



**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 SERALE**

**Percorso ENOGASTRONOMIA-CUCINA-SALA E VENDITA**



**Anno scolastico 2023/2024**

**Coordinatore: Prof. ALESSANDRO BONINI**

## INDICE

PARTE I	4
Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curricolo	4
STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.	4
VALORI E FINALITA'	4
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE	5
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	13
Osservazioni sul percorso formativo.	13
Metodo di studio e livelli generali raggiunti.	14
Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe	14
Metodi:	14
Strumenti:	14
Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio:	15
Interventi di recupero:	15
PARTE II	16
PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	16
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	17
Relazione sulla classe:	17
Programma svolto:	19
DISCIPLINA: STORIA	23
Programma svolto	23
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	26
Relazione sulla classe:	26
Programma svolto:	27
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	31
Relazione sulla classe:	31
Programma svolto:	32
DISCIPLINA: MATEMATICA	36
Relazione sulla classe:	36
Programma svolto:	36
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	38
Relazione sulla classe:	38
Programma svolto:	39
DISCIPLINA:	
LABORATORIO ENOGASTRONOMICO DI SALA E VENDITA	42
Relazione sulla classe:	42

Programma svolto:	42
DISCIPLINA:	
LABORATORIO ENOGASTRONOMICO DI CUCINA	46
Relazione sulla classe:	46
Programma svolto:	48
DISCIPLINA: D.T.A.	52
Relazione sulla classe:	52
Programma svolto:	53
DISCIPLINA: ED.CIVICA.	54
Programma svolto:	54
PARTE III	55
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	55
Verifica e Valutazione:	56
Criteri e strumenti di misurazione e valutazione	56
Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:	57
Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:	59
Crediti Scolastici	61
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)	62
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	68
DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA	75
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)	81
GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024	83
DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024	84
Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	86
DSA: Proposta Griglia di valutazione prova orale Esame di Stato con descrittori e punteggi riadattati.	87

# PARTE I

## Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculum

### STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

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

### VALORI E FINALITA'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore.

La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali. Le sue finalità sono:

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.

- **Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza.
- **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 di 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 di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di 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 di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale.

Le aree di 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 e 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 cucina sala e vendita" 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-IV	Classe V	
Italiano	3	2	Scritto/orale
Storia	2	2	Orale
Matematica	3	3	Scritto/orale
Lingua straniera	3	3	Scritto/orale
<i>Totale</i>	11	10	

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Area di indirizzo	Classe III-IV	Classe V	
Diritto e tecnica amministrativa	3	2	Scritto/orale
2° Lingua straniera	2	2	Scritto/orale
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	Scritto/orale
Laboratorio Enog.Cucina-Sala/Vend.	4	4	Orale/pratico
<i>Totale</i>	12	11	

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	Lorenzo Benedettini
Inglese	Emiliano Casalboni
Francese	Katiuscia Penisola
Matematica/Informatica	Alessandro Bonini
Scienze degli Alimenti	Nicola Caroni
Lab. Enog. settore Sala/Vendita	Cinzia Parolisi
Lab. Enog. settore Cucina	Vincenzo Sagliano
Dir. Amm. Strut. Ricettive	Giulia Cimarosti

## VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

Discipline	3°-4° anno	5° anno
Italiano/Storia	Giuseppe Pargolo Terranova	Lorenzo Benedettini
Inglese	Emiliano Casalboni	Emiliano Casalboni
Francese	Katiuscia Penisola	Katiuscia Penisola
Matem./Inform.	Ivonne Casadei	Alessandro Bonini (in sostituzione del Prof Stefano Migliozi dal 9 aprile 2024)
Sc. degli Alimenti	Toni Massimiliano Ciranna	Nicola Caroni
Lab. Enog.Sala/Vend	Giorgio Adriano Buffone	Cinzia Parolisi (in sostituzione del Prof Francesco Cerenzia dal 13 marzo 2024)
Lab. Enog. Cucina	Luca Falasconi	Vincenzo Sagliano
Dir. Amm. Strut. Ric	Ketty Campanella	Giulia Cimarosti

# PROFILO DELLA CLASSE

## Composizione

La classe V SERALE ad indirizzo “cucina sala e vendita” si compone di 17 alunni, 9 per il percorso Sala/Vendita e 8 per quello di Enogastronomia; 6 maschi e 11 femmine; 16 provenienti dalla classe IV SERALE e 1 alunno proveniente dalla V DIURNO a.s. 2022/2023.

Alcuni studenti avevano interrotto il percorso scolastico anni addietro mentre altri presentano lacune di base pregresse non ancora colmate. A causa di impegni di lavoro o poca attitudine allo studio il tempo dedicato all’approfondimento individuale da parte degli studenti è stato limitato. Ciò nonostante l’attenzione, l’interesse e la partecipazione durante le lezioni sono stati soddisfacenti e, in alcuni casi, discreti o buoni.

Per quanto riguarda il profilo generale, la classe presenta mediamente un discreto profitto, mentre, per i singoli alunni il risultato è vario e diversificato, dovuto anche al grado di preparazione di base. Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti con esiti non omogenei a causa della diversa predisposizione allo studio, del diverso impegno personale e della diversa attitudine ad argomentare in modo rigoroso. Tuttavia, non mancano alcuni elementi di più alto livello, con buone capacità di ragionamento e nesso logico.

## 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 dei propri compagni di classe e, alcune volte, anche nei confronti di alcuni componenti del corpo docente. Nell’ultimo anno scolastico il corpo docente del CdC ha presentato avvicendamenti di due insegnanti quali Matematica e Laboratorio enogastronomico di sala e vendita

## 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. Il livello di attenzione riscontrato è stato spesso altalenante. Tutti i docenti del CdC sono concordi nel rilevare differenze fra gli alunni per quanto riguarda le capacità di apprendimento, l’impegno e la predisposizione nelle varie

materie. L'atteggiamento per la maggior parte degli alunni è stato però aperto e collaborativo nei confronti dei docenti.

### **Metodo di studio e livelli generali raggiunti.**

I componenti del CdC hanno cercato di modellare la propria programmazione in funzione delle esigenze di un'utenza quale quella di un corso serale per adulti che in molti casi avevano abbandonato gli studi da decenni o si erano fermati alla licenza media. 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.

E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti hanno raggiunto con difficoltà la soglia della sufficienza e, in altri casi, alla data odierna, alcuni di essi non hanno ancora recuperato 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.

### **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 proposte tramite 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.

#### **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 slide, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

### **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 05/02/2024 al 16/02/2024

## **PARTE II**

### **PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**





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-SALA E VENDITA

## **DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Prof. Lorenzo Benedettini

### **Relazione sulla classe:**

Ho seguito gli alunni della classe quinta solamente in questo anno didattico. L’elemento più evidente risulta l’eterogeneità anagrafica, seppur vi sia una maggioranza di studenti più giovani; da segnalare inoltre la presenza di alcuni studenti di lingua non italoфона, per cui si ravvisano delle difficoltà di base legate alla mancata pratica nella lingua scritta.

In generale, per alcuni, il percorso scolastico personale era stato interrotto alcuni anni fa e si è perduta la consuetudine allo studio, altri invece hanno mostrato delle lacune di base pregresse, non sempre colmate del tutto. Si rilevano, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale e le numerose assenze dovute a motivi lavorativi; ciò nonostante l’impegno e l’attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe sono stati apprezzabili.

Anche per questo le attività didattiche si sono concentrate nel lavoro in presenza, con la previsione di un minore carico da attuare attraverso lo studio domestico.

