

A



**DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE  
DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE  
ED EDUCATIVE**

**ESAME DI STATO A.S. 2024/2025  
Classe V sez. A**

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA  
Settore Cucina**

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI<br/>STATO SERVIZI PER<br/>L'ENOGASTRONOMIA<br/>E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA<br/>"RANIERI ANTONELLI<br/>COSTAGGINI"<br/>RIETI</b> | Data<br>15/05/2025  |
|   |   | <b>DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE<br/>DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE</b> |

## ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

D.P.R. 23/07/98 n°323 (2° comma art. 5 del Regolamento dell'Esame di Stato) O.M. n° 67 del  
31/03/2025 (art.10)

### SOMMARIO

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| • | Composizione del Consiglio di Classe                                 | Pag 3   |
| • | Commissari e Materie assegnate                                       | pag. 3  |
| • | Sintetica descrizione della scuola                                   | pag. 4  |
| • | Presentazione della classe   | pag. 6  |
| • | Partecipazione delle famiglie  | pag.7   |
| • | Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno      | pag.7   |
| • | Metodologie di lavoro  | pag.7   |
| • | Verifica e valutazione dei risultati didattici                       | pag. 8  |
| • | Obiettivi generali educativi e formativi                             | pag.8   |
| • | Stabilità dei docenti  | pag.9   |
| • | Percorsi Interdisciplinari e UDA                                     | pag.10  |
| • | Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento          | pag.10  |
| • | Didattica orientativa  | pag. 18 |
| • | Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione | pag.20  |
| • | Attività extra, intercurricolari e progettuali                       | pag.20  |

### ALLEGATI

Allegato A – Prove simulate

Allegato B – Griglie prove simulate

Allegato C – Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

## ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

**Coordinatore di classe:** Prof.ssa Paola Faraglia

### Composizione del Consiglio di classe

| <b>Docente</b>         | <b>Materia</b>                       | <b>Firma</b> |
|------------------------|--------------------------------------|--------------|
| Faraglia Paola         | Lingua italiana                      |              |
| Faraglia Paola         | Storia                               |              |
| Francia Anna Paola     | Lingua inglese                       |              |
| Camilli Luca           | Lingua francese                      |              |
| Colasanti Loretta      | Lingua spagnola                      |              |
| De Santis Mauro        | Matematica                           |              |
| Giammaria Stefano      | Scienza e cultura dell'alimentazione |              |
| Di Gregorio Anna Maria | Diritto e tecniche amministrative    |              |
| Coccia Lucilla         | Scienze motorie                      |              |
| Dell' Imperio Luisa    | Religione                            |              |
| Di Giuliani Alessandro | Laboratorio Enogastronomia           |              |
| Marini Fabiana         | Sostegno                             |              |

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>Dirigente scolastico</b> | <b>Prof.ssa Beatrice Tempesta</b> |
|                             |                                   |

### Composizione commissione Esame di Stato

| <b>Commissario</b>     | <b>Materia</b>                       |
|------------------------|--------------------------------------|
| Di Giuliani Alessandro | Laboratorio Enogastronomia           |
| Giammaria Stefano      | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| Di Gregorio Anna Maria | Diritto e tecniche amministrative    |

L'Istituto Professionale Statale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEOA "R.A. Costaggini") di Rieti, presenta un profilo specifico consolidato nel tempo. La sua istituzione risale al 1962: una storia di sessant'anni, che ha assistito ad una vera e propria rivoluzione. La scuola è passata da una dimensione curricolare fondamentalmente addestrativa, ad una struttura formativa di punta nell'ambito operativo-professionale e tecnico dei settori alberghieri e ristorativi. Oggi è in grado di offrire percorsi formativi molto mirati e spendibili sul mercato del lavoro, anche in settori meno tradizionali e

con competenze “di frontiera” (gestione di sistemi informatici e telematici “globali”, didattica innovativa, mappatura del territorio nazionale ed internazionale, anche attraverso numerosi Progetti residenziali, di cui il nostro Istituto è diventato scuola capofila, applicati al mondo degli alberghi, delle comunicazioni e non solo ). Molte esperienze nazionali ed internazionali (Spagna, Francia, Brasile, Portogallo, Stati Uniti ecc.), hanno contribuito ad ampliare l’offerta formativa della scuola, le sue capacità organizzative e gestionali, nonché gli stili dell’insegnamento e della comunicazione. Dalle prime esperienze degli anni ’60 all’attuale ordinamento, il nostro Istituto Alberghiero si è radicato in modo consistente nella provincia di Rieti e in un ampio territorio limitrofo. Considerata la particolare vocazione turistica dell’area sulla quale insiste e delle sue caratteristiche geoeconomiche, all’IPSSEOA di Rieti è riconosciuto il ruolo di elemento attivo nella formazione di risorse umane, per la diffusione di innovazioni nel settore dei servizi in cui opera e per la promozione e lo sviluppo del territorio circostante.

Nell’anno scolastico in corso sono iscritti 466 alunni, provenienti da un bacino di utenza che supera i limiti provinciali, ricevendo allievi che provengono, in larga parte, da Roma e dai Comuni della cintura metropolitana, nonché (in minor misura) dalle province di Viterbo, l’Aquila e Terni. Il convitto annesso all’Istituto, maschile e femminile, offre un servizio residenziale settimanale agli allievi e soprattutto un valido supporto didattico - educativo, con positiva ricaduta sulla crescita personale e sociale, oltre che sul profitto scolastico degli alunni ospiti. In tal modo la scuola facilita l’esercizio primario del diritto allo studio ed esplica un importante ruolo di socializzazione e di promozione della persona, anche utilizzando spazi extrascolastici e extracurricolari.

## **1.1 LE STRUTTURE SCOLASTICHE CONVITTUALI E DI SERVIZIO**

La scuola ha la propria sede centrale nelle immediate vicinanze del Campo di Atletica “Raul Guidobaldi” di Rieti, in Via dei Salici n°62, ed occupa un edificio scolastico quasi completamente rinnovato. Presso la sede centrale si trovano l’Ufficio di Presidenza e le Segreterie insieme alle aule didattiche, all’aula magna e alla palestra. L’Istituto si avvale inoltre di una sede staccata situata in via Salaria, nel quartiere Borgo, in prossimità della sede del convitto. Il convitto annesso è attivo dal 1971 e nella sua storia ha ospitato e formato allievi che oggi sono professionisti riconosciuti nei vari ambiti di competenza. L’istituzione convittuale, che ospita gli alunni non residenti, è sita in via Salaria, poco distante dal centro cittadino. Presso il convitto funzionano un servizio di mensa, il servizio di magazzino, di guardaroba e di infermeria. Ad esso si accede con domanda di iscrizione, secondo il regolamento interno, che si uniforma alle norme regionali in materia di diritto allo studio.

## **1.2 STRUMENTAZIONE, AULE SPECIALI E LABORATORI**

L’istituzione scolastica nelle sue due sedi è dotata complessivamente di 50 aule, 1 laboratorio di alta formazione culinaria, 4 laboratori di cucina e 2 laboratori di pasticceria, 4 laboratori di sala e 4 laboratori bar, 5 laboratori informatizzati multimediali collegati alla rete Internet e dotati di Lavagna Interattiva Multimediale (2 Interwrite e 2 SmartBoard Notebook), 2 front office di Accoglienza Turistica. Sono inoltre in dotazione 89 PC e tablet, 15 LIM e Smart TV presenti nei laboratori, 118 PC e tablet, 28 LIM e Smart TV in dotazione nelle aule. I laboratori sono situati presso la succursale di Via Salaria e in Via dei Salici, presso la sede centrale. La palestra è situata presso la sede centrale ma il numero elevato di classi richiede anche l’uso del vicinissimo Palazzetto dello Sport di Viale della Gioventù. Vi sono un laboratorio per le STEAM ed un laboratorio adibito ad Agenzia di viaggi. Due scuolabus IPSSEOA collegano le diverse sedi scolastiche e i laboratori. In ogni caso, le dimensioni a misura d’uomo della città di Rieti favoriscono gli spostamenti tra i vari plessi e ne fanno una città-laboratorio rispetto ad alcune manifestazioni, attività didattiche e formative (teatrali, musicali, storico-urbanistico-monumentali, ambientali, civico-istituzionali).

### **1.3 RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO**

L'Istituto Costaggini insiste su un territorio a vocazione agrituristica. La popolazione scolastica proviene per la maggior parte da province limitrofe, scarsamente collegate soprattutto da un punto di vista sociale con la comunità reatina. Sussistono quindi difficoltà di comunicazione e di interazioni anche in termini professionali tra comunità e scuola che l'Istituto tenta di superare attraverso canali di interazione con gli Enti locali e le Associazioni.

### **1.4 COLLABORAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO**

Nella consapevolezza dell'importanza dell'interazione scuola, lavoro e territorio l'offerta formativa dell'Istituto si prefigge di rendere gli alunni sempre partecipi alle innovazioni che si avviciano nel mercato locale e globale. La relazione con il territorio si esplicita attraverso numerose visite tecniche presso moderne e aggiornate strutture ricettive, la collaborazione a progetti e manifestazioni esterne, in partenariato con gli Enti Locali, (Provincia e Comune), le Associazioni di settore (tra cui Camera di Commercio, Ascom, Cesv, Associazione italiana Cuochi, Associazione italiana Sommelier).

### **1.5 PROFILO DELL'INDIRIZZO**

#### **1.5.1 Articolazione dell'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Si tratta di un corso quinquennale strutturato in un biennio unitario ed un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente al termine del quale, dopo il superamento dell'esame di Stato, si consegue il diploma che è titolo idoneo all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, che presso qualunque facoltà universitaria.

Il primo biennio è comune per tutte le articolazioni. Le ore settimanali sono 32 per tutti i cinque anni e si suddividono nell'area generale e nell'area di indirizzo professionalizzante.

#### **1.5.2. Profilo professionale al termine del quinquennio**

Il "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", al termine del percorso quinquennale, ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici, curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

**Nell'articolazione dell'enogastronomia settore cucina**, il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

## **2.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe VA è composta da nove alunni, sette maschi e due femmine, quasi tutti pendolari, provenienti dalle province di Rieti e Roma; tre sono convittori. Tutti gli allievi provengono dalla IV A dell'anno scolastico 2023/2024, tranne due alunni ripetenti che sono stati inseriti quest'anno. Nella classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcuni dei quali con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, riconosciuti ai sensi della legge 08/ottobre/2010 n. 170, per i quali sono stati redatti e regolarmente aggiornati i relativi PDP elaborati secondo le indicazioni delle Linee guida ministeriali e attuati mediante misure dispensative e strumenti compensativi mirati. Altri studenti sono in possesso di certificazione ai sensi della legge 05/febbraio 1992 n. 104 e seguono una programmazione didattica riconducibile alla classe con prove equipollenti, in applicazione delle indicazioni contenute nel D. Lgs. 13/ aprile/2017 n. 66 e successive modificazioni e delle Linee guida per l'inclusione scolastica emanate dal Ministero dell'Istruzione. Tali studenti, affiancati dai docenti di sostegno, partecipano attivamente alla vita scolastica e risultano integrati nel gruppo classe, anche grazie alla costante attenzione, al clima relazionale e al coinvolgimento nelle attività curricolari e laboratoriali.

L' ambiente socioeconomico e culturale di provenienza risulta eterogeneo e non del tutto sensibile agli stimoli culturali, notevole risulta invece l'interesse per l'ambito professionale e per il mondo del lavoro. Gli alunni, infatti, nel percorso di studi e particolarmente durante l'anno scolastico in corso, hanno partecipato a numerosi eventi organizzati dall'Istituto. Hanno potuto cimentarsi in contesti reali attraverso significative esperienze di PCTO, organizzate sia in ambito nazionale che internazionale. In particolare, uno studente ha preso parte al progetto di mobilità Erasmus + presso la cittadina di Gyongyos, in Ungheria, confrontandosi con una diversa realtà scolastica ed economica, ampliando il proprio bagaglio linguistico, culturale e professionale. Complessivamente le esperienze di PCTO hanno contribuito allo sviluppo di competenze chiave, come l'adattabilità, la capacità di relazione e la cittadinanza attiva. La classe, inoltre, ha partecipato a numerose attività organizzate dall'Istituto: banchetti, eventi istituzionali e manifestazioni pubbliche, dimostrando professionalità e forte senso di appartenenza all'identità scolastica.

La frequenza scolastica è stata, nel complesso, regolare anche se non sono mancati episodi di assenze, in alcuni casi collettive, finalizzati a rimandare il momento della verifica; per due alunni, in particolare, visto il frequente assenteismo, sono state contattate le famiglie. Eterogenee risultano le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute, ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi allo scopo di alimentare l'interesse per le varie discipline, di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento e di colmare le carenze, in alcuni casi diffuse e dovute sia ad oggettive difficoltà individuali che ad un impegno carente e saltuario.

Nonostante l'eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione si è rivelato adeguatamente consolidato.

Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato problemi disciplinari, mostrando quasi sempre rispetto delle regole. La partecipazione e l'impegno sono stati non sempre del tutto adeguati e per alcuni finalizzati esclusivamente allo svolgimento delle verifiche.

Gli obiettivi didattici e formativi che il c.d.c.si è proposto fin dal terzo anno possono ritenersi complessivamente raggiunti nella quasi totalità delle discipline, anche se con diversi livelli.

In particolare, alcuni hanno manifestato un impegno e un interesse poco costanti nei confronti di alcune discipline, conseguendo solo parzialmente gli obiettivi programmati; altri presentano ancora varie incertezze in alcune competenze disciplinari e nell'organizzare in modo personale le conoscenze, rivelando così una preparazione nozionistica; i restanti, un esiguo gruppo, mostrano una preparazione abbastanza completa in tutte le discipline e sono in grado di operare autonomamente e di rielaborare quanto appreso in modo abbastanza critico e personale.

### **3.PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

Le famiglie hanno avuto l'opportunità di incontrare i docenti nei giorni dal lunedì al venerdì della prima settimana intera di ogni mese, per il periodo da ottobre 2024 a maggio 2025, ma raramente ne hanno fatto richiesta.

Due sono stati gli incontri scuola-famiglia calendarizzati nell'anno scolastico 2024/2025, si sono svolti il 26/11/2024 e il 23/04/2025, ma anche in questa circostanza la partecipazione è stata molto esigua.

