato delle imprese Il piano di marketing <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing strategico: definizione e fasi • Il marketing operativo: definizione e scelte • Il marketing turistico territoriale ed integrato Destination marketing Marketing mix (le 4 p) <ul style="list-style-type: none"> • Prodotto • Prezzo • Distribuzione • Comunicazione
Modulo 4 – Cenni sui contratti delle imprese ristorative	Conoscere le tipologie di servizi offerti dalle strutture ristorative	Cenni sul contratto di ristorazione Cenni sul contratto di catering Cenni sul contratto di banqueting

Strumenti: libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom, YouTube, Meet e GPresentazioni.

Libro di Testo: S. Rascioni, F. Fariello, *Gestire le imprese ricettive*, Tramontana, 2022 (2019), Vol. 2.

S. Rascioni, F. Fariello, *Gestire le imprese ricettive*, Tramontana, 2023 (2020), Vol. 3.

Riccione, 15 Maggio 2024

Il docente
Prof. Carmine Iannone



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DISCIPLINA: ED. CIVICA.

Referente: Prof. IANNONE Carmine

Discipline Coinvolte: Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Inglese, DTA.

Programma svolto:

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
ITALIANO-STORIA	Approfondimento sul periodo della Belle Epoque: le grandi innovazioni tecnologiche, scientifiche e mediche tra la fine dell'800 e gli inizi del 1900 del secolo scorso. Parità di genere: il movimento delle suffragette e l'emancipazione femminile.	Le linee essenziali dell'ordinamento costituzionale italiano; la Costituzione italiana e i 12 principi fondamentali. Approfondimento sugli articoli 3, 37, 51 (le pari opportunità nella Costituzione italiana).
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Analisi del ciclo di vita degli alimenti: gli indicatori ambientali, la “doppia piramide alimentare ambientale”(Barilla Center for food & Nutrition), la filiera corta: alimenti a km 0, sistemi produttivi sostenibili, alimenti “etici”: il mercato equo-solidale e la proposta “slow”.	Concetto di “dieta sostenibile” consigli per una dieta sostenibile. Lo spreco alimentare a livello domestico e ristorativo. Fame zero
INGLESE	The United kingdom, Erasmus students network.	What to know to become a British citizen. Writing a CV and a personal profile.
D.T.A.	Modulo 1 – Settore turismo: gli organismi e le fonti normative interne.	Modulo 2 – Settore turismo: gli organismi e le fonti normative dell’Unione Europea.

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, analisi del testo, testo argomentativo, tema di attualità, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti Vero o Falso, 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 2024), 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.).

Criteria comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

NEGATIVO E SCARSO (VOTI 1-2-3)	1.	Totale assenza delle più elementari nozioni
	2.	Totale incapacità di cogliere il senso globale
	3.	Incapacità di affrontare una situazione comunicativa
INSUFFICIENTE (VOTO 4)	1.	Non possiede i contenuti minimi
	2.	Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto
	3.	Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le competenze
MEDIOCRE (VOTO 5)	1.	Conosce in modo frammentario e lacunoso
	2.	Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico
	3.	Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite
SUFFICIENTE (VOTO 6)	1.	Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni
	2.	Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari
	3.	Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze
DISCRETO (VOTO 7)	1.	E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi
	2.	Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni
	3.	Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso
BUONO (VOTO 8)	1.	Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza
	2.	Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni
	3.	Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome
OTTIMO/ECCELLENTE (VOTO 9-10)	1.	Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi
	2.	Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale
	3.	Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti

Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi d'istruzione professionale:

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

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

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

Crediti Scolastici

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

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

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M=6	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

MONTE ORE PCTO SVOLTE NEL TRIENNIO:

studente_classe	studente_cognome	studente_nome	studente_data_nascita	studente_luogo_nascita	ore_diari_bordo_vistati
1					272
2					272
3					288
4					221
5					291
6					239
7					279
8					256
9					284
10					235
11					276
12					310
13					303
14					310

PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)



Ministero dell'istruzione e del merito

Sessione ordinaria 2023

Prima prova scritta

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo e la terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo e al settimo giorno si riposò.
Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza, senza mai riposare, con la sua intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno d'una notte d'ottobre,
mise altri luminari uguali a quelli che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo

sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.

3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individuale e commentane il significato.

4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?

5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.

PROPOSTA A2

Ministero dell'istruzione e del merito

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

Gli indifferenti (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? – domandò la madre. Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa – disse Carla – che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, – rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie ch  tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurit  completa, ignuda oscurit .

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guard  l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si trover  in qualche modo.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo '*la paura della madre ingigantiva*'?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede '*povera, sola, con quei due figli, senza amicizie*': l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Federico Chabod**, *L'idea di nazione*, Laterza, Bari, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX.

Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri princìpi, senza di cui rimarrebbe incomprensibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi princìpi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre *basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà*».

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello *europeo*. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per '*Umanità*'?
4. Spiega il significato della frase '*La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità*'.

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l’elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l’80% della ricchezza dei paesi più avanzati è “immateriale”, cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la “distruzione creativa”, vale a dire l’uscita di scena di attività obsolete e l’ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L’enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un’idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta ‘*distruzione creativa*’?
3. Cosa intende Piero Angela con l’espressione ‘*ricchezza immateriale*’?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell’autore, un ‘*sistema molto efficiente*’?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?»

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non s'illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivate' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?».