La partecipazione e l’interesse per i programmi e gli argomenti proposti sono stati discreti, l’impegno e la motivazione nella maggior parte degli alunni sono risultati propositivi.

Si è fatto ricorso al metodo individualizzato per favorire nella classe in generale e, in particolare negli allievi più bisognosi di attenzione e cure, il conseguimento e la realizzazione di obiettivi quali l’acquisizione di un metodo di lavoro valido, il possesso di un adeguato linguaggio, la comprensione logica di un testo o del pensiero di un autore, la disposizione al dialogo, la capacità di esposizione degli argomenti in maniera semplice ma chiara. Si è cercato, inoltre, di rendere gli alunni capaci di rispondere alle domande esponendo i contenuti, di formulare un discorso logico e collegato, di esprimere un giudizio personale. Il docente ha cercato di sviluppare nei discenti le capacità intellettive per avviarli ad esprimersi in modo sempre più personale, accurato e spontaneo.

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

Il programma di Italiano è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso la consegna di fotocopie, seguendo il libro di testo adottato e uso dello schermo digitale disponibile in aula. Molto utile è risultato l'utilizzo dell'applicativo Google Classroom, che ha permesso all'insegnante di caricare il materiale svolto a lezione e agli alunni di focalizzare l'attenzione su determinati argomenti.

Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, visione di video e documentari relativi agli argomenti trattati e pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto della situazione generale e del contesto lavorativo particolare, la produzione scritta è stata rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle diverse tipologie testuali, in vista dell'esame di Stato (per il quale è stata fatta anche una simulazione della Prima prova). In alcuni casi le difficoltà, per quanto riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di non essere abituati ad organizzare il testo e sviluppare il periodo in maniera chiara e metodica. Con lo studio della lingua e della letteratura si è cercato di avviare gli alunni allo sviluppo del parlato e dello scritto mediante l'interdipendenza dell'ascoltare, parlare, leggere e scrivere secondo le diverse funzioni della lingua, dirette sia al dominio dei contenuti, sia alla graduale acquisizione della correttezza formale. L'alunno è stato avviato ad accrescere e ad approfondire la comprensione della realtà e dei suoi messaggi, a migliorare ed affinare la propria capacità di giudizio, a rendere più personale e motivato lo studio, favorendo l'interiorizzazione dei contenuti. Prendendo spunto dalle esperienze di vita già acquisite dagli allievi, dai vari problemi socioculturali ed ambientali, si è organizzato un tipo di lavoro atto a promuovere un approfondimento delle loro conoscenze ed un ampliamento del loro sapere. Ci si è adoperati, inoltre, a far sì che l'allievo riconoscesse un autore inquadrandolo in un preciso periodo storico e letterario. L'obiettivo inizialmente fissato è stato quello di fornire un quadro panoramico della letteratura italiana ed a tal proposito sono state prese in esame le più significative correnti letterarie di fine Ottocento e del Novecento; il metodo tramite il quale l'insegnante ha operato l'attuazione del percorso formativo è stato quello di trattare ogni argomento cercando di coinvolgere l'alunno stimolandone l'interesse e la partecipazione.

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

Scopo fondamentale dell'insegnamento della storia è stato quello di sviluppare negli alunni le capacità di percepire le dimensioni spazio - temporali del fenomeno storico, abituantoli a ragionare, collegare, cogliere analogie fra passato e presente, mettendo in rilievo cause ed effetti. L'obiettivo inizialmente fissato è stato quello di fornire un quadro panoramico dei più importanti avvenimenti europei e mondiali dalla fine del XIX secolo alla seconda metà del XX secolo.

### Programma svolto:

<b>MODULO 1</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La crisi di fine '800 nell'opera di Verga	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	Il contesto storico-culturale  Verga: vita, poetica, tecniche narrative.  Lecture:  -Rosso Malpelo -La lupa -La famiglia Malavoglia -L'arrivo e l'addio di 'Ntoni

<b>MODULO 2</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Il Decadentismo	Identificare le relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre	Baudelaire, "I fiori del male"

	tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	<p>Lecture:</p> <p>-L'Albatro</p> <p>Pascoli e D'Annunzio: vita, opera, poetica e stile; "Myrica" e "Alcyone"</p> <p>Lecture Pascoli:</p> <p>-Il fanciullino -X Agosto, L'assiuolo, -Il tuono; il Lampo</p> <p>Lecture D'Annunzio:</p> <p>-La pioggia nel pineto</p>
--	---	--

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Il romanzo moderno in Italia: Svevo e Pirandello	<p>Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Conoscere le caratteristiche dell'opera, sia tematiche che stilistiche, e le strategie narrative utilizzate.</p>	<p>L'età della crisi: la società di massa e la figura dell'inetto</p> <p>Svevo e Pirandello: contesto storico-sociale e rapporto con i modelli culturali di riferimento</p> <p>Lecture da Svevo, "La coscienza di Zeno"</p>

		<p>-Il fumo; Una catastrofe inaudita</p> <p>Lecture Pirandello:</p> <p>-L'umorismo</p> <p>-Il treno ha fischiato</p> <p>-La patente (video)</p> <p>da "Il fu Mattia Pascal"</p> <p>-Cambio treno</p>
--	--	--

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>L'avanguardia artistica e la poesia del primo '900:</p> <p>Il Futurismo e Giuseppe Ungaretti</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della poesia nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Associare immagini e foto di guerra ai testi poetici; narrare l'esperienza delle trincee attraverso una pluralità di linguaggi</p>	<p>I processi di rinnovamento artistico e letterario prima e dopo la grande guerra</p> <p>Il Futurismo e le parole in libertà: il manifesto di Marinetti</p> <p>Il poeta-soldato: Ungaretti; vita, poetica, caratteristiche linguistiche de "L'allegria"</p> <p>Lecture:</p> <p>-Veglia; Soldati; I fiumi</p>

<b>MODULO 5</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Produzione scritta	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Tecniche compositive, organizzazione ed argomentazione della produzione a seconda delle diverse tipologie testuali in vista della prova d'esame e/o dei destinatari (il riassunto, il testo espositivo e il testo argomentativo)

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezione frontale e dialogata, lavori di coppia e di gruppo, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.	Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali. Aula informatica  Applicativi digitali quali Youtube, Google Classroom e Kahoot	Verifiche orali: colloqui individuali, esposizione di lavoro di coppia o di gruppo; presentazioni di lavori multimediali.  Verifiche scritte: comprensione del testo, riassunto e tipologia testuale secondo le prove d'esame espositiva e argomentativa	Profitto ed impegno individuale, partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione ed autocorrezione.  Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero rispetto ai livelli di partenza.  Valutazione iniziale, formativa e sommativa secondo

			quanto previsto dal POF di istituto.
--	--	--	--------------------------------------

Testo in adozione: Italiano: G. Baldi, S. Giusso, Le occasioni della letteratura, vol.3, Pearson, Paravia.