### **4.ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO**

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei docenti. Dopo la rilevazione delle valutazioni del primo periodo, sono stati attivati sportelli studio pomeridiani e corsi intensivi di recupero in itinere (flessibilità d'orario del 20% in orario curricolare).

### **5. METODOLOGIE DI LAVORO**

Per calare nella pratica quotidiana le proposte didattico- formative, i docenti hanno fatto ricorso a:

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Lavori di gruppo o a coppie
- Esercitazioni in classe
- Lettura di testi e documenti, seguiti da dialoghi e confronti
- Visione di film e documentari
- Attività nel laboratorio scientifico
- Sussidi didattici e multimediali (libri di testo, LIM, tablet, dizionari)

### **6. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI**

Considerando le indicazioni ministeriali, ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici e con riferimento ai criteri e alle griglie approvate dal Collegio Docenti e inseriti nel PTOF, ha effettuato le verifiche per accertare i livelli di conseguimento degli obiettivi disciplinari, ma anche per attivare interventi differenziati per scopi e modalità, al fine di valorizzare le potenzialità di ciascuno scegliendo tra le seguenti tipologie:

|                |  |
|----------------|--|
| <b>SCRITTE</b> | Questionari strutturati  |
|                | Questionari semistrutturati  |
|                | Questionari a risposta aperta  |
|                | Produzione di elaborati tematici, analisi testuali, saggi brevi            |
|                | Elaborazione di brevi testi su domande aperte specifiche                   |
|                | Risoluzione di problemi di matematica, fisica, scienze, ecc.               |
| <b>ORALI</b>   | Interrogazioni frontali  |
|                | Relazioni individuali / presentazioni PP su lavori individuali e di gruppo |

- per gli alunni con DSA e BES si è fatto riferimento ai criteri stabiliti nei Piani Didattici Personalizzati (PDP);
- per gli alunni certificati con L.104, la valutazione è stata rapportata al raggiungimento degli obiettivi esplicitati nel PEI.

Il processo valutativo è stato effettuato all'insegna della trasparenza, coinvolgendo gli studenti nella linearità e nella fondatezza dei criteri di valutazione, non solo per chiarire ad essi tali criteri ed informarli dei voti conseguiti (di cui possono prendere visione giornalmente nel registro elettronico essi stessi e le loro famiglie) nelle varie performance, ma anche per stimolare il processo di responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione.

Nel determinare il giudizio valutativo finale degli alunni hanno concorso i seguenti elementi:

- ✓ l'esito delle verifiche sull'andamento didattico;
- ✓ la considerazione delle difficoltà incontrate;
- ✓ il progressivo sviluppo della personalità e delle competenze acquisite rispetto ai livelli di partenza;
- ✓ gli indicatori qualitativi del comportamento scolastico.

## **7.OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI E FORMATIVI**

Al termine del percorso scolastico, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi adottati dal Collegio Docenti e presenti nel PTOF:

Obiettivi cognitivi comportamentali:

- partecipazione attiva e consapevole al dialogo educativo;
- sviluppo di una coscienza sociale volta al riconoscimento e al rispetto delle diverse culture;
- potenziamento dell'autonomia in ambito scolastico e professionale;
- potenziamento dello spirito di collaborazione.

Obiettivi cognitivi:

- consolidare l'uso di codici specifici in contesti diversi;
- saper operare collegamenti interdisciplinari;
- sviluppare capacità metodologiche e critiche;
- individuare connessioni tra causa ed effetto.

Per gli obiettivi specifici delle singole discipline, si fa riferimento alle relazioni di ogni docente (allegato C)

## 8. STABILITA' DEI DOCENTI

### Consiglio di Classe e continuità didattica

| MATERIA                                 | DOCENTE                   | ORE<br>SETTIMANALI | CONTINUITÀ DIDATTICA NEL<br>TRIENNIO |         |         |
|---|---------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------|---------|
|   |                           |                    | 3° ANNO                              | 4° ANNO | 5° ANNO |
| Lingua italiana                         | Faraglia Paola            | 4                  | si                                   | si      | si      |
| Storia                                  | Faraglia Paola            | 2                  | si                                   | si      | si      |
| Lingua inglese                          | Francia Anna<br>Paola     | 3                  | si                                   | si      | si      |
| Lingua francese                         | Camilli Luca              | 3                  | si                                   | si      | si      |
| Lingua spagnola                         | Colasanti Loretta         | 3                  | si                                   | si      | si      |
| Matematica                              | De Santis Mauro           | 3                  | si                                   | si      | si      |
| Scienze e cultura<br>dell'alimentazione | Giammaria<br>Stefano      | 5                  | si                                   | si      | si      |
| Diritto e tecniche<br>amministrative    | Di Gregorio Anna<br>Maria | 3                  | si                                   | si      | si      |
| Laboratorio<br>Enogastronomia           | Di Giuliani<br>Alessandro | 6                  | si                                   | si      | si      |
| Scienze motorie                         | Coccia Lucilla            | 2                  | no                                   | no      | si      |

|           |                        |   |    |    |    |
|-----------|------------------------|---|----|----|----|
| Religione | Dell' Imperio<br>Luisa | 1 | si | si | si |
| Sostegno  | Marini Fabiana         | 9 | si | si | si |

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

| <b>9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI / UDA</b>                               |  |
|--|--|
| <b>Titolo del percorso</b>   | <b>Discipline coinvolte</b>  |
| Educazione Civica: L'Italia nella comunità internazionale                | Diritto e tecniche amministrative Storia<br>Lingua inglese   |
| Educazione Civica: Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030 | Diritto e tecniche amministrative, scienza e cultura dell'alimentazione, seconda lingua.   |
| Uda Tecnica: IL made In Italy nel mondo                                  | Lab. Enogastronomia, lingua italiana, lingua inglese, seconda lingua straniera, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative. |

#### **10. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (**PCTO**) hanno offerto agli studenti, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, l'opportunità di arricchire la propria formazione e di orientare il percorso di studi mediante esperienze didattiche in ambienti lavorativi privati, pubblici e del terzo settore. Le attività di PCTO rivolte agli studenti hanno avuto un duplice scopo:

- l'acquisizione di competenze applicate affini al proprio settore di studi
- favorire negli studenti la riflessione sulle vocazioni e interessi personali.

Le metodologie seguite sono state diversificate e vanno dalle attività laboratoriali al lavoro di gruppo, alla ricerca individuale, sono state guidate da soggetti anche diversi dal docente e quindi con ruoli, capacità comunicative e strumenti didattici differenti.

In particolare, la classe in oggetto ha svolto PCTO nelle seguenti modalità:

- Stage aziendali/ tirocini formativi
- Percorsi condotti all'interno dell'Istituto (eventi e banchetti, Progetti Erasmus+)
- Formazione specifica su salute e sicurezza in ambito lavorativo.

Tutti gli studenti della classe hanno svolto il minimo di ore di PCTO previste per i percorsi dell'Istituto professionale: 210 ore.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi riassunti nella seguente tabella:

| A.S.      | Titolo percorso       | Ente partner e soggetti coinvolti                        | Descrizione delle attività svolte                                   | Durata e numero studenti coinvolti. | Competenze acquisite (Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente)   |
|-----------|-----------------------|--|---|-------------------------------------|--|
| 2022/2025 | Corso sulla sicurezza | Piattaforma organismo paritetico nazionale Italia Lavoro | Sicurezza nei luoghi di lavoro e D.L.81 (area generale e specifica) | 8 ore<br>Tutti gli studenti         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni</li> <li>● Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva</li> <li>● Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune</li> <li>● Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi</li> </ul> |

|           |  |  |   |                              |   |
|-----------|--|--|---|------------------------------|---|
| 2022/2025 | Corso sicurezza alimentare sistema HACCP | Formazione studio ingegnere Oliveti Emiliano | Sicurezza alimentare e manipolazione cibi e bevande | 14 ore<br>Tutti gli studenti | <p>Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro</p> <p>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche</p> <p>Capacità di conoscere e riconoscere prodotti territoriali, tecnologie ed attrezzature innovative, caratteristiche merceologiche, d'igiene e dietetiche</p> |
|-----------|--|--|---|------------------------------|---|

|               |   |   |  |  |   |
|---------------|---|---|--|--|---|
| 2022/202<br>5 | PCTO aziendale<br>Tirocinio<br>formativo<br>periodo estivo. | Ipsseoa<br>Costaggini<br>Rieti in<br>convenzion<br>e con<br>aziende<br>settore<br>ristorativo e<br>turistico. |  | 170 ore per ogni<br>percorso                               | Applica correttamente<br>nello studio ed in ambito<br>lavorativo i principi ed i<br>procedimenti previsti dal<br>suo curriculum di studio   |
| 2021/202<br>2 |   |   |  | 1 studente   | Gestisce con padronanza<br>le attrezzature, macchine<br>e strumenti specifici di<br>lavoro  |
| 2022/202<br>3 |   |   | Applicazione delle<br>conoscenze<br>attraverso<br>l'esperienza<br>pratica e<br>professionale nel<br>settore ristorativo e<br>dell'ospitalità<br>alberghiera. | 7 studenti   |   |
| 2023/202<br>4 |   |   |  | 1 studente   | Regola e imposta i<br>parametri o la sequenza<br>di un processo produttivo<br>o di una lavorazione,<br>seleziona i materiali, le<br>attrezzature ed i metodi di<br>attrezzaggio in<br>conformità alle<br>specifiche |
|               |   |   |  |  | Capacità di trasformare le<br>idee in azioni  |
|               |   |   |  |  | Capacità di lavorare sia in<br>modalità collaborativa in<br>gruppo sia in maniera<br>autonoma   |
| 2023/202<br>4 | PCTO in ambito<br>ERASMUS +<br>VET mobilità<br><br>Ungheria | Ipsseoa<br>Costaggini<br><br>Commissione<br>Europea   |  | 90 ore<br>1 studente nell'<br>anno scolastico<br>2024/2025 | Applica correttamente<br>nello studio ed in ambito<br>lavorativo i principi ed i<br>procedimenti previsti dal<br>suo curriculum di studio   |
|               |   |   | Potenziamento<br>della formazione<br>tecnico-<br>professionale,<br>linguistica e<br>culturale  |  | Capacità di impegnarsi<br>efficacemente con gli<br>altri per un interesse<br>comune o Pubblico  |
|               |   |   |  |  | Capacità di pensiero<br>critico e abilità integrate<br>nella soluzione dei<br>problemi  |
|               |   |   |  |  | Curiosità nei confronti<br>del mondo, apertura per  |

|           |                       |  |   |            |  |
|-----------|-----------------------|--|---|------------|--|
|           |                       |  |   |            | immaginare nuove possibilità   |
| 2023/2024 | PCTO in ambito estero | Ipsseoa Costaggini finanziato dalla commission e europea | Potenziamento della formazione attraverso l'esperienza pratica e professionale in ambito alberghiero e ristorativo. | 90/120 ore | <p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico</p> <p>Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi</p> <p>Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità</p> |

|  |   |   |  |  |   |
|--|---|---|--|--|---|
|  | <p>Manifestazioni interne ed esterne all'istituto</p> | <p>Ipsseoa Costaggini Enti locali, fondazioni ed associazioni</p> | <p>Realizzazione pratica di banchetti ed eventi, organizzazione e gestione dell'accoglienza.</p> | <p>Ore totali 94 svolte da tutti gli studenti nell'anno scolastico 2024/2025 riassunte per singolo evento nella tabella allegata</p> | <p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro</p> <p>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche</p> <p>Capacità di trasformare le idee in azioni</p> <p>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma</p> |
|  |   |   |  |  |   |

|           |  |                               |   |  |  |
|-----------|--|-------------------------------|---|--|--|
| 2022/2025 | Attività assimilabili ai PCTO svolta in autonomia dagli studenti | Contesto lavorativo aziendale | Esperienza lavorativa nella forma di lavoro dipendente. | 3 studenti<br><br>Contratto di lavoro per totale ore 101 per uno studente<br><br>Contratto di lavoro per totale ore 210 per uno studente<br><br>Contratto di lavoro per ore 192 per uno studente | Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio<br><br>Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro<br><br>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche<br><br>Capacità di trasformare le idee in azioni<br><br>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma |
|-----------|--|-------------------------------|---|--|--|

Tabella Riassuntiva ore Manifestazioni interne ed esterne all'istituto

| Evento   | ore |
|--|-----|
| Buffet progetto "Tutti giù dal palco"                          | 5   |
| Buffet apericena Prefettura                                    | 9   |
| Buffet per anniversario fondazione Centrale del latte di Rieti | 5   |
| Banchetto "La cucina degli antichi romani"                     | 6   |
| Banchetto" colazione di Pasqua"                                | 4   |
| Banchetto "cucina ebraica"                                     | 5   |
| Banchetto "Il carnevale di una volta"                          | 4   |
| Open day "Le mani in pasta"                                    | 3   |
| Banchetto per visita vescovo di Rieti                          | 4   |
| Progetto "Lo zampone e il cotechino IGP di Modena"             | 9   |
| Buffet "Associazione Alcli"                                    | 4   |
| Buffet per concorso "Il cantico delle creature"                | 5   |
| Mensa di Santa Chiara  | 4   |
| Visita tecnica Antico Forno Sorgi                              | 2   |

|   |   |
|---|---|
| Visita tecnica Centrale del latte di Rieti  | 4 |
| Servizio cena presso i Santuari francescani | 4 |
| Banchetto per visita Gabriele Bonci         | 5 |
| Cena ecumenica 2024                         | 8 |
| Banchetto per il carnevale nel Lazio        | 4 |

|  |  |
|--|--|
| <b>COMPETENZE ACQUISITE</b>  |  |
| "Raccomandazione del Consiglio Europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente" |  |
| <b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>                                 |  |
| 1  | Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini  |
| 2  | Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni   |
| 3  | Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma   |
| 4  | Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva  |
| 5  | Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi  |
| 6  | Capacità di creare fiducia e provare empatia   |
| 7  | Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi   |
| 8  | Capacità di negoziare  |
| 9  | Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni   |
| 10   | Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera   |
| 11   | Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress   |
| 12   | Capacità di mantenersi resilienti  |
| 13   | Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo  |
| <b>Competenze professionali (da compilare per l'I.T.T. e l'I.P.)</b>                                   |  |
| 1  | Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi e i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio.  |
| 2  | Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro  |
| 3  | Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature e i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche.          |
| 4  | Utilizza la strumentazione di laboratorio e di settore ed applica i metodi di misura per effettuare verifiche, controlli e collaudi.   |
| 5  | Rileva l'eventuale malfunzionamento o non conformità della macchina o del processo e interviene durante la lavorazione per effettuare operazioni di revisione e sostituzione dei componenti usurati. |
| <b>Competenze in materia di cittadinanza</b>   |  |
| 1  | Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico  |
| 2  | Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi  |
| <b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>                                |  |
| 1  | Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia   |
| 2  | Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali   |
| 3  | Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente  |
| 4  | Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità   |
| <b>Competenza imprenditoriale</b>  |  |
| 1  | Creatività e immaginazione   |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 2  | Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi                           |  |
| 3  | Capacità di trasformare le idee in azioni  |  |
| 4  | Capacità di riflessione critica e costruttiva  |  |
| 5  | Capacità di assumere l'iniziativa  |  |
| 6  | Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma |  |
| 7  | Capacità di mantenere il ritmo dell'attività   |  |
| 8  | Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri                       |  |
| 9  | Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio                           |  |
| 10 | Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza                     |  |
| 11 | Capacità di essere proattivi e lungimiranti  |  |
| 12 | Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi               |  |
| 13 | Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia        |  |
| 14 | Capacità di accettare la responsabilità  |  |