¹*Pascal*: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

²*Bertrand Russell*: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

³*Foster Dulles*: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. *‘La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?’* Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602>)

«Gentile Ministro Bianchi,

a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l’hanno giudicato più o meno una burletta.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l’esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell’interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta d’ingresso nell’età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l’importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell’interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po’ di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell’indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell’Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all’esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisco: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "*tempo reale*".

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

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

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

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

INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

		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(1-5)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi non risultano coerenti.	
		L2 (6-8)	Il testo è solo parzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi risultano poco coerenti	
		L3 (9)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
		L4(10-12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	
		L5(13-15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
Elemento da valutare 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15)	L1 (1-5)	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare e/o debolmente connesso.	
		L2 (6-8)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo non sempre ordinato e lineare o debolmente connesso.	
		L3 (9)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare.	
		L4(10-12)	L'esposizione si presenta organica e lineare.	
		L5(13-15)	L'esposizione risulta organica, articolata e del tutto lineare.	
Elemento da Valutare 3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (1-4)	L'alunno è del tutto privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati.	
		L2 (5)	L'alunno è in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali poco articolati.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati.	
		L4 (7-8)	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati.	
		L5 (9-10)	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati.	
Punti Totale				/100 .../20

DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

Tipologia A

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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

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

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

I commissari

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

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

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

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

I commissari

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)

Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

“S. Savioli” – Riccione

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE 2023-2024

SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI PERCORSO: ENOGASTRONOMIA

(Codice ATECO I 56 Codice SEP 23 - Codice ADA 23.01.01/02- Codici NUP 5.2.2.1- Cuochi in alberghi e ristoranti, 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi, 5.2.2.2.3 - Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva 6.5.1.3)

Elaborato di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

Linee Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018

[...]

La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: “La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio”.

Tale modello, al quale s'ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.

Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [...]

In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. [...]

(Da "*Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA*" in: [https://www.crea.gov.it > documents > LINEE-GUI...](https://www.crea.gov.it/documents/LINEE-GUI...)).

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un'"azione protettiva e salutare". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?

- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni "*aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo*". Riferiscine due.

- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari "*mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali*". Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

B) La Dieta Mediterranea (DM) costituisce un modello internazionale atto a tutelare la salute delle comunità e a prevenire il rischio delle "malattie del benessere". Un'alimentazione squilibrata, come la "*western diet*" o "*dieta occidentalizzata*" che si allontani dalle indicazioni fornite dalla DM può essere causa di sovrappeso/obesità e di tutte le patologie a essa collegate.

Il candidato analizzi le problematiche dell'obesità ed elabori una proposta di prevenzione del sovrappeso infantile e adolescenziale, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) definisca la patologia dell'obesità e indichi i parametri più conosciuti per la sua valutazione;
- b) chiarisca cosa caratterizzi l'obesità infantile e perché essa possa predisporre a disturbi e malattie in età successive;
- c) fornisca motivati suggerimenti dietetici per la prevenzione dell'obesità giovanile in merito a:
- qualità e quantità dei nutrienti da introdurre nella giornata;
 - tipologia di alimenti da evitare e da preferire;
 - ripartizione delle calorie tra i pasti nella giornata;
 - stile di vita;
- e) al fine di sottolineare l'importanza della prevenzione dell'obesità, espliciti la relazione tra obesità e diabete e approfondisca l'alterazione metabolica alla base del diabete.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, sulla base della programmazione didattica svolta nel corso dell'anno, e sulle proprie conoscenze ed esperienze di stage e/o lavorative suggerisca n. 4 proposte gastronomiche (ricette) di diversa tipologia, strettamente legate ai principi della Dieta mediterranea, motivando e spiegando la scelta di ciascuna proposta.

Nella scelta delle ricette il candidato dovrà tenere in considerazione le seguenti indicazioni:

- Stagionalità: primavera/estate (specificando l'ingrediente di stagione e la ricetta in cui è inserito).
- Inserimento di un prodotto a marchio di qualità che valorizzi il territorio italiano (anche in una sola ricetta), dando breve spiegazione del marchio prescelto.
- Inserimento di almeno n. 1 ricetta tipica regionale della cucina italiana (specificare la ricetta e la regione di appartenenza).

Per il punto C data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato:

Classe:

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

INDICATORI	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	1.5	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo	2.5	
	V	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi.	1.5 -3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto.	3.5 -4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4.5 -5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5.5 -6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.5 -4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.5 -5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5-6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.5	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato: _____ **Classe:** _____

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

INDICATORI	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	2	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	2,5	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato/ stentato/con difficoltà gravi o lievi.	1,5-3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto.	3,5-4,5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	5-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1-2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elaborazione soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.5 -4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.5 -5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5-6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con adeguata capacità di problem-solving.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1-1.5	
	II	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	III	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.5-3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

La commissione:

Presidente						

DSA: Proposta Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati.

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

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

La commissione:

Presidente						

Consiglio di Classe VCK:

Il documento è stato approvato nella seduta del 15 Maggio 2024.

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Campi Barbara	
Inglese	Amarù Anna Rita	
Tedesco	Pasqualini Loretta	
Matematica/Informatica	Calafiore Paola	
Scienze e cultura degli Alimenti	Ciranna Toni Massimiliano	
La. Enog. Settore Cucina	Sbarro Fabrizio	
D.T.A.	Iannone Carmine	
Scienze Motorie e Sportive	Lisotti Daniele	
Religione	Tentoni Luca	
Sostegno	Greco Antonio Lorianò	
Sostegno	Salvatore Ivana	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore

Prof. Ciranna Toni Massimiliano