## DISCIPLINA: STORIA

Prof. Lorenzo Benedettini

### Programma svolto

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Dalla società di massa alla prima guerra mondiale	Riconoscere nella storia del XX sec. e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità	Caratteristiche generali: luci e ombre della <i>Belle Epoque</i>  Cause e dinamiche del conflitto; la guerra di trincea  L'Italia dalla neutralità all'ingresso nel conflitto

MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
L'età dei Totalitarismi	Analizzare problematiche significative del periodo considerato.  Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto	I trattati di pace e il dopoguerra in Italia  Dal "Biennio rosso" al regime Fascista; Mussolini e l'instaurazione della dittatura

	socioeconomico, assetti politico-istituzionali.	La Germania dal “Trattato di Versailles” al regime nazista
--	---	--

<b>MODULO 3</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
La seconda guerra mondiale	Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali.	Le cause della seconda guerra mondiale e le dinamiche del conflitto  Resistenza e Liberazione in Italia  La conclusione del conflitto e la bomba atomica

<b>MODULO 4</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Il mondo diviso: dalla guerra fredda alla distensione	Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali, sociali ed economici.	L’Italia repubblicana e il suo ordinamento  USA e URSS: la guerra fredda  L’Italia negli anni del miracolo economico

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA’ E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Lezione frontale e dialogata, dibattiti e	Libro di testo, consegna di fotocopie,	Orale attraverso colloqui individuali e	Profitto ed impegno individuale,



<p>discussioni in classe, lavori di coppia e di gruppo; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali.</p>	<p>utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.</p> <p>Uso di applicativi digitali quali Youtube e Kahoot</p>	<p>scritta con domande a risposta multipla</p> <p>Esposizione di lavori di gruppo e presentazione multimediali</p>	<p>partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione e autocorrezione.</p> <p>Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza.</p> <p>Valutazione iniziale, formativa e sommativa.</p>
--	--	--	--

**Testo in adozione:** G. De Vecchi, G. Giovannetti, La nostra avventura ed. rossa vol. 2-3, Pearson, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori



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-SALA E VENDITA

## **DISCIPLINA: LINGUA INGLESE**

Prof. Emiliano Casalboni

### **Relazione sulla classe:**

La classe 5SE è composta da 17 alunni, 9 per il percorso Sala/Vendita e 8 per quello di Enogastronomia. La classe, che é stata seguita da me sia quest’anno che l’anno precedente, comprende un gruppo trainante di allievi che dimostra interesse per la disciplina e un atteggiamento maturo e responsabile, un altro gruppo meno interessato ma che dimostra un discreto impegno nel conseguire gli obiettivi e un piccolo numero di allievi che non sempre si impegna in modo adeguato, ha sviluppato un apprendimento di tipo mnemonico e/o dimostra problemi di eccessiva emotività.

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti con esiti non omogenei a causa della diversa predisposizione allo studio, del diverso impegno personale e della diversa attitudine ad argomentare in modo rigoroso.

Il programma di lingua Inglese è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati soprattutto seguendo il libro di testo in adozione con approfondimenti da parte del docente tramite fotocopie o video pertinenti con l’argomento trattato.

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

Le verifiche sono state sia di tipo orale che scritto.

### Metodologie attuate – modalità di lavoro:

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

Libri, strumenti e materiale utilizzato:

Libro di testo, Mastering Cooking & Service, di Catrin Elen Morris with Alison Smith; Eli- La Spiga Edizioni Digitali; fotocopie; Google Workspace.

Tipologia verifiche scritte/orali

### Programma svolto:

MODULO 1	OBIETTIVI	CONTENUTI
Revision	Revision of topics presented in the 4th class to consolidate the professional language.  Grammar	Food ingredients; Cooking techniques; Recipes; At the bar: bar staff and equipment. Dialogues. , Wine serving, pairing food and wine; Civilization: the UK and the the United States of America (typical bars, restaurants and recipes).  Present simple, present continuous, imperative, past simple, past continuous, used to/would, present perfect simple, future forms, countable/uncountable nouns.
MODULO 2	OBIETTIVI	CONTENUTI
Food stores and supplies	Getting to know how to search and order food from	Food stores and supplies; sourcing suppliers, storing

Beverages	suppliers ; How to store food. Acquiring the professional language.  Information about beverages.	food, searching for suppliers, making and checking orders.  Wine, wine appellation, beer, spirits and liquers, cocktails, juices, milkshakes and frappés.
MODULO 3	OBIETTIVI	CONTENUTI
Diet and Nutrition	How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets	Nutrition and healthy eating ; Various selected diets (Mediterranean, alternative, religious, sport).  Food allergies and intolerances
MODULO 4	OBIETTIVI	CONTENUTI
Safety procedures  Banqueting.	Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.  Understanding the event management.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles; Food contamination, risk prevention and food preservation.  What's banqueting, organising a banquet, the banqueting manager, event management.
MODULO 5	OBIETTIVI	CONTENUTI
Career paths	Understanding the role of specialized restaurant staff.	The waiter, the sommelier, the bartender, the food and beverage manager.

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

**Strumenti:** Libro di testo, Youtube, LIM, Fotocopie.

**Modalita' Di Lavoro Metodologia:**

- Metodo deduttivo e induttivo
- Lezione frontale, dialogata, lavoro di coppia.
- Monitoraggio assiduo degli apprendimenti.
- Reading and Comprehension
- Listening and Comprehension
- Speaking
- Writing

**Verifiche:**

- Verifiche scritte e orali relative alle quattro abilità linguistiche. Minimo 3 verifiche tra orale e scritto a quadrimestre.

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



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-SALA E VENDITA

## **DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**

Prof. ssa Katuscia Penisola

### **Relazione sulla classe:**

Ho seguito gli alunni della classe 5<sup>a</sup> serale nello studio della lingua francese solo in quest’ultimo anno scolastico. Il rapporto instauratosi è stato positivo e le relazioni interpersonali buone. La classe è composta da ventuno alunni. Si tratta di una classe piuttosto eterogenea per quanto riguarda l’età anagrafica degli studenti. La relazione che si è instaurata tra i due gruppi formati è da considerarsi generalmente positiva, anche se non si sono sempre ben amalgamati, ma sono spesso rimaste due entità distinte. L’impegno prodotto è stato costante ed apprezzabile, fatta eccezione per alcuni alunni, i quali hanno affrontato lo studio con discontinuità. I risultati raggiunti sono nel complesso sufficienti. Nel corso dell’anno sono stati principalmente affrontati argomenti legati all’indirizzo prescelto, nelle sue varie articolazioni, come da programma. Per la minima quantità di tempo a disposizione, non è stato possibile integrare molti contenuti aggiuntivi oltre alle informazioni di carattere generale desunte dal testo in adozione, se non qualche fotocopia integrativa, riguardante l’UdA, o alcuni esercizi multimediali e dettati effettuati in classe.

Non sono mancati naturalmente momenti di distrazione e di calo di interesse durante l’anno scolastico, ma nel complesso si è riusciti a svolgere il lavoro preventivato ad inizio anno. Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo nel complesso una preparazione discretamente omogenea nell’uso della lingua come strumento di comunicazione; gli obiettivi previsti dalla disciplina sono stati raggiunti in modo piuttosto soddisfacente.