In seguito all'emanazione delle Linee Guida per l'Orientamento, adottate con il D.M. 22 dicembre 2022, n.328, l'Istituto ha predisposto le seguenti attività didattiche orientative, riassunte nella seguente tabella:

### **Attività di orientamento scolastico e professionale**

1. **Partecipazione al Salone dello Studente presso la Fiera di Roma**, a cura del *Campus Orienta*, principale Education Hub per l'orientamento dei giovani. L'evento ha offerto una panoramica completa sulle offerte formative nazionali e internazionali, promuovendo l'**autonomia nelle scelte post-diploma** e la **capacità di valutare criticamente percorsi universitari e professionali**. Ha favorito l'interazione tra studenti, famiglie, educatori e professionisti, in un ecosistema informativo integrato.
2. **Presentazione del Corso Post Diploma "Tecnico Superiore per la Bioeconomy e il Turismo Rurale"**, a cura dell'ITS Academy di Rieti. L'incontro ha introdotto gli studenti al sistema degli **Istituti Tecnici Superiori (ITS)**, valorizzando percorsi alternativi all'università e sviluppando **consapevolezza delle opportunità legate ai settori emergenti dell'economia sostenibile e del turismo locale**.
3. **Inaugurazione dell'Anno Accademico 2024/2025 dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"**, presso le sedi di Rieti. Un'**opportunità di valore** che ha permesso agli studenti di **familiarizzare con il contesto universitario** e approfondire l'offerta formativa disponibile sul territorio.
4. **Visita presso il Centro Interateneo Sapienza-Tuscia, sede di Rieti**, con presentazione del **Corso di Laurea Triennale in "Economia dell'Innovazione"**. La **valenza formativa risiede nel porre in evidenza percorsi universitari innovativi e interdisciplinari**, stimolando interesse per le nuove economie e l'imprenditorialità sostenibile.
5. **Visita al Centro di Ricerca sull'Economia Circolare e la Salute e al LIOO – Laboratorio dell'Innovazione della Filiera Olivicola-Olearia**, presso il Consorzio Industriale di Rieti. **Favorire la conoscenza diretta della ricerca scientifica applicata al settore agroalimentare** è stato lo spirito dell'iniziativa al fine di rafforzare l'interesse per **ambiti tecnico-scientifici e ambientali**.
6. **Presentazione del progetto per la "Realizzazione di una infrastruttura di agricoltura digitale e mecatronica per la ricerca e l'innovazione della filiera alimentare"**. Un'**opportunità per offrire una visione concreta dell'innovazione tecnologica in agricoltura**,

sviluppando competenze legate alla **transizione digitale e sostenibile**.

7. **Incontro con il Prof. Alessandro Ruggeri**, Presidente del Corso di Laurea in Economia dell'Innovazione, presso il Complesso universitario di S. Lucia, Rieti. L'incontro ha offerto agli studenti l'opportunità di **confrontarsi con figure accademiche di riferimento**, comprendere l'organizzazione del corso e il legame con il mondo del lavoro.

8. **Visita della sede di Rieti dell'Università "La Sapienza"**, con **presentazione del Corso di Laurea in Dietistica** a cura del Prof. Lorenzo M. Donini. Gli studenti interessati all'ambito sanitario hanno avuto l'opportunità di approfondire le **competenze richieste e gli sbocchi professionali del settore nutrizionale e clinico**.

9. **Lezione universitaria del Prof. Donini su "La sostenibilità nell'agroalimentare"**: un primo contatto diretto con la **didattica universitaria**, promuovendo **pensiero critico, consapevolezza ambientale e interdisciplinarietà**.

10. **Progetto "PretenDiamo Legalità"**, incontro formativo e divulgativo a cura della **Polizia di Stato**. Obiettivo prioritario: sviluppare **competenze di cittadinanza attiva, senso civico e legalità**, con un forte impatto nell'ambito dell'**Educazione Civica**. Agli studenti interessati a tale ambito è stata presentata una panoramica generale sulle opportunità di studio e di impiego all'interno dell'Arma.

11. **Incontro formativo con la Marina Militare Italiana**. Presentazione delle possibili **carriere in ambito militare e navale**, favorendo la **conoscenza delle professioni legate alla difesa e alla sicurezza nazionale** includendo le opportunità lavorative dedicate ai settori specifici di indirizzo del nostro Istituto.

12. **Incontro con ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, centro di alta formazione in cucina, pasticceria, sala e management della ristorazione. Valorizzare l'eccellenza italiana nel settore dell'enogastronomia, presentando **opportunità post-diploma ad alta specializzazione pratica e internazionale**.

13. **Evento "JOB DAY TOURISM"**, a cura di EBTL in collaborazione con Regione Lazio, Porta Futuro, i Centri per l'Impiego e Disco lazio-Portafutura Lazio. Un evento formativo a cura dell' EBTL, Ente Bilaterale Turismo del Lazio, in collaborazione con la consulta dell'Ente Regionale per il diritto allo studio e la promozione della conoscenza (DiSco) in un'ottica di sinergia mirata allo sviluppo di competenze e conoscenze utili ad un settore economico in continua trasformazione quale quello del turismo e dell'Hotellerie .

**FEDERALBEFGHI LAZIO, FIAVET LAZIO, FIPE LAZIO, ASSOCIAZIONI RESIDENCES ROMA LAZIO, CONFINDUSTRIA, AICA, CONFESERCENTI, ASSHOTEL, ASSOCAMPING, ASSOVIAGGILAZIO, FIEPET LAZIO, FIBA LAZIO, ASSORISTORANTI, ASSOCIAZIONI ROMANA GELATIERI, GRIMALDI LINES RECRUITMENT** offrono le loro prospettive lavorative presentando il panorama delle opportunità di impiego nei vari settori di indirizzo dando la possibilità di sostenere colloqui conoscitivi e di futuri contatti.

14. **Lezione in diretta streaming con Massimo Bottura**, chef tre stelle Michelin e protagonista della cucina contemporanea a cura della Scuola di Alta Formazione "IN CIBUM". Un'esperienza di ispirazione e orientamento professionale nel campo della ristorazione d'eccellenza, stimolando la **motivazione e l'ambizione professionale**.

15. **Approfondimento su “Che cos’è un TOLK” (Test OnLine CISIA per l’accesso ai corsi universitari).**

Un momento di confronto ed informazione per gli studenti sugli strumenti di **accesso programmato all’università**, sviluppando la **consapevolezza sulle modalità di selezione e preparazione ai test d’ingresso**.

16. **Incontro con Sabina Universitas per la presentazione delle Professioni Sanitarie** (su richiesta degli studenti interessati).

Supportare l’**orientamento mirato verso corsi di studio in ambito sanitario**, fornendo informazioni utili su **requisiti, percorsi formativi e sbocchi occupazionali**.

## 12. NUMERO E TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA OGGETTO DI SIMULAZIONE

Secondo quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di Esami di Stato, il c.d.c. ha svolto una simulazione per ciascuna prova scritta.

Prova simulata della prima prova

Disciplina coinvolta: Italiano

Tempo concesso: 6 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

Prova simulata della seconda prova

Disciplina coinvolta: Scienza e cultura dell’alimentazione

Tempo concesso: 6 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

Per la correzione delle prove simulate sono state predisposte delle griglie di correzione che si allegano al documento (allegato B)

## 13. ATTIVITA’ EXTRA, INTER CURRICULARI E PROGETTUALI

### Progetti:

- Europeiamo Educare all’ Europa, 5 incontri formativi a cura di Open Hub Lazio sulla sensibilizzazione al senso di appartenenza all’ Europa
- Laboratorio teatrale” Tutti giù dal palco”
- Progetto Volontariato: incontro con le Associazioni di settore

- Progetto Erasmus Plus + Vet Mobilità Ungheria
- Progetto Lettura: incontro con l'autore Dott. A. Felici del libro "Vieni con me"
- Spettacolo teatrale in lingua inglese "Jekyll and Hyde" presso il Teatro F. Vespasiano di Rieti
- Spettacolo teatrale "Dura lex sed lex"
- Partecipazione alla proiezione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" presso il Cinema Teatro moderno di Rieti.
- Spettacolo teatrale "La scomparsa di Ettore Majorana" tratto dall'omonimo romanzo di Leonardo Sciascia
- Uscita didattica Recanati: Casa Leopardi (Biblioteca, abitazione, museo)
- Uscita didattica presso i luoghi della memoria ebraica nella città di Rieti
- Spettacolo teatrale in lingua spagnola "Daran que vestir" della Compagnia teatrale Erasmus Theatre presso il Cinema Teatro Moderno
- Incontro formativo divulgativo "Cyberbullismo e nuove tecnologie"
- Modulo formativo Turismo enogastronomico a cura dell'ITS Academy\_ -SistemAgroalimentare con la partecipazione del maestro Gabriele Bonci

### **Visite tecniche e orientamento:**

- Uscita didattica presso la Centrale del latte di Rieti
- Uscita didattica presso il Panificio Sorgi di Rieti
- Uscita didattica presso la Mensa di Santa Chiara di Rieti
- Uscita didattica presso la Torrefazione Olimpica di Rieti

**Viaggi di istruzione:** La classe non ha partecipato al viaggio d'istruzione

Il documento è stato approvato dal consiglio di classe **5** sez. A.dell' IPSSEOA COSTAGGINI il 15 maggio 2025

### **IL CONSIGLIO DI CLASSE**

| <b>DISCIPLINA</b>                    | <b>DOCENTE</b>         | <b>FIRMA</b> |
|--------------------------------------|------------------------|--------------|
| Lingua italiana                      | Faraglia Paola         |              |
| Storia                               | Faraglia Paola         |              |
| Lingua inglese                       | Francia Anna Paola     |              |
| Lingua francese                      | Camilli Luca           |              |
| Lingua spagnola                      | Colasanti Loretta      |              |
| Matematica                           | De Santis Mauro        |              |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Giammaria Stefano      |              |
| Diritto e tecniche amministrative    | Di Gregorio Anna Maria |              |
| Laboratorio Enogastronomia           | Di Giuliani Alessandro |              |
| Scienze motorie                      | Coccia Lucilla         |              |
| Religione                            | Dell' Imperio Luisa    |              |
| Sostegno                             | Marini Fabiana         |              |

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof.ssa Beatrice Tempesta**

---

**Il Coordinatore di Classe**  
**Prof.ssa Paola Faraglia**

---

ALLEGATO A

SIMULAZIONE PRIMA PROVA D'ESAME: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI STATO

### PROVA DI ITALIANO

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

##### **PROPOSTA A1**

**Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio* (da *Il porto sepolto*)**

**Il testo, scritto a Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916, appartiene alla prima raccolta delle poesie di Ungaretti, *Il porto sepolto* (1917), poi confluito in *Allegria di Naufragi* (1919).**

In agguato  
in queste budella  
di macerie  
ore e ore  
5 ho strascicato  
la mia carcassa<sup>1</sup>  
usata dal fango  
come una suola  
o come un seme  
10 di spinalba<sup>2</sup>

Ungaretti  
uomo di pena  
ti basta un'illusione  
per farti coraggio

15 Un riflettore<sup>3</sup>  
di là  
mette un mare  
nella nebbia

(G. Ungaretti, *Tutte le poesie*, a cura di L. Piccioni, Mondadori, Milano 1969)

1. **la mia carcassa:** *il mio corpo tormentato dalla guerra.*

2. **spinalba:** *biancospino.*

3. **Un riflettore:** usato per illuminare le trincee.

### **Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte agli spunti proposti.

1. Individua il tema trattato in ciascuna delle tre strofe del componimento.
2. Come si autorappresenta il poeta? Per quale motivo si rivolge a sé stesso come in un “dialogo interiore”?
3. Con quale lessico viene descritta, nella prima strofa del testo, la dolorosa esperienza della guerra? A quali particolari aspetti del combattimento si riferiscono i vocaboli e/o le espressioni utilizzati?

4. Spiega, in relazione al contenuto del componimento e all'articolarsi del discorso poetico, il significato del termine «illusione» (v. 13).

### **Interpretazione**

Delinea, a partire dal testo analizzato, un ideale percorso all'interno dell'opera di Ungaretti o nell'ambito di altri componimenti poetici o narrativi incentrati su scenari, atmosfere, esperienze, testimonianze della Prima guerra mondiale. Soffermati, in particolar modo, sugli opportuni confronti fra la posizione personale del poeta verso il conflitto e quella di altri autori.

### **PROPOSTA A2**

**Italo Svevo, La moglie Augusta (da *La coscienza di Zeno*, cap. VI)**

**Nella prima parte del capitolo, intitolato *La moglie e l'amante*, il protagonista Zeno descrive la moglie Augusta Malfenti, "seconda scelta" dopo che le due sorelle Ada e Alberta avevano rifiutato le sue proposte di matrimonio.**

Nella mia vita ci furono vari periodi in cui credetti di essere avviato alla salute e alla felicità. Mai però tale fede fu tanto forte come nel tempo in cui durò il mio viaggio di nozze eppoi qualche settimana dopo il nostro ritorno a casa. Cominciò con una scoperta che mi stupì: io amavo Augusta com'essa amava me. Dapprima diffidente, godevo intanto di una giornata e m'aspettavo che la seguente fosse tutt'altra cosa. Ma una seguiva e somigliava all'altra, luminosa, tutta gentilezza di Augusta ed anche – ciò ch'era la sorpresa – mia.

Ogni mattina ritrovavo in lei lo stesso commosso affetto e in me la stessa riconoscenza che, se non era amore, vi somigliava molto. Chi avrebbe potuto prevederlo quando avevo zoppicato da Ada ad Alberta per arrivare ad Augusta? Scoprivo di essere stato non un bestione cieco diretto da altri, ma un uomo abilissimo. E vedendomi stupito, Augusta mi diceva: – Ma perché ti sorprendi? Non sapevi che il matrimonio è fatto così? Lo sapevo pur io che sono tanto più ignorante di te!

Non so più se dopo o prima dell'affetto, nel mio animo si formò una speranza, la grande speranza di poter finire col somigliare ad Augusta ch'era la salute personificata. Durante il fidanzamento io non avevo neppur intravvista quella salute, perché tutto immerso a studiare me in primo luogo eppoi Ada e Guido<sup>1</sup>. La lampada a petrolio in quel salotto non era mai arrivata ad illuminare gli scarsi capelli di Augusta.

Altro che il suo rossore!<sup>2</sup> Quando questo sparve con la semplicità con cui i colori dell'aurora spariscono alla luce diretta del sole, Augusta batté sicura la via per cui erano passate le sue sorelle<sup>3</sup> su questa terra, quelle sorelle che possono trovare tutto nella legge e nell'ordine o che altrimenti a tutto rinunziano. Per quanto la sapessi mal fondata perché basata su di me, io amavo, io adoravo quella sicurezza. Di fronte ad essa io dovevo comportarmi almeno con la modestia che usavo quando si trattava di spiritismo<sup>4</sup>. Questo poteva essere e poteva perciò esistere anche la fede nella vita. Però mi sbalordiva; da ogni sua parola, da ogni suo atto risultava che in fondo essa credeva la vita eterna. Non che la dicesse tale: si sorprese anzi che una volta io, cui gli errori ripugnavano prima che non avessi amati i suoi, avessi sentito il bisogno di ricordargliene la brevità.

Macché! Essa sapeva che tutti dovevano morire, ma ciò non toglieva che oramai ch'eravamo sposati, si sarebbe rimasti insieme, insieme, insieme. Essa dunque ignorava che quando a questo mondo ci si univa, ciò avveniva per un periodo tanto breve, breve, breve, che non s'intendeva come si fosse arrivati a darsi del tu dopo di non essersi conosciuti per un tempo infinito e pronti a non rivedersi mai più per un altro infinito tempo. Compresi finalmente che cosa fosse la perfetta salute umana quando indovinai che il presente per lei era una verità tangibile in cui si poteva segregarsi e starci caldi. Cercai di esservi ammesso e tentai di soggiornarvi risoluto di non deridere me e lei, perché questo conato non poteva essere altro che la mia malattia ed io dovevo almeno guardarmi dall'infettare chi a me s'era confidato. Anche perciò, nello sforzo di proteggere lei, seppi per qualche tempo movermi come un uomo sano. Essa sapeva tutte le cose che fanno disperare, ma in mano sua queste cose cambiavano di natura. Se anche la terra girava non

occorreva mica avere il mal di mare! Tutt'altro! La terra girava, ma tutte le altre cose restavano al loro posto. E queste cose immobili avevano un'importanza enorme: l'anello di matrimonio, tutte le gemme e i vestiti, il verde, il nero, quello da passeggio che andava in armadio quando si arrivava a casa e quello di sera che in nessun caso si avrebbe potuto indossare di giorno, né quando io non m'adattavo di mettermi in marsina. E le ore dei pasti erano tenute rigidamente e anche quelle del sonno. Esistevano, quelle ore, e si trovavano sempre al loro posto.

Di domenica essa andava a Messa ed io ve l'accompagnai talvolta per vedere come sopportasse l'immagine del dolore e della morte. Per lei non c'era, e quella visita le infondeva serenità per tutta la settimana. Vi andava anche in certi giorni festivi ch'essa sapeva a mente. Niente di più, mentre se io fossi stato religioso mi sarei garantita la beatitudine stando in chiesa tutto il giorno.

C'erano un mondo di autorità anche quaggiù che la rassicuravano. Intanto quella austriaca o italiana che provvedeva alla sicurezza sulle vie e nelle case ed io feci sempre del mio meglio per associarmi anche a quel suo rispetto. Poi v'erano i medici, quelli che avevano fatto tutti gli studii regolari per salvarci quando – Dio non voglia – ci avesse a toccare qualche malattia. Io ne usavo ogni giorno di quell'autorità: lei, invece, mai. Ma perciò io sapevo il mio atroce destino quando la malattia mortale m'avesse raggiunto, mentre lei credeva che anche allora, appoggiata solidamente lassù e quaggiù, per lei vi sarebbe stata la salvezza.

Io sto analizzando la sua salute, ma non ci riesco perché m'accorgo che, analizzandola, la converto in malattia. E, scrivendone, comincio a dubitare se quella salute non avesse avuto bisogno di cura o d'istruzione per guarire. Ma vivendole accanto per tanti anni, mai ebbi tale dubbio.

-----

**1. Ada e Guido:** Ada, la più bella delle sorelle Malfenti, inutilmente corteggiata da Zeno, ha sposato, invece, il suo amico Guido Speier.

**2. Altro che il suo rossore!** poche pagine prima Zeno aveva parlato del rossore di Augusta, sua fidanzata: «La mia sposa (fidanzata) era molto meno brutta di quanto avessi creduto, e la sua più grande bellezza la scopersi baciandola: il suo rossore. Là dove baciavo sorgeva una fiamma in mio onore ed io la baciavo più con la curiosità dello sperimentatore che col fervore dell'amante».

**3. le sue sorelle:** le donne in genere.

**4. spiritismo:** Zeno nel cap. V ha descritto le sedute spiritiche che si tenevano in casa Malfenti per iniziativa di Guido; verso esse il protagonista assume un atteggiamento rispettoso e insieme scettico che qui chiama modestia.

## Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte agli spunti proposti.

**1.** Sintetizza brevemente i contenuti del brano.

**2.** Zeno presenta la moglie come la salute personificata. Ricerca nel testo i passaggi in cui i comportamenti e le convinzioni di Augusta confermano tale definizione.

**3.** In che cosa consiste la salute di Augusta?

**4.** Qual è la speranza nutrita da Zeno? Riesce a realizzarla?

**5.** In quale punto del testo Zeno esprime un'opinione che rovescia il giudizio positivo inizialmente espresso su Augusta? Da quali altri indizi testuali il lettore intuisce che il giudizio del narratore sulla presunta salute di Augusta è fortemente critico?

## Interpretazione

Elabora una tua interpretazione del testo proposto che sviluppi, in un discorso coerente e organizzato, il tema della salute e della malattia, centrale nella Coscienza di Zeno. Rifletti sul fatto che, non a caso, l'opera è concepita come un memoriale scritto dal protagonista a scopo terapeutico su suggerimento del suo psicoanalista.

**PROPOSTA B1**

**Jeremy Rifkin, Quale lavoro dopo il lavoro**

**Jeremy Rifkin (Denver, 1943), studioso di economia e sociologia, è autore di diversi saggi legati al progresso scientifico-tecnologico e agli effetti che esso produce sulle abitudini consuete della vita associata. In questo brano, tratto da un articolo pubblicato sul quotidiano “L’Espresso”, egli riflette in particolare sulle nuove prospettive del lavoro.**

Per i prossimi trent’anni vi sarà dunque un’ultima ondata di occupazione di massa prima che la nuova infrastruttura economica digitale intelligente riduca il lavoro al lumicino<sup>1</sup> perché sarà governata da algoritmi e robot. Cosa faranno allora gli esseri umani? L’occupazione migrerà verso l’economia sociale e della condivisione, e il settore “No profit<sup>2</sup>” (che non significa necessariamente “No jobs”). Nell’economia no profit e della condivisione il lavoro dell’uomo rimarrà importante perché l’impegno sociale e la creazione di capitale sociale sono un’impresa intrinsecamente umana. Neanche i più ardenti tecnofili<sup>3</sup> osano sostenere l’idea che le macchine possano creare capitale sociale. La gestione di ambiente, educazione, salute, attività culturali e una moltitudine di altre attività sociali, richiede l’intervento umano e non quello delle macchine. Un robot potrà portare il pranzo al bambino, ma non potrà mai insegnargli a diventare un essere umano. La sfera del no profit è già il settore a più rapida crescita in tutto il mondo. Non è solo volontariato. Uno studio su 42 paesi della Johns Hopkins University rivela che 56 milioni di persone lavorano a tempo pieno nel settore no profit. Il 15,9 per cento del lavoro retribuito nei Paesi Bassi è no profit. Il 13,1 per cento in Belgio, l’11 per cento nel Regno Unito, il 10,9 per cento in Irlanda, il 10 per cento negli Stati Uniti, il 12,3 per cento in Canada. Queste percentuali sono in costante aumento. È prevedibile che entro il 2050 la maggioranza degli occupati nel mondo sarà in comunità senza scopo di lucro, impegnate nell’economia sociale e della condivisione. Il saggio di John Maynard Keynes<sup>4</sup> “Economic possibilities for our grandchildren” scritto più di 80 anni fa, immaginava un mondo in cui le macchine liberano l’uomo dalla fatica del lavoro, permettendogli di impegnarsi nella ricerca del senso più profondo della vita. Questa potrebbe rivelarsi la previsione economica più azzeccata di Keynes. Ma per cogliere questa opportunità dobbiamo riqualificare la forza lavoro esistente verso il mercato dell’Internet delle Cose, e formare le persone alle nuove figure professionali che si aprono nel no profit.

(J. Rifkin, *Il reddito di cittadinanza non basta*, in “L’Espresso”, 19 aprile 2018)

1. **riduca il lavoro al lumicino** definitivamente il lavoro.
2. **No profit**: senza scopo di lucro.
3. **tecnofili**: amanti della tecnologia.
4. **John Maynard Keynes**: economista britannico (1883-1946).

**Comprensione e analisi**

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi di Jeremy Rifkin.
2. Per quale motivo la presenza dell’uomo non potrà mai venire meno in ambito sociale? A quale esempio ricorre l’autore per sostenere questa tesi?
3. Quale aspetto del saggio di Keynes viene valutato positivamente da Rifkin?

4. Quale sarà, secondo l'autore, il settore lavorativo che si svilupperà maggiormente in futuro? Che cosa si deve fare a tale proposito?

## **Produzione**

A un certo punto del testo l'autore afferma, a titolo d'esempio, che «Un robot potrà portare il pranzo al bambino, ma non potrà mai insegnargli a diventare un essere umano» (rr. 10-11). Sei d'accordo con il fatto che la tecnologia presenti questo limite oppure ritieni che in futuro sarà possibile creare intelligenze artificiali in grado di sostituirsi in tutto e per tutto all'uomo? Esprimi la tua opinione in merito facendo riferimento alle tue esperienze e conoscenze.

## **PROPOSTA B2**

**E. J. Hobsbawm, *Il lavoro delle donne fra fine Ottocento e primi decenni del Novecento* (Gente non comune, Rizzoli, Milano, 2007)**

**E. J. Hobsbawm (Alessandria d'Egitto 1917 - Londra 2012) è stato uno storico inglese.**

L'*excursus* storico sul lavoro femminile [condotto nelle pagine precedenti, n.d.r.] dall'inizio del secolo XX fino al termine della Seconda guerra mondiale ha permesso di mettere in evidenza alcune caratteristiche e connotazioni. Innanzitutto, la progressiva differenziazione tra lavoro professionale e lavoro familiare; con il primo si intende qualsiasi attività retribuita che compare sul mercato del lavoro, con il secondo il lavoro erogato nella e per la famiglia, comprendente compiti e mansioni attinenti alla riproduzione personale e sociale dei suoi membri. È assente dal mercato del lavoro e quindi è gratuito.

In secondo luogo è possibile rilevare una prima concentrazione delle professioni femminili in alcuni canali occupazionali: coadiuvanti nell'azienda contadina o braccianti stagionali, operaie nel tessile, artigiane in alcune lavorazioni dell'abbigliamento, esercenti e dipendenti di negozi, lavoratrici dei servizi domestici, di cura della persona, di pulizia, insegnanti elementari ed impiegate d'ordine.

I più elevati livelli di partecipazione si registrano dalla fine dell'800 al 1921 e sono legati alle attività organizzate su base familiare, da quelle agricole alle manifatture a domicilio, ma anche alla prima fase dell'industrializzazione tessile.

Dal 1921 al 1931 si assiste ad un massiccio riflusso delle donne verso il ruolo di casalinghe in seguito ad una fase di industrializzazione pesante a prevalenza di manodopera maschile e ad un ridimensionamento dell'agricoltura.

Infine, sono rilevabili nel mutamento forme persistenti di segregazione. In particolare nella fase di economia familiare agricola ed artigianale prevale il fenomeno della segregazione verticale; ruoli maschili e femminili sono gerarchicamente predisposti pur accompagnandosi ad una parziale flessibilità dei compiti ed ad una occasionale partecipazione delle donne alle attività maschili.

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione<sup>1</sup> la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente "maschilizzate".

Quindi, se col tempo viene meno la netta subalternità della donna nella famiglia patriarcale, che si era tradotta nella necessità di un controllo sociale su tutti gli aspetti dell'esistenza femminile, si affermano come prevalenti alcune situazioni di una presenza deprivilegiata delle donne nel lavoro e soprattutto emergono nuovi vincoli di tipo familiare.

1. **Terziarizzazione:** in economia il terziario è il settore di fornitura di servizi.

## **Comprensione e analisi**

1. Che cosa si deve innanzitutto considerare a proposito del lavoro femminile?

2. In quali occupazioni le donne trovano inizialmente attività retribuite?

3. Perché a un certo punto il percorso delle donne nel mondo del lavoro subisce una battuta d'arresto?
4. Quale paradosso pone lo storico fra ruolo delle donne in ambito familiare e nel lavoro?
5. Quale tesi generale puoi ricavare dal passo?

### **Produzione**

Sulla base delle tue conoscenze, di eventuali letture e della tua esperienza rifletti sulla presenza delle donne nel mondo del lavoro nella seconda metà del Novecento e nei primi decenni del nuovo millennio.