## Programma svolto:

Testo in adozione: C. Duvallier - Gourmet Service – Ed. Eli

<b>MODULO 1 (S+K)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances Intoxications</p>	<p>Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP</p>	<p>L'hygiène Les infections et les intoxications alimentaires Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments Le système HACCP Les 7 principes obligatoires Dialogue "Il faut respecter les règles" Les méthodes physiques de conservation Les méthodes chimiques de conservation Les méthodes physico-chimiques et biologiques de conservation <u>Grammaire:</u> IL FAUT et VERBE DEVOIR Le présent des verbes en -IR Le présent des verbes POUVOIR, SAVOIR, VOULOIR, FAIRE, SAVOIR</p>
<b>MODULO 2 (S+K)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Les fournisseurs Les types de fournisseurs et les techniques d'achat Le stockage des aliments</p>	<p>Savoir connaître les modes d'approvisionnement Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits</p>	<p>Les fournisseurs Les types de fournisseurs Le stockage des aliments Dialogue "Je voudrais passer une commande" <u>Grammaire:</u> Le conditionnel présent</p>
<b>MODULO 3 (S+K)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Les régimes alimentaires</p>	<p>Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions</p>	<p>Les aliments biologiques Les OGM Le régime méditerranéen</p>



<p>La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications UDA - L'alimentation cashier et le menu kosher</p>	<p>Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et les OGM</p>	<p>Allergies et intolérances Les régimes alimentaire pour coeliaques Les menus religieux Les troubles du comportement alimentaire Texte "Des régimes "Longue vie"" <u>Grammaire:</u> Les pronoms personnels COD et COI</p>
<b>MODULO 4 (K)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Les fromages et les desserts UDA - Histoire et recette de la Sachertorte</p>	<p>Savoir présenter les fromages et les desserts Savoir rechercher et exposer quelques recettes</p>	<p>Les fromages Les fromages français Le chocolat Histoire et recette de la Sachertorte Recettes de pâtisserie: Galette des rois, Macarons, Madeleines Les viennoiseries Les mignardises Les glaces et les sorbets Recettes : "Chocolat liégeois" et "Crème brûlée" (comprensione scritta) <u>Grammaire:</u> Les pronoms relatifs QUI, QUE, DONT, OÙ Les articles partitifs*</p>
<b>MODULO 4 (S)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Le vin Les boissons alcoolisées et non Les boissons chaudes Les cocktails La bière entre tradition et mode Les cafés littéraires La figure du barman UDA - Histoire et recette de la Sachertorte</p>	<p>Savoir parler des boissons Savoir donner des conseils (choix, caractère des boissons, service) Répondre aux questions à caractère professionnel Prendre la commande des boissons et du petit déjeuner Savoir présenter le barman Apprendre le lexique</p>	<p>Petite histoire du vin Les régions viticoles françaises La classification des vins Les phases de la vinification Les boissons chaudes (café, chocolat, thé) Les boissons froides Les bières Les cocktails Histoire et recette de la Sachertorte Dialogue "C'est offert par la maison !"</p>

		Testo “Le champagne” et “Les guides gastronomiques” (comprensione scritta) <u>Grammaire:</u> Les pronoms relatifs QUI, QUE, DONT, OÙ Les articles partitifs*
<b>MODULO 5 (S+K)</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>CONTENUTI</b>
Les petites annonces	Savoir présenter ses compétences professionnelles;	Carrières professionnelles: (K) Le cuisinier et le chef pâtissier (S) le serveur et le barman
<b>CIVILTÀ (S+K)</b>	“Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine” “Traditions et fêtes françaises” “Spécialités gastronomiques italiennes”	
<b>GLOSSARI (K)</b>	Les produits laitiers	

<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura estensiva ed intensiva dei testi affrontati</li> <li>- Discussione guidata e conversazioni</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca informazioni attraverso internet</li> <li>- Esercitazioni scritte:</li> <li>- risposta a questionari</li> <li>- esercizi di varia tipologia - elaborazione di brevi testi personali.</li> <li>- Esposizione orale delle tematiche affrontate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo: C. Duvallier - Gourmet Service – Ed. Eli</li> <li>- Fotocopie integrative</li> <li>- Supporti multimediali</li> <li>- Risorse in rete</li> <li>- Appunti</li> </ul>
<b>VERIFICHE EFFETTUATE (con relativa tipologia)</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Sono state effettuate due verifiche scritte nel 1° quadrimestre e due nel corso del 2°; due verifiche orali a quadrimestre.</p> <p>Tipologia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quesiti a risposta aperta</li> <li>2. Quesiti a scelta multipla</li> <li>3. Vero/falso</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza degli argomenti studiati</li> <li>-Comprensione dei quesiti e delle attività proposte in forma orale e scritta</li> <li>-Espressione e proprietà di linguaggio, uso di termini specifici e correttezza grammaticale</li> </ul>

4. Esercizi di completamento
5. Lettura di un brano con relativi esercizi di comprensione e completamento
6. Prove strutturate
7. Prove semi-strutturate
8. Colloquio tradizionale

- Per la valutazione finale, sono stati presi in considerazione anche l'impegno, la partecipazione e l'interesse mostrati nel corso dell'anno.



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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Classe VCK - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA-SALA E VENDITA

## **DISCIPLINA: MATEMATICA**

Prof. Alessandro Bonini

### **Relazione sulla classe:**

Sostituisco il prof Stefano Migliozi dal 9 Aprile c.a, e da quel che ho potuto valutare in queste poche settimane complessivamente il profitto della classe risulta essere soddisfacente, la maggior parte degli alunni dimostra di impegnarsi con interesse. Vi sono alunni dotati di discrete capacità che ottengono risultati positivi, altri presentano una situazione di lieve incertezza, con profitto più basso. Rispetto all’andamento scolastico del primo quadrimestre guardando i voti assegnati dal mio predecessore rilevo un leggero miglioramento nello studio. Il comportamento della classe è corretto.

### **Programma svolto:**

Classificazione di funzioni (algebriche e trascendenti - forma implicita ed esplicita di una equazione funzionale - saper riconoscere funzioni iniettive, suriettive, biettive); Continuità e discontinuità di una funzione in un punto e dimostrazione algebrica. Limiti di funzioni razionali, (escluse le forme indeterminate  $0/0$ ,  $+\infty-\infty$ ,  $\infty/\infty$ ); La derivata prima di funzioni razionali (applicando le regole di derivazione);

Di una funzione algebrica razionale saper studiare:

- dominio
- simmetria  $f(-x)$
- intersezioni con gli assi ( $x=0$ ;  $y=0$ )
- segno  $f(x)>0$

- limiti negli estremi del dominio
- asintoti orizzontali e verticali
- monotonia e punti stazionari

Lettura del grafico di una funzione: dominio, codominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, monotonia, punti di massimo e di minimo relativi

**Testo in adozione:** Leonardo Sasso, Ilaria Fagni, Colori della Matematica,

Edizione Bianca - per il secondo biennio degli istituti alberghieri; Deascuola/Petrini

**Strumenti:** Lim, libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, Classroom.



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-SALA E VENDITA

## **DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Prof.

Prof. Nicola Caroni

### **Relazione sulla classe:**

Seguo la classe solo dall’inizio di quest’anno scolastico e l’approccio iniziale è stato relativamente positivo. Il livello di partenza sufficiente ma è stato necessario riprendere concetti basilari per poter poi affrontare gli argomenti del quinto anno. Complessivamente il clima classe risulta idoneo, stimolante e positivo, da sottolineare però una scarsa autonomia didattica per quanto concerne il metodo di studio, la capacità attentiva e partecipativa e di prendere appunti. Qualche alunno si distingue invece per partecipazione, impegno, studio e curiosità.

I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche utilizzando il testo scolastico, integrato da schemi, appunti e mappe concettuali in lezione frontale e in cooperative learning. Le verifiche scritte, nel 1<sup>^</sup> e nel 2<sup>^</sup> quadrimestre e quelle orali sono state eseguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in corrispondenza del completamento di ciascun modulo. E’ stata somministrata 1 simulazione, nel mese di Aprile.