### **PROPOSTA B3**

**Silvio Garattini, *La ricerca scientifica è un investimento*** (da *Avvenire*, 14 maggio 2021)

**Silvio Garattini è il Presidente dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri Ircs.**

I governi italiani, da anni, hanno sempre considerato la ricerca scientifica una spesa soggetta a continue "limature" anziché ritenerla un investimento essenziale per ottenere quella innovazione che rappresenta la base per la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto indispensabili per il progresso economico di un Paese. Il risultato di questa politica è che nell'ambito delle nazioni europee ci troviamo sempre agli ultimi posti, considerando vari parametri.

Ad esempio, fatte le correzioni per la numerosità della popolazione, abbiamo circa il 50 per cento dei ricercatori rispetto alla media europea. Analogamente siamo molto in basso nel sostegno economico alla ricerca da parte pubblica, ma anche le industrie private spendono molto meno delle industrie europee. Il numero dei dottorati di ricerca è fra i più bassi d'Europa, mentre è molto elevato il numero dei nostri ricercatori che emigra all'estero ed è spesso in prima linea come abbiamo visto in questo triste periodo di contagi, ospedalizzazioni e morti da Sars-CoV-2.

Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle masse critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che, in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta dagli ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano. Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano dotati di un minimo di risorse per poter lavorare. Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori. Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti 100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9mila posti di lavoro da 100mila euro per anno che possono servire per pagare uno stipendio decente e avere i fondi per poter iniziare a lavorare. Ovviamente se si vuole investire un miliardo in più all'anno per 5 anni possiamo arrivare ad avere 45mila ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non basta.

Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al "sistema ricerca". Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale

delle ricerche e Fondazioni non-profit. Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo.

Tutto ciò deve essere organizzato da un'Agenzia Italiana per la Ricerca Scientifica, sottratta alle regole della Amministrazione Pubblica, per poter essere snella, efficiente e indipendente dalla pressione dei partiti politici. In questo periodo di programmazione che è ancora preliminare e modificabile occorre un'azione collegiale da parte di tutti i ricercatori indipendentemente dall'ente di appartenenza, puntando alla necessità di avere una ricerca efficace per la salute e l'economia del nostro Paese. È un'occasione che non possiamo perdere per noi e per i giovani che aspirano a essere ricercatori.

### **Comprensione e analisi**

1. Quali criticità vengono individuate nel settore della ricerca italiana?
2. Quali requisiti sono necessari secondo chi scrive a un'equipe di ricercatori?
3. Quali interventi vengono evidenziati come necessari nell'ambito dei fondi resi disponibili dal Next Generation Eu?
4. Quale funzione hanno i dati riportati nel testo?
5. Che cosa viene auspicato per il mondo della ricerca italiana?

### **Produzione**

Sulla base delle informazioni contenute nel testo, di tue eventuali conoscenze e alla luce della pandemia di Sars-CoV-2 discuti del ruolo della ricerca nel mondo contemporaneo.

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

### PROPOSTA C1

#### **Italiani, un popolo di sfiduciati: «Mafia e corruzione? Normali»**

In un'intervista al "Corriere della Sera", don Luigi Ciotti – fondatore dell'associazione "Libera", contro i soprusi delle mafie in tutta Italia – esprime la sua opinione sul modo in cui vengono percepiti la mafia e i fenomeni di corruzione nel nostro paese, osservando che «temi centrali» sono: «la sottovalutazione della pericolosità mafiosa, l'equazione ormai fuorviante tra mafia e fatti di sangue, la sopravvivenza, entro certi contesti e limiti, del pregiudizio delle mafie come fenomeno tipico del Sud», con il rischio di «normalizzare la questione mafiosa, di considerare le mafie come un male in parte superato e in parte ineluttabile, come è stato fatto in altre stagioni con la droga, con l'Aids e con altri problemi sociali», e soprattutto di non comprendere «l'importanza di politiche che contrastino le disuguaglianze, le povertà, la dispersione scolastica e l'analfabetismo funzionale<sup>1</sup>».

A partire da queste considerazioni, esprimi la tua opinione sul modo in cui fenomeni come la mafia e la corruzione vengono percepiti nel nostro paese, e sul perché tanti disagi sociali possono ritenersi connessi con l'illegalità. Puoi eventualmente fare riferimento ad alcuni esempi a te noti.

**1. analfabetismo funzionale:** incapacità di comprendere e interpretare un testo o in generale la realtà, pur avendo imparato a leggere, scrivere e calcolare.

### PROPOSTA C2

#### **La necessità dell'uso della forza**

Devo affrontare il mondo così com'è e non posso rimanere inerte di fronte alle minacce contro il popolo americano. Perché una cosa dev'essere chiara: il male nel mondo esiste. Un movimento nonviolento non avrebbe potuto fermare le armate di Hitler. I negoziati non potrebbero convincere i leader di Al Qaeda<sup>1</sup> a deporre le armi. Dire che a volte la forza è necessaria non è un'invocazione al cinismo, è un riconoscere la storia, le imperfezioni dell'uomo e i limiti della ragione.

(B. Obama, discorso del Nobel, 9 dicembre 2009)

**1. al Qaeda:** una delle più note organizzazioni terroristiche di matrice islamista, responsabile degli attentati dell'11 settembre 2001 negli Stati Uniti. A meno di un mese da tali fatti, l'amministrazione statunitense decise di attaccare l'Afghanistan, sospettato di fornire protezione all'organizzazione e al suo leader, Osama Bin Laden. Ne derivò una lunga guerra e una destabilizzazione del paese che dura ancora oggi.

Nel dicembre 2009 a Oslo il presidente degli Stati Uniti Barack Obama (1961) è stato insignito del premio Nobel per la pace. Nel brano proposto, tratto dal discorso pronunciato in occasione della cerimonia di premiazione, Obama affronta un tema controverso: in quello stesso momento, infatti, i soldati americani sono impegnati in Afghanistan sotto la responsabilità dello stesso presidente che, secondo la Costituzione americana, riveste l'incarico di comandante in capo delle forze armate. Per giustificare la propria posizione Obama ricorre al concetto di "forza necessaria".

Prendendo le mosse dall'intervento di Obama, ripercorri alcune situazioni storiche del Novecento nelle quali un intervento armato sia stato giustificato perché ritenuto necessario (alcuni esempi possono essere le due guerre mondiali e in particolare la seconda, l'intervento degli Usa in Vietnam e Corea, le operazioni

americane in Medio Oriente). Per ciascun episodio esponi le ragioni di chi promosse l'intervento e le ragioni di chi, eventualmente, era contrario. Se lo ritieni opportuno, puoi allargare i confini della tua esposizione anche ai secoli precedenti il Novecento e all'attualità. Puoi concludere l'esposizione con una riflessione sul concetto di "guerra necessaria".

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## **ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**Indirizzo:** IPEN17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
Articolazione Enogastronomia  
Articolazione Sala e Vendita  
Articolazione Enogastronomia opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali

### **PROVA TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

### **NUCLEO TEMATICO COINVOLTO**

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

#### **Discipline coinvolte:**

Scienza e cultura dell'alimentazione  
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina  
Laboratorio servizi enogastronomici settore pasticceria  
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita

#### **Prima parte**

#### ***DOCUMENTO 1***

#### **Dieta equilibrata e dieta mediterranea: tra scienza della nutrizione e cultura gastronomica professionale**

Nel contesto contemporaneo, in cui le malattie cronic-degenerative rappresentano una delle principali sfide sanitarie globali, l'educazione alimentare assume un ruolo chiave nella formazione scolastica, soprattutto nei percorsi professionali legati all'ambito alberghiero e della ristorazione. La dieta equilibrata e il modello mediterraneo si impongono come riferimenti imprescindibili per orientare le scelte

nutrizionali in un'ottica non solo di salute, ma anche di sostenibilità e valorizzazione della cultura gastronomica.

La dieta equilibrata può essere definita come un regime alimentare in grado di soddisfare i fabbisogni energetici e nutrizionali dell'organismo umano, assicurando un apporto armonico di macronutrienti – carboidrati, proteine, lipidi – e micronutrienti – vitamine, sali minerali, oligoelementi – al fine di sostenere le funzioni metaboliche, prevenire stati carenziali e mantenere l'omeostasi dell'organismo. Tale equilibrio è da intendersi dinamico, ossia adattabile al sesso, all'età, al livello di attività fisica, allo stato fisiologico e alle eventuali condizioni patologiche dell'individuo. I riferimenti quantitativi a livello nazionale sono forniti dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti) della SINU (2014), mentre le Linee Guida per una sana alimentazione del CREA (2018) rappresentano lo strumento principale di divulgazione scientifica e di orientamento comportamentale. A livello internazionale, l'OMS e la FAO promuovono regolarmente modelli dietetici improntati alla riduzione di grassi saturi, zuccheri semplici, sodio e alimenti ultra-processati.

In tale quadro si inserisce il modello alimentare mediterraneo, emerso negli anni '60 grazie agli studi pionieristici di Ancel Keys, il quale, osservando la popolazione della regione mediterranea, identificò un legame diretto tra le abitudini alimentari locali e una minore incidenza di patologie cardiovascolari. La dieta mediterranea, formalmente riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2010, non è solo un regime nutrizionale ma un vero e proprio sistema culturale, fondato sulla stagionalità e territorialità degli alimenti, sulla convivialità, sulla moderazione e sull'attività fisica quotidiana. Il modello alimentare si basa sul consumo prevalente di vegetali, cereali integrali, legumi, frutta fresca e secca, olio extravergine di oliva come principale fonte lipidica, un apporto moderato di pesce e latticini, e un consumo occasionale e contenuto di carne rossa e dolci. Il vino rosso, se presente, è consumato con moderazione e solo in età adulta, esclusivamente durante i pasti. L'indice di aderenza alla dieta mediterranea (Mediterranean Diet Score, MDS) viene oggi utilizzato come indicatore predittivo di salute in numerosi studi clinici ed epidemiologici.

Le evidenze scientifiche a supporto della dieta mediterranea sono numerose e consolidate. Lo studio PREDIMED (Estruch et al., 2013), tra i più rilevanti nel campo della nutrizione clinica, ha dimostrato che l'adozione di una dieta mediterranea supplementata con olio extravergine di oliva o frutta secca riduce significativamente il rischio di eventi cardiovascolari maggiori. Studi successivi hanno evidenziato effetti benefici anche nella prevenzione del diabete mellito di tipo 2, di alcuni tipi di tumori, del declino cognitivo e di patologie neurodegenerative come l'Alzheimer. Il razionale fisiopatologico alla base di questi effetti protettivi risiede nell'elevato contenuto di antiossidanti naturali, fibre, acidi grassi insaturi, fitosteroli e

polifenoli, in grado di contrastare lo stress ossidativo e l'infiammazione cronica di basso grado, oggi considerati fattori predisponenti comuni a molte malattie non trasmissibili.

L'importanza di tali competenze si riflette anche nella formazione professionale dell'operatore della ristorazione. Lo studente di un istituto alberghiero, attraverso lo studio delle scienze degli alimenti, l'esperienza nei laboratori di cucina e pasticceria e i progetti di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento), è chiamato a diventare un professionista consapevole, capace di applicare i principi dell'equilibrio nutrizionale nella progettazione dei menu, nella selezione delle materie prime, nella composizione dei piatti e nella promozione di una ristorazione sana, etica e sostenibile. Tale approccio è pienamente coerente con il Regolamento (UE) 1169/2011 sull'etichettatura nutrizionale e la trasparenza verso il consumatore, con il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) e con il Patto Internazionale per la Nutrizione Sostenibile.

L'introduzione e la valorizzazione della dieta mediterranea nei contesti ristorativi scolastici, aziendali e turistici rappresentano una concreta opportunità per conciliare tradizione gastronomica e innovazione nutrizionale. In particolare, gli istituti professionali a indirizzo enogastronomico sono chiamati a formare figure capaci di comunicare, oltre che cucinare, i valori della dieta mediterranea, contribuendo alla promozione di stili di vita corretti e alla tutela dell'identità agroalimentare italiana nel mondo. L'approccio mediterraneo, inoltre, risulta pienamente integrabile con i principi della "doppia piramide alimentare e ambientale" proposta da Barilla Center for Food and Nutrition, che dimostra la sovrapposizione tra salute dell'uomo e salute del pianeta.

In conclusione, un'educazione approfondita e scientificamente fondata sulla dieta equilibrata e mediterranea permette non solo di contribuire al benessere degli individui, ma rappresenta un investimento fondamentale nella formazione di una nuova generazione di professionisti della ristorazione, capaci di coniugare salute, gusto, tradizione e responsabilità sociale.

#### *Bibliografia e riferimenti normativi*

- CREA – *Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (2018). Linee guida per una sana alimentazione italiana.* [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)
- SINU – *Società Italiana di Nutrizione Umana (2014). LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana. IV Revisione. EDRA.*
- WHO – *World Health Organization (2003). Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series, n. 916. Ginevra.*
- Estruch, R. et al. (2013). *Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet. New England Journal of Medicine, 368(14), 1279–1290.*
- Willett, W.C., Sacks, F., Trichopoulos, A., et al. (1995). *Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. American Journal of Clinical Nutrition, 61(6), 1402S–1406S.*
- UNESCO (2010). *La dieta mediterranea riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.* <https://ich.unesco.org/>

- *Parlamento Europeo e Consiglio dell'Unione Europea (2011). Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*
- *Ministero della Salute – Piano Nazionale della Prevenzione 2020–2025. [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)*
- *MIUR (2012). Indicazioni nazionali per il curricolo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione.*

## **DOCUMENTO 2**

### **Alimentazione e salute – Una relazione fondamentale per il benessere individuale e collettivo**

L'alimentazione rappresenta uno dei determinanti fondamentali della salute umana. Numerose evidenze scientifiche, prodotte nell'ambito della medicina preventiva e della nutrizione clinica, dimostrano come un regime alimentare equilibrato e qualitativamente adeguato sia in grado di prevenire, modulare o rallentare l'insorgenza di numerose patologie croniche non trasmissibili, quali le malattie cardiovascolari, il diabete mellito di tipo 2, l'obesità, alcuni tipi di tumore e le patologie neurodegenerative. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha ribadito con forza, sin dal rapporto tecnico n. 916 del 2003, che “una dieta scorretta costituisce uno dei principali fattori di rischio modificabili alla base del carico globale di malattia”.

Sul piano biochimico e fisiopatologico, la qualità dell'alimentazione influisce direttamente su processi cellulari essenziali: una dieta eccessivamente ricca di zuccheri semplici, grassi saturi, sodio e alimenti ultra-processati può alterare il microbiota intestinale, aumentare lo stress ossidativo e promuovere l'infiammazione sistemica di basso grado, condizioni associate a un'aumentata incidenza di patologie croniche. Al contrario, una dieta ricca di alimenti vegetali, fibre, antiossidanti e acidi grassi insaturi – come quella mediterranea – esercita un effetto protettivo grazie alla modulazione positiva dell'assetto lipidico, al miglioramento della sensibilità insulinica e alla riduzione dei marcatori infiammatori.

Dal punto di vista dell'epidemiologia nutrizionale, gli studi prospettici di coorte e le metanalisi hanno confermato una correlazione inversa tra l'aderenza a modelli alimentari salutari e la mortalità per tutte le cause. Il già citato studio PREDIMED (Estruch et al., 2013) ha evidenziato che i soggetti ad alto rischio cardiovascolare che seguivano una dieta mediterranea supplementata con olio extravergine di oliva o frutta secca presentavano una riduzione fino al 30% del rischio di eventi cardiovascolari maggiori. In parallelo, ricerche condotte dal Nurses' Health Study e dall'EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition) hanno identificato nella qualità dell'alimentazione un fattore di prevenzione anche oncologica, specialmente nei tumori del tratto gastrointestinale.

In ambito normativo e formativo, il concetto di promozione della salute attraverso l'alimentazione è stato recepito a livello europeo e nazionale. Il Regolamento (UE) 1169/2011 ha sancito l'obbligo di trasparenza

sulle informazioni nutrizionali e sugli allergeni, rafforzando il ruolo educativo della ristorazione collettiva. In Italia, il Piano Nazionale della Prevenzione 2020–2025 promuove strategie intersettoriali per la corretta alimentazione sin dalla scuola, evidenziando il valore della formazione nei percorsi scolastici, specialmente nei settori come l'enogastronomia e la ristorazione.

Nelle scuole alberghiere, l'educazione alimentare si configura come uno strumento professionale e culturale strategico. Gli studenti, attraverso lo studio della scienza degli alimenti, delle tecnologie di trasformazione e della composizione nutrizionale dei piatti, sviluppano competenze che li rendono in grado di progettare menù equilibrati, proporre alternative salutari e orientare i consumatori verso scelte consapevoli. In questo modo, l'operatore della ristorazione assume un ruolo attivo nella tutela della salute pubblica, contribuendo alla costruzione di ambienti alimentari più sicuri e responsabili.

In conclusione, la relazione tra alimentazione e salute è complessa, profonda e multifattoriale. Essa richiede un approccio scientifico integrato, fondato sulla collaborazione tra professionisti della salute, educatori, cuochi e consumatori. Solo attraverso un'educazione alimentare fondata su basi scientifiche è possibile costruire una società più sana e resiliente.

#### *Bibliografia*

- WHO – World Health Organization (2003). *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases*. WHO Technical Report Series n. 916. Ginevra.
- Estruch, R. et al. (2013). *Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet*. *New England Journal of Medicine*, 368(14), 1279–1290.
- CREA (2018). *Linee guida per una sana alimentazione italiana*. [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)
- LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti per la popolazione italiana (SINU, 2014). EDRA Editore.
- Parlamento Europeo (2011). *Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*.
- Ministero della Salute (2020). *Piano Nazionale della Prevenzione 2020–2025*. [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

#### **Il candidato, dopo aver letto con attenzione i due documenti, risponda ai seguenti quesiti:**

1. In che modo la dieta mediterranea può essere considerata non solo un modello nutrizionale, ma anche uno strumento culturale e professionale nella formazione degli studenti di un istituto alberghiero?
2. Quali sono le principali implicazioni sanitarie e sociali di una scorretta alimentazione, e come può il settore della ristorazione contribuire concretamente alla promozione della salute pubblica?

## **SECONDA PARTE**

Il candidato sulla base delle proprie conoscenze ed esperienze professionali maturate nel PCTO e degli argomenti sviluppati nel percorso formativo, scelga una dieta in condizioni fisiologiche o patologiche, formulando una dieta ed esponendone i criteri, proponendo un menù per il pranzo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

ALLEGATO B

GRIGLIE PROVE SIMULATE E COLLOQUIO ORALE

**Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti**  
**Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano** **Tipologia A**

ALUNNO/A..... CLASSE .....

A.S. .... Commissione .....

DATA .....

| INDICATORI   | DESCRITTORI  | punti    |
|--|--|----------|
| 1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  | Sa produrre un testo:<br>- e con apporti originali   | 10       |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace   | 9        |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato   | 8        |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto   | 7        |
|  | <b>- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b>  | <b>6</b> |
|  | - pianificato e organizzato in modo poco funzionale  | 5        |
|  | - pianificato e organizzato in modo disomogeneo  | 4        |
|  | - poco strutturato   | 3        |
|  | - disorganico  | 2        |
|  | - non strutturato  | 1        |
| 2) Coesione e coerenza testuale  | Sa produrre un testo:<br>- ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario di connettivi testuali                 | 10       |
|  | - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato di connettivi testuali  | 9        |
|  | - ben coeso e coerente   | 8        |
|  | - nel complesso coeso e coerente   | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente coeso e coerente</b>  | <b>6</b> |
|  | - nel complesso coerente ma impreciso nell'uso dei connettivi  | 5        |
|  | - poco coeso e/o poco coerente   | 4        |
|  | - poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici poco adeguati   | 3        |
|  | - non coeso e/o poco coerente  | 2        |
| - del tutto incoerente   | 1  |          |
| 3) Ricchezza e padronanza lessicale  | Utilizza un lessico:<br>specifico, articolato e vario  | 10       |
|  | - specifico, ricco e appropriato   | 9        |
|  | - corretto e appropriato   | 8        |
|  | - corretto e abbastanza appropriato  | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente corretto</b>  | <b>6</b> |
|  | - impreciso e generico   | 5        |
|  | - impreciso e limitato   | 4        |
|  | - impreciso e scorretto  | 3        |
|  | - gravemente scorretto   | 2        |
| - del tutto scorretto  | 1  |          |
| 4) Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Si esprime in modo:<br>- corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso di sintassi e punt.      | 10       |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace di sintassi e punt.  | 9        |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato di sintassi e punt.                                       | 8        |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato di sintassi e punt.                         | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura</b>                         | <b>6</b> |
|  | - talvolta impreciso e/o scorretto   | 5        |
|  | - impreciso e/o scorretto  | 4        |
|  | - molto scorretto  | 3        |
|  | - gravemente scorretto   | 2        |
| - del tutto scorretto  | 1  |          |
| 5) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                          | Dimostra di possedere:<br>- informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento | 10       |
|  | - informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento   | 9        |
|  | - informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento                              | 8        |
|  | - informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento  | 7        |
|  | <b>- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b>                                       | <b>6</b> |
|  | - conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento                                     | 5        |
|  | - conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento                                     | 4        |
|  | - conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento                                       | 3        |
|  | - conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento                                       | 2        |
| - dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento      | 1  |          |

|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
| 6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali   | Esprime giudizi e valutazioni personali:   |                                      |
|   | - approfonditi, critici e originali  | 10                                   |
|   | - approfonditi e critici   | 9                                    |
|   | - validi e pertinenti  | 8                                    |
|   | - validi e abbastanza pertinenti   | 7                                    |
|   | <b>- corretti anche se generici</b>  | <b>6</b>                             |
|   | - limitati o poco convincenti  | 5                                    |
|   | - limitati e poco convincenti  | 4                                    |
|   | - estremamente limitati o superficiali   | 3                                    |
| - estremamente limitati e superficiali  | 2  |                                      |
| - inconsistenti   | 1  |                                      |
| 7) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la parafrasi o la sintesi | - Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto          | 10                                   |
|   | - Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto                     | 9                                    |
|   | - Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto               | 8                                    |
|   | - Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto            | 7                                    |
|   | <b>- Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto</b> | <b>6</b>                             |
|   | - Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna                              | 5                                    |
|   | - Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato              | 4                                    |
|   | - Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato              | 3                                    |
|   | - Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato         | 2                                    |
| - Non rispetta la consegna  | 1  |                                      |
| 8) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici  | Comprende il testo in modo:  |                                      |
|   | - corretto, completo ed approfondito   | 10                                   |
|   | - corretto, completo e abbastanza approfondito                                       | 9                                    |
|   | - corretto e completo  | 8                                    |
|   | - corretto e abbastanza completo   | 7                                    |
|   | <b>- complessivamente corretto</b>   | <b>6</b>                             |
|   | - incompleto o impreciso   | 5                                    |
|   | - incompleto e impreciso   | 4                                    |
|   | - frammentario e scorretto   | 3                                    |
| - molto frammentario e scorretto  | 2  |                                      |
| - del tutto errato  | 1  |                                      |
| 9) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)  | - Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale                     | 10                                   |
|   | - Sa analizzare il testo in modo articolato e completo                               | 9                                    |
|   | - Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto                               | 8                                    |
|   | - Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato                    | 7                                    |
|   | <b>- Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto</b>                    | <b>6</b>                             |
|   | - L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa                                   | 5                                    |
|   | - L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa                                   | 4                                    |
|   | - L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta                                   | 3                                    |
|   | - L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta                                   | 2                                    |
| - L'analisi del testo è errata o assente  | 1  |                                      |
| 10) Interpretazione corretta e articolata del testo   | - Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale             | 10                                   |
|   | - Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio                        | 9                                    |
|   | - Interpreta il testo in modo critico e approfondito                                 | 8                                    |
|   | - Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito                     | 7                                    |
|   | <b>- Interpreta il testo in modo complessivamente corretto</b>                       | <b>6</b>                             |
|   | - Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso                               | 5                                    |
|   | - Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso                               | 4                                    |
|   | - Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato                                 | 3                                    |
|   | - Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato                                 | 2                                    |
| - Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo   | 1  |                                      |
| <b>VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI</b>   |  | <b>PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI</b> |

(\*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019 (1-6 indicatori generali; 7-10 indicatori specifici)

**Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti**  
**Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano** **Tipologia B**

ALUNNO/A..... CLASSE .....

A.S. .... Commissione .....

DATA .....

| INDICATORI   | DESCRITTORI  | punti    |
|--|--|----------|
| 1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  | Sa produrre un testo:<br>- e con apporti originali   | 10       |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace   | 9        |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato   | 8        |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto   | 7        |
|  | <b>- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b>  | <b>6</b> |
|  | - pianificato e organizzato in modo poco funzionale  | 5        |
|  | - pianificato e organizzato in modo disomogeneo  | 4        |
|  | - poco strutturato   | 3        |
|  | - disorganico  | 2        |
|  | - non strutturato  | 1        |
| 2) Coesione e coerenza testuale  | Sa produrre un testo:<br>- ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario di connettivi testuali                 | 10       |
|  | - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato di connettivi testuali  | 9        |
|  | - ben coeso e coerente   | 8        |
|  | - nel complesso coeso e coerente   | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente coeso e coerente</b>  | <b>6</b> |
|  | - nel complesso coerente ma impreciso nell'uso dei connettivi  | 5        |
|  | - poco coeso e/o poco coerente   | 4        |
|  | - poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici poco adeguati   | 3        |
|  | - non coeso e/o poco coerente  | 2        |
| - del tutto incoerente   | 1  |          |
| 3) Ricchezza e padronanza lessicale  | Utilizza un lessico:<br>specifico, articolato e vario  | 10       |
|  | - specifico, ricco e appropriato   | 9        |
|  | - corretto e appropriato   | 8        |
|  | - corretto e abbastanza appropriato  | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente corretto</b>  | <b>6</b> |
|  | - impreciso e generico   | 5        |
|  | - impreciso e limitato   | 4        |
|  | - impreciso e scorretto  | 3        |
| - gravemente scorretto   | 2  |          |
| - del tutto scorretto  | 1  |          |
| 4) Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Si esprime in modo:<br>- corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso di sintassi e punt.      | 10       |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace di sintassi e punt.  | 9        |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato di sintassi e punt.                                       | 8        |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato di sintassi e punt.                         | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell' uso della punteggiatura</b>                        | <b>6</b> |
|  | - talvolta impreciso e/o scorretto   | 5        |
|  | - impreciso e/o scorretto  | 4        |
|  | - molto scorretto  | 3        |
| - gravemente scorretto   | 2  |          |
| - del tutto scorretto  | 1  |          |
| 5) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                          | Dimostra di possedere:<br>- informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento | 10       |
|  | - informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento   | 9        |
|  | - informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento                              | 8        |
|  | - informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento  | 7        |
|  | <b>- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b>                                       | <b>6</b> |
|  | - conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento                                     | 5        |
|  | - conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento                                     | 4        |
|  | - conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento                                       | 3        |
| - conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento             | 2  |          |
| - dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento      | 1  |          |

|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
| 6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali                                       | Esprime giudizi e valutazioni personali:   |                                      |
|   | - approfonditi, critici e originali  | 10                                   |
|   | - approfonditi e critici   | 9                                    |
|   | - validi e pertinenti  | 8                                    |
|   | - validi e abbastanza pertinenti   | 7                                    |
|   | <b>- corretti anche se generici</b>  | <b>6</b>                             |
|   | - limitati o poco convincenti  | 5                                    |
|   | - limitati e poco convincenti  | 4                                    |
|   | - estremamente limitati o superficiali   | 3                                    |
| - estremamente limitati e superficiali  | 2  |                                      |
| - inconsistenti   | 1  |                                      |
| 7) Capacità di sostenere con un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti           | Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi                  | 10                                   |
|   | Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi                            | 9                                    |
|   | Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi                            | 8                                    |
|   | Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi | 7                                    |
|   | <b>Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi</b>     | <b>6</b>                             |
|   | Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi                                  | 5                                    |
|   | Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi                                 | 4                                    |
|   | Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi   | 3                                    |
|   | Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi   | 2                                    |
| Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi          | 1  |                                      |
| 8) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto                 | Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo                                 | 20                                   |
|   | Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto             | 18                                   |
|   | Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo                                 | 16                                   |
|   | Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo                      | 14                                   |
|   | <b>Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</b>                   | <b>12</b>                            |
|   | Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo                                    | 10                                   |
|   | Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo                                    | 8                                    |
|   | Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo                                      | 6                                    |
|   | Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo                                      | 4                                    |
| Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto                           | 2  |                                      |
| 9) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali                      | 10                                   |
|   | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi                                 | 9                                    |
|   | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi                                  | 8                                    |
|   | Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti  | 7                                    |
|   | <b>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti</b>               | <b>6</b>                             |
|   | Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali                                       | 5                                    |
|   | Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi  | 4                                    |
|   | Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati                                     | 3                                    |
|   | Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi e inadeguati riferimenti culturali  | 2                                    |
| L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali                                      | 1  |                                      |
| <b>VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI</b>   |  | <b>PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI</b> |

(\*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019 (1-6 indicatori generali; 7-10 indicatori specifici)

**Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti**  
**Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano** **Tipologia C**

ALUNNO/A..... CLASSE .....