## Programma svolto:

Libro di testo: "Alimentazione oggi" di Silvano Rodato

Modulo 1	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. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie.</p>	<p><b>Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche</b></p> <p>La piramide alimentare Bioenergetica Larn e dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Alimentazione nello sport Alimentazione collettiva Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica. Limiti delle diete dimagranti</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche</b></p> <p>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, malattie epatiche, dca (anoressia e bulimia). Alcolemia</p> <p>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>

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
<p><b>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</b></p>	<p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni. Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari.</p>	<p><b>Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.</b> Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.</p> <p><b>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.</b> Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione.</p> <p><b>Qualità alimentare e additivi alimentari.</b> Controlli di qualità. Prodotti tipici e biologici. Tracciabilità, rintracciabilità, frodi alimentari. Etichettatura.</p>

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
<p><b>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</b></p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p><b>Nuovi prodotti alimentari.</b> Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.</p>



<b>METODI DI LAVORO</b>	<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	<b>VERIFICHE EFFETTUATE</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dibattiti</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Discussione guidata</li> <li>- Cooperative learning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo "Alimentazione oggi" di Silvano Rodato Ed.CLITT</li> <li>-Dispense e schemi</li> <li>-Mappe concettuali</li> </ul>	<p>PROVE SCRITTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-temi</li> </ul> <p>PROVE ORALI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui tradizionali</li> <li>- Colloqui interdisciplinari-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti</li> <li>-Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico</li> <li>-Padronanza del linguaggio specifico</li> <li>-Esposizione corretta</li> </ul>



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-SALA E VENDITA

## **DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO DI SALA E VENDITA**

Prof. Cinzia Parolisi

### **Relazione sulla classe:**

La classe è composta da 17 alunni: 6 maschi e 11 femmine. La docenza della classe è stata assegnata il 13/03/2024 in sostituzione del prof. Cerenzia Francesco. La classe è composta da studenti di età differente con diverse provenienze culturali, tuttavia presenta tra i discenti un clima disteso e positivo nel dialogo con il docente e tra gli stessi.

La classe ha dimostrato un impegno attivo nei confronti della disciplina.

Ad oggi la maggioranza dei discenti ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati.

### **Programma svolto:**

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
-lezione frontale pratica e teorica  -flippedclassroom  -attività tecnico-pratiche di gruppo	-power point  -video documentari  -ricerche sul web  -attrezzature tecnologiche in laboratorio	-prove scritte strutturate e semi-strutturate  -prove pratiche individuali e di gruppo  -Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo	-capacità di applicare la teoria alla pratica  -abilità nell’approfondire gli argomenti rielaborandoli in modo autonomo

-attività teoriche individuali		-interazione orale	-padronanza del linguaggio  -padronanza nell'utilizzo di attrezzature e accessori di sala bar
--------------------------------	--	--------------------	---

## PARTE TEORICA

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il servizio di sala: tecniche avanzate</b> -Indicazioni per il taglio, il trancio e la sfilettatura -la cucina di sala -Il servizio a buffet -Intaglio delle verdure	-Saper effettuare un servizio di taglio, trancio e sfilettatura -Saper operare nell'ambito della cucina di sala e del flambè -Saper identificare il buffet più indicato e realizzarlo secondo i canoni previsti -Saper effettuare l'intaglio delle verdure con l'uso degli appositi accessori in dotazione per la realizzazione	-Conoscere e utilizzare il coltello più adatto per il taglio, trancio e sfilettatura ed usarli in sicurezza; -Attrezzature e utilizzo per effettuare il servizio flambage con la preparazione di ricette; -Conoscenza del caffè e delle sue differenti classificazioni; -Organizzazione di un buffet in tutte le sue sfaccettature; -Intaglio di frutta e verdura e con seguito di possibili decorazioni da utilizzare.
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il banqueting e il catering</b>	-Predisporre le informazioni necessarie per rivolgersi correttamente al cliente ai fini di condurre al termine una trattativa; -Saper pianificare, organizzare e gestire un servizio esterno; -Conoscenza dei servizi di organizzazione di eventi in tutte le sue sfaccettature.	-Differenza tra banqueting e catering; -Stipulare un contratto di catering con le conoscenze di ogni forma (aziendale, a domicilio, industriale); -Come devono avvenire i trasporti dei pasti; -Il contratto banqueting e l'intera gestione di un banchetto anche nella sezione della logistica. -La figura del banqueting manager.
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Enologia e sommelier</b> -La vite e le fasi legate ad essa;	-Nozioni di base su vino e abbinamenti; -Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera;	-La vite (dalla coltivazione alla raccolta) -Le caratteristiche del frutto della vite e le diverse tipologie;

<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le diverse tecniche di vinificazione (dal raccolto all'imbottigliamento)</li> <li>-La degustazione dei vini</li> <li>-L'abbinamento cibo-vino</li> <li>-La spumantizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e di commercializzazione;</li> <li>-Conoscenza delle diverse tecniche di lavorazione dalla pianta alla bottiglia;</li> <li>-Degustazione dei vini per poter riconoscere la tipologia di vino e le differenti lavorazioni utilizzate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le fasi della creazione del vino legate alle diverse tecniche di vinificazione;</li> <li>-Effettuare una degustazione seguendo tutti i passaggi;</li> <li>-Abbinamento cibo-vino</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p><b>I prodotti e l'approvvigionamento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-i prodotti alimentari e le gamme</li> <li>-i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici</li> <li>-approvvigionamento e gestione delle merci</li> <li>-le frodi alimentari</li> <li>-Slow food</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi</li> <li>-distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</li> <li>-utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi</li> <li>-scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi</li> <li>-stoccare correttamente le merci</li> <li>-riconoscere un prodotto contraffatto, adulterato o alterato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-la classificazione dei prodotti alimentari</li> <li>-marchi di qualità DOP ,IGP, STG, PAT ,certificazioni e tutela dei prodotti tipici</li> <li>-il significato di prodotto biologico</li> <li>-le funzioni dell'economista</li> <li>-le tecniche di gestione delle merci</li> <li>-la contraffazione, adulterazione, sofisticazione ,alterazione.</li> <li>-Difesa della biodiversità attraverso l'educazione al gusto ridando il giusto valore al cibo.</li> </ul>
<b>Modulo 5</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p><b>Birra e abbinamenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza dei prodotti per la produzione della birra</li> <li>-Conoscenza delle fasi di produzione della birra;</li> <li>-Imbottigliamento e conservazione;</li> <li>-Servizio della birra;</li> <li>-Classificazione delle birre;</li> <li>-Regole per la giusta degustazione e abbinamento cibo-birra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Produzione della birra e conoscenza delle materie prime;</li> <li>-Classificazione delle birre;</li> <li>-Spillatura;</li> <li>-Degustazione;</li> <li>-Abbinamento</li> </ul>
<b>Modulo 6</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p><b>Le bevande miscelate</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza del significato di "bevande miscelate e delle attrezzature necessarie per la preparazione;</li> <li>-Conoscenza delle diverse tipologie di cocktail e dei differenti metodi di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza del significato di bevande miscelate;</li> <li>-Attrezzature di miscelazione;</li> <li>-L'importanza delle tipologie di bicchiere utilizzato;</li> <li>-Classificazione delle bevande miscelate;</li> <li>-Tipologie dei cocktail</li> </ul>

	preparazione e le tecniche di miscelazione; -Conoscenze delle differenti unità di misura utilizzate; -Conoscenza della classificazione “IBA”	
<b>Modulo 7</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Snack e Aperitivi</b>	Saper effettuare con l’uso delle attrezzature presenti in laboratorio snack e aperitivi classici e articolati.	-Snack e Aperitivi

## PARTE PRATICA

<b>Esercitazioni in laboratorio</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Realizzazioni di cocktail alcolici e analcolici</li> <li>-Realizzazioni di snack e aperitivi</li> <li>-Analisi de gustativa dei vini e il loro servizio</li> <li>-Analisi de gustativa della birra con relativo servizio;</li> <li>-realizzazione di ricetta per la cucina di sala;</li> <li>-Realizzazione dei diversi tipi di servizio in base al menu proposto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Riuscire ad utilizzare in modo corretto ogni tipo di attrezzatura presente in laboratorio;</li> <li>-Riuscire a mettere in pratica la teoria precedentemente studiata nel programma in forma pratica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cocktail alcolici e analcolici;</li> <li>-Snack e aperitivi</li> <li>-Il servizio dei vini e l’analisi degustativa;</li> <li>-La cucina di sala;</li> <li>-Stili di servizio adoperati in sala in base al menu</li> </ul>



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-SALA E VENDITA

## **DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO DI CUCINA**

Prof. Vincenzo Sagliano

### **Relazione sulla classe:**

La classe è composta da 17 alunni: 6 maschi e 11 femmine. La docenza della classe è stata assegnata a settembre 2024. La classe è composta da studenti di età differenti e anche diverse provenienze culturali, tuttavia presenta tra i membri un clima relazionale abbastanza costruttivo e un’interazione positiva nel dialogo con il docente.