A.S. .... Commissione .....

DATA .....

| INDICATORI   | DESCRITTORI  | punti    |
|--|--|----------|
| 1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  | Sa produrre un testo:<br>- e con apporti originali   | 10       |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace   | 9        |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato   | 8        |
|  | - ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto   | 7        |
|  | <b>- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b>  | <b>6</b> |
|  | - pianificato e organizzato in modo poco funzionale  | 5        |
|  | - pianificato e organizzato in modo disomogeneo  | 4        |
|  | - poco strutturato   | 3        |
|  | - disorganico  | 2        |
|  | - non strutturato  | 1        |
| 2) Coesione e coerenza testuale  | Sa produrre un testo:<br>- ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario di connettivi testuali                 | 10       |
|  | - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato di connettivi testuali  | 9        |
|  | - ben coeso e coerente   | 8        |
|  | - nel complesso coeso e coerente   | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente coeso e coerente</b>  | <b>6</b> |
|  | - nel complesso coerente ma impreciso nell'uso dei connettivi  | 5        |
|  | - poco coeso e/o poco coerente   | 4        |
|  | - poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici poco adeguati   | 3        |
|  | - non coeso e/o poco coerente  | 2        |
| - del tutto incoerente   | 1  |          |
| 3) Ricchezza e padronanza lessicale  | Utilizza un lessico:<br>specifico, articolato e vario  | 10       |
|  | - specifico, ricco e appropriato   | 9        |
|  | - corretto e appropriato   | 8        |
|  | - corretto e abbastanza appropriato  | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente corretto</b>  | <b>6</b> |
|  | - impreciso e generico   | 5        |
|  | - impreciso e limitato   | 4        |
|  | - impreciso e scorretto  | 3        |
|  | - gravemente scorretto   | 2        |
| - del tutto scorretto  | 1  |          |
| 4) Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Si esprime in modo:<br>- corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso di sintassi e punt.      | 10       |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace di sintassi e punt.  | 9        |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato di sintassi e punt.                                       | 8        |
|  | - corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato di sintassi e punt.                         | 7        |
|  | <b>- sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura</b>                         | <b>6</b> |
|  | - talvolta impreciso e/o scorretto   | 5        |
|  | - impreciso e/o scorretto  | 4        |
|  | - molto scorretto  | 3        |
|  | - gravemente scorretto   | 2        |
| - del tutto scorretto  | 1  |          |
| 5) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei  | Dimostra di possedere:<br>- informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento | 10       |
|  | - informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento   | 9        |
|  | - informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento                              | 8        |

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
| riferimenti culturali   | - informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento   | 7                                    |
|   | <b>- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b>  | <b>6</b>                             |
|   | - conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento  | 5                                    |
|   | - conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento  | 4                                    |
|   | - conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento  | 3                                    |
|   | - conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento  | 2                                    |
|   | - dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento                                   | 1                                    |
| 6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali   | Esprime giudizi e valutazioni personali:  |                                      |
|   | - approfonditi, critici e originali   | 10                                   |
|   | - approfonditi e critici  | 9                                    |
|   | - validi e pertinenti   | 8                                    |
|   | - validi e abbastanza pertinenti  | 7                                    |
|   | <b>- corretti anche se generici</b>   | <b>6</b>                             |
|   | - limitati o poco convincenti   | 5                                    |
|   | - limitati e poco convincenti   | 4                                    |
|   | - estremamente limitati o superficiali  | 3                                    |
| - estremamente limitati e superficiali  | 2   |                                      |
| - inconsistenti   | 1   |                                      |
| 7) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione   | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale  | 20                                   |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico   | 18                                   |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato   | 16                                   |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato  | 14                                   |
|   | <b>Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato</b>  | <b>12</b>                            |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato  | 10                                   |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato   | 8                                    |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo abbastanza confuso e disorganico  | 6                                    |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico   | 4                                    |
|   | Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico   | 2                                    |
| 8) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi | Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrasi coerenti, efficaci e originali | 10                                   |
|   | Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrasi coerenti e efficaci            | 9                                    |
|   | Sa produrre un testo pertinente, nel completo della traccia, con titolo e parafrasi coerenti                                | 8                                    |
|   | Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi complessivamente coerenti                     | 7                                    |
|   | <b>Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi adeguati</b>                               | <b>6</b>                             |
|   | Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi abbastanza adeguati              | 5                                    |
|   | Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi inappropriati                                | 4                                    |
|   | Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi inadeguati                                    | 3                                    |
|   | Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi scorretti                                     | 2                                    |
|   | Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi completamente errati o assenti                | 1                                    |
| 9) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                       | Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali  | 10                                   |
|   | Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi   | 9                                    |
|   | Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi   | 8                                    |
|   | Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi  | 7                                    |
|   | <b>Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati</b>  | <b>6</b>                             |
|   | Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi   | 5                                    |
|   | Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi   | 4                                    |
|   | Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali  | 3                                    |
|   | Utilizza scarsi riferimenti culturali del tutto imprecisi   | 2                                    |
| Non inserisce riferimenti culturali   | 1   |                                      |
| <b>VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI</b>   |   | <b>PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI</b> |

(\*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019 (1-6 indicatori generali; 7-10 indicatori specifici)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s 2024/2025**

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

| INDICATORE   | LIVELLI  |               | PUNTEGGIO            |
|--|--|---------------|----------------------|
| <p><b>Comprensione del testo</b><br/> <i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i></p>   | <p><b>Comprensione completa ed approfondita della traccia proposta</b></p>   | 3             | ____ / 3             |
|  | <p><b>Comprensione discretamente adeguata ma non sempre approfondita della traccia proposta</b></p>  | 2             |                      |
|  | <p><b>Comprensione sufficientemente adeguata della traccia proposta</b></p>  | 1,5           |                      |
|  | <p><b>Comprensione parziale e superficiale della traccia proposta</b></p>  | 1             |                      |
|  | <p><b>Comprensione frammentaria e molto lacunosa della traccia proposta</b></p>  | 0,5           |                      |
| <p><b>Padronanza delle conoscenze</b><br/> <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione</i></p> <p><b>Competenze tecnico - professionali</b><br/> <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali ed operativi</i></p> | <p><b>Svolgimento completo e corretto, argomentato in modo approfondito e con opportuni collegamenti interdisciplinari</b></p>   | 6             | ____ / 6<br>____ / 8 |
|  | <p><b>Svolgimento abbastanza completo e corretto e discretamente argomentato</b></p>   | 5             |                      |
|  | <p><b>Svolgimento sufficientemente corretto e coerente, contenente gli elementi essenziali dell'argomento</b></p>  | 4             |                      |
|  | <p><b>Svolgimento parziale, poco coerente ed argomentato in modo superficiale</b><br/> <b>Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante</b></p>  | 3 / 2         |                      |
|  |  | 1 / 0,5       |                      |
|  |  | 8 / 7 / 6 / 5 |                      |
|  | <p><b>Padronanza completa delle problematiche, soluzioni adeguate, articolate e con opportuni collegamenti concettuali ed operativi</b><br/> <b>Padronanza discretamente adeguata delle problematiche, soluzioni tecnicamente corrette ma poco elaborate</b><br/> <b>Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzioni corrette ma tecnicamente semplici</b></p> | 4 / 3         |                      |
| <p><b>Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzioni parziali e lacunose</b></p>  | 4 / 3  |               |                      |

|  |   |                |           |
|--|---|----------------|-----------|
|  | <b>Fragili competenze professionali, soluzioni parziali</b>   | <b>2</b>       |           |
|  | <b>Competenze professionali scarse, soluzioni gravemente scorrette o mancanti</b>                   | <b>1 / 0,5</b> |           |
| <b>Utilizzo del linguaggio specifico</b><br><i>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i> | <b>Ottimo livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico</b>          | <b>3</b>       | _____ / 3 |
|  | <b>Discreto livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico</b>        | <b>2</b>       |           |
|  | <b>Sufficiente livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico</b>     | <b>1,5</b>     |           |
|  | <b>Non sufficiente livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico</b> | <b>1 / 0,5</b> |           |

**PUNTEGGIO \_\_\_\_\_ / 20 (Sufficienza 12/20)**

**A Griglia di valutazione della prova orale**

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

| <b>Indicatori</b>  | <b>Livelli</b> | <b>Descrittori</b>   | <b>Punti</b>     | <b>Punteggio</b> |
|--|----------------|--|------------------|------------------|
| <b>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</b> | <b>I</b>       | <b>Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.</b>         | <b>0.50-1</b>    |                  |
|  | <b>II</b>      | <b>Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.</b> | <b>1.50-2.50</b> |                  |
|  | <b>III</b>     | <b>Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.</b>                                     | <b>3-3.50</b>    |                  |
|  | <b>IV</b>      | <b>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.</b>                       | <b>4-4.50</b>    |                  |
|  | <b>V</b>       | <b>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.</b>       | <b>5</b>         |                  |
| <b>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</b>   | <b>I</b>       | <b>Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato</b>                                     | <b>0.50-1</b>    |                  |
|  | <b>II</b>      | <b>È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato</b>  | <b>1.50-2.50</b> |                  |
|  | <b>III</b>     | <b>È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline</b>                        | <b>3-3.50</b>    |                  |
|  | <b>IV</b>      | <b>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite</b>  | <b>4-4.50</b>    |                  |

|   |     |  |           |  |
|---|-----|--|-----------|--|
|   |     | collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata   |           |  |
|   | V   | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita            | 5         |  |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti  | I   | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico                       | 0.50-1    |  |
|   | II  | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti                | 1.50-2.50 |  |
|   | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti      | 3-3.50    |  |
|   | IV  | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti           | 4-4.50    |  |
|   | V   | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 5         |  |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I   | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato   | 0.50      |  |
|   | II  | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato                            | 1         |  |
|   | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore             | 1.50      |  |

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

ALLEGATO C

RELAZIONE E PROGRAMMA SVOLTO DA OGNI SINGOLO DOCENTE

## **Relazione finale a.s. 2024/2025**

Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore cucina

Docente: prof. Di Giuliani Alessandro

Classe: 5° Sez. A

Ore complessive: 6h per 33 settimane

Libro di testo: Protagonisti in cucina - Giunti\_tvp\_edit

### **Presentazione della classe e obiettivi raggiunti**

La classe in oggetto è costituita da 9 alunni di cui, 2 ragazze e 7 ragazzi. La classe si è mostrata dall'inizio dell'anno molto interessata alla materia collaborando attivamente soprattutto con le esercitazioni di laboratorio. Tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi didattici programmati all'inizio dell'anno scolastico, in diversi livelli diversificati così evidenziati: Un gruppo si è sempre dimostrato attento e partecipe alle lezioni in modo costante e costruttivo conseguendo buoni risultati. L'altro gruppo della classe bisognoso di costanti rinforzi e attenzioni ha comunque ottenuto alla fine risultati soddisfacenti. Nel complesso la classe anche avendo svolto una programmazione laboratoriale ridotta ha mostrato correttezza, maturità e partecipazione ad eventi interni ed esterni all'istituto

### **Metodologie e strategie educative**

Nello svolgimento delle attività si è attuata una diversificazione nell'uso dei metodi

- Condivisione su piattaforma di materiali didattici anche di tipo multimediale restituzione dei lavori svolti dagli studenti con valutazione
- Didattica sincrona frontale
- Presentazione degli argomenti con l'ausilio della digital board
- Problem solving

Per quanto riguarda gli alunni D.A. certificati, il punto di riferimento è stato il piano educativo individualizzato. Tenuto conto delle diverse variabili e specificità che ogni singola situazione impone attraverso intenzione con il docente di sostegno si è provveduto a rimodulare progettazioni con riduzione e variazione degli argomenti

### **Sussidi didattici**

La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporto:

- Strumenti applicativi e digitali;
- Dispense multimediali preparate dal docente;
- Piattaforme interattive digitali;
- Libro di testo in adozione;
- Pubblicazioni e articoli tratti da riviste libri e siti tecnici di settore;
- Laboratori di enogastronomia settore cucina presso l'istituto.

### **Tipologie di verifiche**

Sono state somministrate alla classe prove delle seguenti tipologie:

- Verifiche tecnico-pratiche;
- Verifiche scritte a risposta aperta.

### **Criteri di valutazione**

Relativamente ai criteri di valutazioni sono state utilizzate le rubriche e le griglie di valutazione redatte dai dipartimenti e deliberate dal collegio dei docenti d'istituto

### **Attività di recupero e sostegno**

Il primo periodo di anno scolastico, l'attività di recupero delle conoscenze in ingresso è stata svolta attraverso un ripasso attento e condiviso degli argomenti con alternati momenti di approfondimento, discussione e verifica al termine del suddetto periodo sono stati presentati nuovi argomenti programmati dando sufficiente spazio ai discenti di calarsi nelle nuove metodologie e didattiche. Al termine di ogni intervento, costante è stata la verifica informale degli apprendimenti mentre a conclusione degli argomenti gli studenti hanno lavorato a compiti di realtà in modalità autonoma a conclusione di ogni periodo di studio è stata somministrata una verifica formale e laboratoriale che hanno rilevato carenze o lacune.

Il docente

Prof. Alessandro Di Giuliani

## **Programma di enogastronomia settore cucina anno 2024/2025 classe VA**

Professore Alessandro Di Giuliani

Il programma è stato svolto tenendo conto della preparazione degli alunni e anche in base al bagaglio culturale, professionale e pratico maturato negli anni.