Fin dall’inizio dell’anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate in laboratorio con lezioni tecnico-pratiche frontali, di gruppo e individuali, alternate a lezioni teoriche in classe, e anche lezioni in compresenza con il docente di sala e vendita, con argomenti collegati tra le due discipline.

La classe in generale ha sempre mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole scolastiche, senza nessun atteggiamento di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, e la maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse e impegno per la materia in questione. Il livello di preparazione risulta in generale sufficiente.

Dal punto di vista metodologico si è lavorato puntando spesso sul peer tutoring e cooperative learning, per rendere più semplice la didattica soprattutto per alcuni studenti più in difficoltà, ponendo come obiettivo quello di motivarli attraverso le metodologie più utili per i loro apprendimenti. In generale sin dall’inizio dell’anno scolastico l’interesse degli studenti è stato abbastanza costante, anche sotto il punto di vista dell’impegno e della partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche.

Ad oggi un gruppo di studenti ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati, mostrando maturità, organizzazione e un buon livello di apprendimento delle competenze sia pratiche che teoriche. Un secondo gruppo ha raggiunto gli obiettivi con un livello un po' più che sufficiente. Un ultimo piccolo gruppo ha infine raggiunto gli obiettivi con un livello discreto e abbastanza sufficiente.

## Programma svolto:

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>VERIFICA</b>	<b>MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione frontale pratica e teorica</li> <li>-flipped classroom</li> <li>-attività tecnico-pratiche di gruppo</li> <li>-attività teoriche individuali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-power point</li> <li>-video documentari</li> <li>-ricerche sul web</li> <li>-attrezzature tecnologiche in laboratorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-prove scritte strutturate e semi-strutturate</li> <li>-prove pratiche individuali e di gruppo</li> <li>-Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo</li> <li>-interazione orale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-capacità di applicare la teoria alla pratica</li> <li>-abilità nell'approfondire gli argomenti rielaborandoli in modo autonomo</li> <li>-padronanza del linguaggio</li> <li>-padronanza nell'utilizzo di attrezzature e accessori da cucina</li> </ul>

## PARTE TEORICA

<b>Modulo 1</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p><b>Il mercato enogastronomico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-il catering industriale</li> <li>-la ristorazione commerciale</li> <li>-la neoristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela</li> <li>-leggere ,riconoscere e interpretare le esigenze del mercato enogastronomico</li> <li>-distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere</li> <li>-cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale tradizionale e neoristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi</li> <li>-il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti</li> <li>-le principali tendenze del mercato ristorativo italiano</li> </ul>
<b>Modulo 2</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<p><b>La conservazione degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Metodi di conservazione a caldo</li> <li>-metodi di conservazione a freddo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i metodi di conservazione e applicarli in ambito lavorativo</li> <li>-applicare metodi di conservazione nelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-differenza tra pastorizzazione e sterilizzazione</li> <li>-i prodotti surgelati e congelati</li> </ul>



-Metodi di conservazione fisici, chimici e microbiologici -Le nuove tecniche di conservazione (sottovuoto)	preparazioni e nelle manipolazioni di alimenti	
<b>Modulo 3</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>La cucina innovativa:</b> -la cucina di ricerca -la cucina rivisitata -la cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze -gli allergeni	-riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative -riconoscere gli stili di cucina attuali -essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta	-la cucina tra tradizione e innovazione -vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti -i principi della cucina salutistica con riferimento alla celiachia e intolleranza al lattosio
<b>Modulo 4</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>I prodotti e l'approvvigionamento:</b> -i prodotti alimentari e le gamme -i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici -approvvigionamento e gestione delle merci -le frodi alimentari	-scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi -distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti -utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati -utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi -scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi -stoccare correttamente le merci -riconoscere un prodotto contraffatto, adulterato o alterato	-la classificazione dei prodotti alimentari -marchi di qualità DOP, IGP, STG, PAT, BIO, certificazioni e tutela dei prodotti tipici -il significato di prodotto biologico -le funzioni dell'economia -le tecniche di gestione delle merci -la contraffazione, adulterazione, sofisticazione, alterazione -agropirateria e italian sounding
<b>Modulo 5</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>I metodi di cottura</b> -i metodi classici di cottura -la cucina sottovuoto -cottura a bassa temperatura -l'utilizzo di attrezzature innovative	-organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi -saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione -saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami differiti nelle diverse situazioni ristorative	-i modelli tradizionali e innovativi dell'impianto di cucina -le tecniche di legame differito -principi, tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook & chill, della cucina sottovuoto -l'evoluzione delle attrezzature innovative
<b>Modulo 6</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Contenuti</b>

<b>Il menu e la politica dei prezzi:</b> -le funzioni del menu -la pianificazione del menu e dei piatti conoscendo gli ingredienti -le tipologie di menu -la grafica del menu	-costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela -progettare un catalogo di menu rispettando la stagionalità dei prodotti , del territorio e le regole gastronomiche -progettare graficamente menu semplici -utilizzare menu come strumento di vendita	-le funzioni e i tipi di menu e carta -le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti -criteri di personalizzazione di menu e carta -i menu nella ristorazione sociale
<b>Modulo 7</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il banqueting e i servizi esterni:</b> <b>-la definizione di banqueting</b> <b>-il banqueting manager</b> <b>-l'organizzazione operativa della cucina nel servizio di banqueting</b>	-comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting -redigere un contratto di banqueting -simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi -adeguare il servizio in funzione della domanda	-le caratteristiche del banqueting -la gestione operativa,organizzativa del banqueting manager -la comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio
<b>Modulo 8</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Il sistema HACCP</b> -Igiene e malattie a trasmissione alimentare -Igiene dell'operatore alimentare e divisa di cucina -L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni -L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente <b>L'igiene professionale e sicurezza sul lavoro</b> La sicurezza sul lavoro: -La normativa sulla sicurezza -Le misure di prevenzione e di protezione nelle aziende enogastronomiche	-comprendere l'importanza della prevenzione sulla sicurezza -comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza -saper gestire le situazioni critiche che si presentano durante la manipolazione degli alimenti applicando sistemi di correzione come da normativa alimentare	-la nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro -gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore -i principali pericoli dell'ambiente di lavoro -contaminazione chimica, fisica e biologica -igiene del personale e degli ambienti di lavoro -pulizia e sanificazione con metodo HACCP

PARTE PRATICA

<b>Esercitazioni in laboratorio</b>	<b>Obbiettivi</b>	<b>Contenuti</b>
<b>-Realizzazioni di ricette a base di cucina e pasticceria</b>  <b>-realizzazioni di piatti innovativi con tecniche di cottura a bassa temperatura</b>	-Riuscire a preparare un menu completo realizzandolo con diverse tecniche di cottura -preparare piatti innovativi e rivisitati -utilizzare prodotti del territorio valorizzandoli con	-classificazioni delle tecniche di cottura -temperature al cuore degli alimenti in cottura -tecniche di cottura tradizionali e innovative

<p><b>-preparazioni di piatti con uso del sistema sottovuoto</b></p> <p><b>-preparazione di un menu vegetariano</b></p> <p><b>-l'utilizzo dei diversi cereali e dei derivati</b></p> <p><b>-le cotture degli alimenti in un grasso, in un liquido, e in umido</b></p> <p><b>-cotture di carne e pesce con metodologie innovative</b></p> <p><b>-realizzazioni di piatti per intolleranti al lattosio e glutine</b></p>	<p>tecniche di lavorazione innovative</p> <p>-riuscire a dare equilibrio agli alimenti nel gusto senza tralasciare la parte estetica</p> <p>-conoscere i tempi e i diversi metodi di cottura di carne e pesce</p> <p>-saper sfilettare e disossare in modo sufficiente pesce e carne</p> <p>-riuscire a utilizzare in modo autonomo gli accessori e attrezzature di cucina</p> <p>-riuscire a lavorare manipolando alimenti rispettando le norme di sicurezza sul lavoro e le norme igieniche</p>	<p>-nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti</p> <p>-organizzazione tecnico-pratica in cucina nella fase di servizio</p> <p>-organizzazione del lavoro in cucina nella fase di preparazione</p>
--	---	---



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-SALA E VENDITA

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

Prof. Giulia Cimarosti

### **Libro di Testo:**

*Gestire le imprese ricettive UP,*

S. Rascioni, F. Ferriello, Rizzoli EDUCATION, Vol. 3, TRAMONTANA.

### **Relazione sulla classe:**

La classe composta da 17 alunni si presenta coesa, suddivisa in piccoli sottogruppi propensi alla collaborazione reciproca.

Inoltre è visibile una modalità eterogenea sia nella motivazione allo studio sia nell’apprendimento.

Durante l’anno scolastico quasi tutti gli studenti hanno dimostrato interesse ad approfondire gli argomenti trattati mantenendo una partecipazione attiva ed interessata durante il lavoro in classe.

I profitti sono tutto sommato buoni, anche se alcuni alunni hanno mostrato lacune significative per quel che riguarda le conoscenze e le abilità di base presentando difficoltà rilevanti nell'utilizzo della giusta terminologia tecnica.

In generale gli allievi hanno manifestato un impegno adeguato alle richieste del docente coerentemente alle proprie capacità individuali.

Strumenti : libro di testo, appunti elaborati durante le lezioni e materiale fornito dall’insegnante.

**Programma svolto:**

Modulo	Argomenti trattati:	
<b>Modulo A:</b> LA CONTABILITA' DEI COSTI	Classificazione dei costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti. Configurazione di costo Riparto dei costi comuni Analisi del punto di equilibrio Bep	
<b>Modulo B:</b> IL MARKETING	Il marketing: aspetti generali;  Il marketing strategico ( fonti normative, analisi interna, a. della concorrenza, della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici) Il marketing operativo (marketing mix : prodotto, prezzo, promotion, place) Il web marketing;  Il marketing plan.	
<b>Modulo C:</b> PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	La pianificazione e la programmazione;  Il budget;  Il controllo di gestione Il business plan.	
<b>Modulo D:</b> LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO	I contratti delle imprese ricettive e ristorative.  La disciplina dei contratti di settore I contratti ristorativi (norme applicabili) La responsabilità del ristoratore Il contratto di catering Il contratto di banqueting Contratto d'albergo Contratto di deposito in albergo	



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-SALA E  
VENDITA

## **DISCIPLINA: ED.CIVICA.**

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

### **Programma svolto:**

<b>MATERIA</b>	<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>	<b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>
<b>ITALIANO</b>	Il cibo tra cultura e salute	Alimentazione e comunicazione non verbale
<b>STORIA</b>	Totalitarismi di ieri e di oggi	La Costituzione Italiana: caratteristiche strutturali e principi fondamentali
<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	Igiene e hccp	Qualità e dieta
<b>INGLESE</b>	The Agenda 2030 and the 17 SDGs.	The 3Rs: reduce, reuse and recycle. Saving energy.
<b>D.T.A.</b>	Ruolo dell’imprenditore nel mercato turistico nazionale	Gli organismi e le fonti normative internazionali. Gli organismi e le fonti normative interne.

## **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 V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

### Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

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

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

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 Maggio 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:

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



## Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

### Competenze specifiche di indirizzo:

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

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

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

## Crediti Scolastici

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

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

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III anno</b>	<b>Fasce di credito IV anno</b>	<b>Fasce di credito V anno</b>
M=6	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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

## PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA (26/03/2024)

### PROPOSTA A1

**Gabriele D'Annunzio**, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Callaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve  
per entro il cavo della mano in ozio  
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse  
per l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup>  
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano  
era, clessidra il cor mio palpitante,  
l'ombra crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup>  
quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

#### **Comprensione e analisi**

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

#### **Interpretazione**

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

### PROPOSTA A2

**Giovanni Verga**, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udi un gran cicaluccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. – Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedi così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

### 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 proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

### Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### 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 principi, senza di cui rimarrebbe incomprendibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, 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 si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal<sup>1</sup>, 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 Russell<sup>2</sup> 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 Dulles<sup>3</sup>. Se loro dicono 'vivete' noi morremo, se loro dicono 'vivete' 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?»

<sup>1</sup> *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.

<sup>2</sup> *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.

<sup>3</sup> *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.

## **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

### **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 burla.

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 di 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.

## Ministero dell'Istruzione, dell' Università e della Ricerca

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l’attentato a Togliatti. Quest’ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell’articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

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

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ TIPOLOGIA A  
**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

		LIVELLO	DESCRIPTORI	PUNTI	
I n d i c a t o r e 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)</b>	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.		
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.		
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.		
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.		
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.		
	<b>Coesione e coerenza testuale (max 10)</b>	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.		
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.		
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.		
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.		
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.		
I n d i c a t o r e 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max10)</b>	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.		
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.		
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.		
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.		
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.		
	<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)</b>	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.		
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.		
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.		
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.		
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).		
I n d i c a t o r e 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)</b>	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono assenti.		
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.		
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.		
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.		
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.		
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)</b>	L1 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione		
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.		
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.		
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.		
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.		

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

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

r e 4				
<b>Punti Totale</b>				<b>/100</b> <b>.../20</b>

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ TIPOLOGIA B  
**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI	
I n d i c a t o r e 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)</b>	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.		
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.		
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.		
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.		
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.		
	<b>Coesione e coerenza testuale (max 10)</b>	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.		
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.		
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.		
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.		
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.		
I n d i c a t o r e 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max10)</b>	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.		
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.		
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.		
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.		
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.		
	<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)</b>	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.		
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.		
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.		
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.		
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).		
I n d i c a t o r e 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)</b>	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono assenti.		
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.		
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.		
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.		
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.		
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)</b>	L1 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione		
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.		
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.		
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.		
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.		

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

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



CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ TIPOLOGIA C  
**INDICATORI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE**

		LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI
I n d i c a t o r e 1	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)</b>	L1 (1-4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	
		L2 (5-6)	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	
		L3 (7)	Il testo è ideato e pianificato con idee abbastanza correlate tra loro.	
		L4(8-10)	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	
		L5(11-12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso.	
	<b>Coesione e coerenza testuale (max 10)</b>	L1 (1-4)	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	
		L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in sequenza non sempre lineare, collegate da connettivi non sempre appropriati.	
		L3 (6)	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari.	
		L4 (7-8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati.	
		L5(9-10)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale.	
I n d i c a t o r e 2	<b>Ricchezza e padronanza lessicale (max10)</b>	L1 (1-4)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
		L2 (5)	Lessico generico, semplice e a volte inappropriato.	
		L3 (6)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
		L4 (7-8)	Lessico appropriato.	
		L5 (9-10)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
	<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10)</b>	L1 (1-4)	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura.	
		L2 (5)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi è insufficientemente articolata.	
		L3 (6)	L'ortografia (max 3 errori) e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata.	
		L4 (7-8)	L'ortografia (max 2 errori) e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata.	
		L5 (9-10)	L'ortografia (senza errori o 1 max) è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi).	
I n d i c a t o r e 3	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max8)</b>	L1 (1-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento ed è presente un solo riferimento culturale o sono assenti.	
		L2 (5)	L'alunno mostra di possedere parziali conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
		L3 (6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riferimenti culturali.	
		L4 (7)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali.	
		L5 (8)	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze ed ampi riferimenti culturali.	
	<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)</b>	L1 (1-4)	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L2 (5)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
		L3 (6)	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione.	
		L4 (7-8)	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità.	
		L5 (9-10)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno.	

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

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

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

Indicazioni specifiche per la valutazione degli elaborati (MAX 40 pt)		
---	--	--

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

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

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

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

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

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

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

**I commissari**

---



## PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA (19/04/2024)

NOME E COGNOME	CLASSE	DATA
----------------	--------	------

TEMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### SIMULAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

A.S. 2023-2024

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile**

Documento  
da "Il cibo dell'uomo" \*

\*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze".

[...]

"I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più "ricco" di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà "povero" di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica, l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris\*\* e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]"

(Fonte: *Il cibo dell'uomo Franco Berrino - BenessereCorpoMente.it*, in:  
[www.benesserecorpomente.it/.../il\\_cibo\\_delluomo\\_dott.FrancoBerrino\\_benesse...](http://www.benesserecorpomente.it/.../il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...))

N.B:

\* *ipertrofia prostatica*: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

\*\* *angina pectoris*: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: *"Il cibo tra storia, cultura e scienza"* e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. A tal fine egli dovrà, da un lato, sviluppare considerazioni di carattere scientifico, dall'altro fornire esempi di menu tipici e salutari.

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 documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- L'Autore richiama l'attenzione del lettore sulla funzione nutrizionale degli "aminoacidi" e delle "fibre indigeribili". Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.
- Con riferimento alla "dieta mediterranea", che cosa dimostrò lo studio epidemiologico che venne avviato a partire dagli Anni '50?
- Nei "paesi occidentali ricchi" si è imposto uno "stile alimentare" che, secondo l'Autore, si è sempre più allontanato da una dieta sana. Il candidato riferisca quali sono state le conseguenze a livello patologico.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici, che rispetti i criteri di una dieta equilibrata.

In particolare:

- riporti il menu tipico regionale che intende proporre e precisi perché abbia scelto determinati ingredienti, con riferimento all'aspetto nutrizionale e al legame con il territorio;
- spieghi perché l'introduzione di nuovi metodi di cottura rappresenti un progresso significativo nel garantire la sicurezza igienica e/o la qualità nutrizionale dei cibi;
- spieghi l'eventuale utilizzo di una strumentazione innovativa utilizzata nella preparazione della propria proposta;
- spieghi l'eventuale presenza di allergeni e la relativa gestione (specificando come deve avvenire la comunicazione in termini di menù scritto- comunicazione verbale ai clienti);

D) Il candidato concluda, predisponendo per gli operatori turistici una breve nota informativa che riporti due azioni per uno stile di vita rispettoso dell'ambiente.

Per i punti c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024

### Prova di Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato:

Classe:

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

**VALUTAZIONE FINALE**

**/20**

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

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

**DSA GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2024**

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

Candidato:

Classe:

Indicatori	Descrittori	Livello	Punti per livello	Punteggio assegnato
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Pertinenza e adesione alla traccia	La consegna operativa è stata pienamente compresa e la trattazione è sempre pertinente	3	
La consegna operativa è stata globalmente compresa e la trattazione è pertinente nei suoi tratti essenziali	2	Trattazione degli argomenti completa	6	
La consegna operativa è stata compresa solo parzialmente e la trattazione non sempre è aderente alla traccia	1			
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Conoscenza e correttezza degli argomenti			
Trattazione degli argomenti <b>con qualche approfondimento</b>	5	Completa e con <b>uso adeguato</b> del linguaggio tecnico-professionale	7-8	
Trattazione <b>dei punti essenziali</b> degli argomenti	4			
Trattazione degli argomenti lacunosa, limitata e superficiale	1-3			
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE E DELLE SOLUZIONI	Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali			
Competenze e linguaggio tecnico-professionale	5-6			

sostanzialmente adeguato e talvolta contestualizzato				
Competenze non sempre raggiunte e utilizzo superficiale di un linguaggio tecnico-professionale	4			
Competenze lacunose e utilizzo limitato del linguaggio tecnico-professionale	1-3			
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi	Capacità di organizzare ed esporre gli argomenti in maniera corretta e talvolta approfondita	3	
Esposizione e organizzazione dei contenuti <b>sostanzialmente</b> adeguata ed espressione con un linguaggio semplice e <b>generalmente corretto</b>	2			
Informazioni frammentarie e confuse, contenuti organizzati in modo poco organico ed espressi con un linguaggio non sempre comprensibile	1			
<b>VALUTAZIONE FINALE</b>				_____/20
<b>Conversione della valutazione</b> ai sensi dell'All. C, OM 65 del 13/03/2022				_____/10

## Allegato B GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

Indicatori	Live lli	Descrittori	Punti	Punte ggio
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	
	I I	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	
	I I I	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	I V	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	
	I I	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	I I I	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	I V	E in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	E 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	
	I I I	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	I V	E in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	E 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	
	I I	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	I I I	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	I V	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	
	I I	E in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	I I I	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	I V	E 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	
<b>Punteggio della prova</b>				

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 curricolo, 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	
	I	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	2-3	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo parziali collegamenti tra le discipline	4-5	
	I	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	
	I	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico parzialmente adeguato	1,5-2	
	II	Si esprime in modo sostanzialmente corretto utilizzando un lessico con terminologia anche riferita al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
	I	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	
	I	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1,5	
	III	È in grado di osservare e descrivere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	2,5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

La commissione:

Presidente						



## Consiglio di ClasseV serale - ENOGASTRONOMIA-CUCINA-SALA E VENDITA:

### Consiglio di ClasseV - ENOGASTRONOMIA-CUCINA-SALA E VENDITA:

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

MATERIE	DOCENTI	Firma
Italiano e Storia	Lorenzo Benedettini	
Inglese	Emiliano Casalbani	
Francese	Katiuscia Penisola	
Matematica/Informatica	Alessandro Bonini	
Scienze degli Alimenti	Nicola Caroni	
Lab. Enog. Settore Sala/Vendita	Cinzia Parolisi	
La. Enog. Settore Cucina	Vincenzo Sagliano	
D.T.A.	Giulia Cimarosti	

Riccione, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore

Prof. Alessandro Bonini -