Per quanto riguarda il programma teorico sono stati trattati gli argomenti presentati nella programmazione annuale che nel biennio post qualifica assume un ruolo molto importante la conoscenza approfondita del mondo della ristorazione in tutte le sue sfaccettature:

- L'Etica professionale ed il rapporto con i colleghi di lavoro;
- La brigata di cucina, i vari chef di cucina;
- La ristorazione collettiva, commerciale, rapida, lo street food;
- Il rispetto delle regole per quanto riguarda la sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Il rispetto delle ferree norme igieniche durante la lavorazione e la trasformazione delle derrate alimentari;
- Il menù come strumento di vendita;
- Il mondo della ristorazione nelle sue diverse modalità;
- La cucina etnica e dei paesi europei;
- Compilazione di menù e conseguente realizzazione: À la carte, a buffet, menù tipici territoriali, menù per English breakfast menù con piatti freddi e caldi, menù per banchetti e cerimonie, menù realizzati personalmente dagli allievi;
- Il magazzino e quindi la conservazione degli alimenti;
- Il food cost e abbinamento di base del cibo con il vino;
- Sono state realizzate dagli allievi delle ricerche su argomenti inerenti al mondo delle derrate alimentari con relativa esposizione e argomentazione.

Per quanto riguarda il programma pratico in laboratorio sono state effettuate molte esercitazioni di diverso genere che hanno dato agli allievi la possibilità di esprimere la propria preparazione professionale da protagonisti diretti del mondo della ristorazione.

Di seguito vengono riportate tutte le manifestazioni alle quali hanno partecipato tutti gli allievi con molto impegno e serietà oltre alle normali esercitazioni laboratoriali della settimana.

Il docente

Prof. Alessandro Di Giuliani

---

## LINGUA FRANCESE

---

**CLASSE 5A**

**ANNO SCOLASTICO 2024-2025**

**DOCENTE:** Prof. Luca Camilli

**ORE COMPLESSIVE PREVISTE:** 99 per 33 settimane

**LIBRO DI TESTO :** Sublime – Duvallier – ed. Eli

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe di francese è composta da 7 alunni, 2 ragazze e 5 ragazzi, che hanno mostrato sempre discreto interesse per la materia. La classe è stata unita con il 5H di sala e servizi composta da 2 alunne di francese. Il programma ha dovuto prevedere delle alternanze tra i due indirizzi e il percorso di approfondimento ne ha chiaramente risentito. La lingua francese ha avuto come obiettivo prioritario comunque lo sviluppo delle competenze linguistiche a partire prevalentemente dal linguaggio specifico. Gli **obiettivi** minimi sono stati **raggiunti**. Le **attività di recupero** non sono state necessarie ufficialmente ma spesso ci si è soffermati su argomenti di ripasso necessari per l'acquisizione delle competenze linguistiche. Si è scelto in accordo con le allieve di spaziare anche in ambiti diversi dal francese del settore turistico per ampliare la cultura generale; in particolare sono stati affrontati argomenti selezionati di letteratura francese e di storia dell'arte.

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Le alunne si sono esercitate, per quanto riguarda *la comprensione e la produzione scritta*, prevalentemente su testi specifici del settore turistico con prove in classe e a casa, test, **verifiche** in classe mediante quesiti a risposta aperta strutturati. Per quanto riguarda la capacità di *produzione e comprensione orale* si sono esercitate giornalmente sull'esposizione dei concetti appresi durante lo studio. In particolare la preparazione nell'anno scolastico è stata verificata attraverso un congruo numero di prove di verifica svolte a distanze regolari secondo quanto stabilito dal Dipartimento di Lingue. Per quanto riguarda la **valutazione** si è tenuto conto del livello di partenza, del grado di maturità raggiunto, delle capacità organizzative, del metodo di lavoro, dell'impegno e dell'interesse dimostrati e, infine, della disinvoltura espositiva, della proprietà del linguaggio, la correttezza grammaticale e sintattica, l'efficacia argomentativa, nonché le conoscenze evidenziate e il senso critico.

Per quanto riguarda i criteri dettagliati delle verifiche si fa riferimento alle **griglie di valutazione** elaborate dal Dipartimento di lingue

### **METODOLOGIE E STRATEGIE**

- Lezioni frontali e interattive-dialogiche
- Lavori di ricerca per approfondimento degli argomenti.
- Mappe concettuali, video-lezioni, film in lingua originale
- Uso della digital board con interazione ipad
- Uso delle Piattaforme Quizizz.com, ladictee.fr, flevideo.com, podcastfrançaisfacile.com

Il docente

Prof. Luca Camilli

## **PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE**

### **CLASSE 5A ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE** : Prof. Luca Camilli

**LIBRO DI TESTO** : Sublime – Duvallier – ed. Eli

#### **ARGUMENTS DE CUISINE**

La brigade de cuisine  
La tenue du cuisinier  
Les guides gastronomiques  
L'hygiène  
La sécurité en cuisine  
Le système HACCP  
Les méthodes de conservation  
Les groupes alimentaires  
Les aliments biologiques  
Les OGM  
Le Régime méditerranéen  
Les Régimes alternatifs  
Le slow food  
La carte et le menu  
Le vin : histoire et vinification  
Le Champagne  
Les carrières professionnelles  
Le curriculum vitae, la lettre de motivation et l'entretien d'embauche

#### **PARCOURS D'EDUCATION CIVIQUE**

Agenda 2030

#### **ART (PEINTURE)**

Van Gogh : Les tournesols  
Munch : Le Cri  
Picasso : Guernica  
Monet : Impressions au soleil levant  
Magritte : Les amants

#### **LITTÉRATURE (poèmes et extraits choisis)**

XIX siècle : Lamartine : «Le Lac»  
Baudelaire : « Voyage », « Spleen »  
Rimbaud : « Le bateau ivre »

XX siècle : Proust : « La petite Madeleine » (*dopo il 15 maggio*)  
Sartre : « La nausée » (*dopo il 15 maggio*)  
Camus : « L'absurde » (*dopo il 15 maggio*)

Il docente

Prof. Luca Camilli

## **RELAZIONE FINALE**

### **LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: 5A**

**ANNO SCOLASTICO: 2024-2025**

**DOCENTE: Prof.ssa Loretta Colasanti**

**LIBRI DI TESTO: “Una vuelta por la cultura hispana”, Laura Pierrozzi Ed. Zanichelli**

**“En su Punto”, Gonzalez, Riccobono Ed. Hoepli**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe 5A che, come seconda lingua studia spagnolo, è composta da 2 alunni. Durante l’anno scolastico gli alunni si sono uniti alla classe 5H durante le ore di seconda lingua.

Dal punto di vista socioaffettivo la classe è abbastanza unita ed il rapporto alunni – insegnante è sempre stato positivo e collaborativo.

Durante l’anno scolastico la partecipazione al dialogo educativo può essere definita globalmente buona da parte della classe in generale. Il programma stabilito è stato completato quasi interamente; il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale, risulta essere eterogeneo all’interno della classe. Gli alunni globalmente hanno raggiunto un discreto livello di conoscenze, un alunno in particolare ha raggiunto buoni livelli.

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

Nell’azione didattica si è cercato di fornire un approccio per quanto possibile comunicativo alle attività; utilizzando la lingua spagnola, sia nel corso delle lezioni frontali che delle conversazioni guidate. Si è prestata la maggiore attenzione all’insegnamento e all’utilizzo del lessico specifico al fine di fornire agli alunni la possibilità di apprendere il linguaggio più utile alla futura professione.

#### **SUSSIDI DIDATTICI**

I testi in adozione sono stati:

- ✓ “Una vuelta por la cultura hispana”, Laura Pierrozzi Ed. Zanichelli
- ✓ “ En su Punto”, Gonzalez, Riccobono Ed. Hoepli

Oltre ai suddetti testi l’insegnante ha fornito alla classe ulteriore materiale sotto forma di fotocopie soprattutto per la trattazione delle tematiche specifiche del loro indirizzo di studio. Sono stati utilizzati anche sussidi digitali e audiovisivi.

## **TIPOLOGIA DI VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per quanto riguarda la produzione orale, le verifiche sono consistite in conversazioni (più o meno guidate, a seconda del livello dello studente) relative ai contenuti studiati. Nella valutazione i criteri principali sono stati la correttezza dei contenuti e la comprensibilità del messaggio, prescindendo dalla perfezione dell'espressione linguistica, e la capacità di sintesi e di rielaborazione personale dei contenuti. Per quanto riguarda la produzione scritta sono state somministrate principalmente prove con quesiti a risposta aperta, ma si sono effettuate anche alcune prove strutturate e di comprensione del testo. Nella valutazione si è tenuto conto della competenza linguistica sia nel decodificare che nel produrre messaggi scritti, questi ultimi in maniera sostanzialmente corretta.

Il docente

Prof.ssa Loretta Colasanti

## PROGRAMMA SVOLTO

LINGUA SPAGNOLA CLASSE 5A

A.S. 2024/2025

### MÓDULO I

HispanoAmérica

- El mundo hispano. El territorio y el clima.
- La sociedad y las fiestas.
- Las civilizaciones precolombinas.

### MÓDULO II

- México: Geografía, sociedad, economía
- La gastronomía de México
- El chocolate
- El tequila

### MÓDULO III

- Centro América y Caribe.
- Cuba: territorio, cultura y economía
- La gastronomía del Caribe
- El ron y los cocteles cubanos

### MÓDULO IV

- América Andina
- Perú: la Chicha Morada y el mate de coca
- Cono Sur. Argentina

### MÓDULO V

- Comer bien: el menú equilibrado
- La pirámide alimenticia
- El colesterol
- La diabetes

### ARGOMENTI TRASVERSALI DI ED. CIVICA

- La agenda 2030

### ARGOMENTI DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

- Enfermedades cardiovasculares
- Slow food
- La dieta alimentaria sostenible

Il docente  
Prof.ssa Loretta Colasanti

## **RELAZIONE FINALE**

a.s. 2024/2025

Disciplina: Scienze Motorie

Docente: Coccia Lucilla

Classe: VA

Ore complessive previste: 66h per 33 settimane

Libro di testo: Energia Pura (Rampa-Salveti)

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe ha partecipato attivamente a tutte le attività proposte. L'interesse è stato costante, ciò ha permesso di potenziare le loro capacità e di raggiungere gli obiettivi prefissati nella programmazione, ognuno con la propria individualità e le singole problematiche. La classe ha evidenziato un buon interesse per il programma svolto e riguardo alla pratica delle attività sportive ha mostrato interesse e partecipazione, impegnandosi, nelle attività sportive individuali e di squadra, nelle esecuzioni di esercizi liberi o guidati, raggiungendo così una buona preparazione fisica.

Le attività motorie sono state intese come mezzo di formazione psicofisica cui ciascun alunno ha contribuito con la propria volontà, la propria intelligenza, la propria disponibilità per favorire lo sviluppo integrali della personalità, in vista di un positivo inserimento nell'organizzazione sociale in cui presto andrà a vivere ed operare. Il rapporto con l'insegnante è stato di stima e di fiducia reciproca, questo ha permesso di lavorare con soddisfazione da parte di tutti, accettando senza remore e pregiudizi ogni attività pratica proposta ed ha permesso una crescita umana e sociale più che buona. Stimolati i ragazzi hanno espresso il meglio delle loro possibilità, raggiungendo per un bel gruppo buoni risultati. I DSA hanno svolto il programma della classe senza nessuna eccezione e senza alcuna agevolazione avendo tutti le possibilità e le capacità di svolgere regolarmente il proprio lavoro. L'alunna DA ha raggiunto i suoi obiettivi migliorando anche le sue capacità di concentrazione e di esecuzione di movimenti più complessi.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

In ogni attività proposta si è cercato di coinvolgere la classe ad una partecipazione attiva al progetto educativo, gli alunni hanno dato in tal modo il loro contributo educativo nella realizzazione di percorsi operativi finalizzati al raggiungimento degli obiettivi programmati.

Sono state proposte situazioni problematiche che hanno comportato l'autonoma ricerca di situazioni motorie adeguate, nonché l'individuazione e autonoma correzione dell'errore.

Largo spazio è stato dato alle attività di gruppo e ai giochi di squadra al fine di far interiorizzare, agli alunni corretti schemi e abitudini relative alla vita sociale favorendo inoltre il miglioramento di qualità fisiche.

Per il raggiungimento di obiettivi inerenti alle conoscenze e competenze è stata anche utilizzata la Lezione frontale.

### **SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:**

- Palestra, cortile ed attrezzi in essa disponibili
- Computer, telefonino
- Appunti personali, ricerche in rete, libro di testo.

### **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

Osservazione sistematica degli alunni nel corso dell'attività pratica tendente ad accertare il livello di capacità ed abilità riguardo alle diverse unità didattiche sviluppate, in relazione alle caratteristiche 'morfologiche e psicofisiche di ciascuno ed alle proprie attitudini e propensioni. Test oggettivi relativi alle capacità fisiche individuali, colloqui orali, ricerche.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento.

- per il docente: conoscere il grado di apprendimento motorio dello studente, individuare eventuali difficoltà e programmare interventi di recupero, verificare l'efficacia del proprio intervento formativo, modificare le strategie
- per gli studenti: prendere coscienza delle proprie capacità e verificare l'efficacia del proprio metodo di lavoro, individuare le proprie carenze o lacune, ricevere indicazioni per il proprio orientamento, sviluppare capacità di autovalutazione.

I

Il docente  
Prof.ssa Lucilla Coccia

**I.P.S.S.E.O.A. “R.A. Costaggini” di Rieti**

**PROGRAMMA**

**Scienze motorie e sportive  
Classe 5A**

**Anno scolastico 2024-2025**

**La mobilità articolare**

Stretching e posture.

Mobilità articolare specifica: coxo-femorale e scapolo-omerale.

Flessibilità del rachide.

**La resistenza - potenziamento cardio respiratorio**

Test motorio d'ingresso: resistenza generale.

Classificazione delle diverse forme di resistenza.

Resistenza specifica di breve durata.

Metodi di allenamento continui e metodi di allenamento intervallati.

Resistenza specifica di media durata.

**La forza- potenziamento apparato muscolare**

Classificazione della forza.

Forza arti inferiori.

Elementi specifici dell'apparato muscolare.

Potenziamento addominali e dorsali

Forza arti superiori.

Ginnastica aerobica.

Lo step

**Rapidità e velocità**

30 metri piani.

60 metri piani.

Percorsi e circuiti.

**Avviamento all'atletica leggera**

I salti.

I lanci.

Pallavolo.

Pallacanestro.

Calcio a cinque.

Test motori e prove per la rilevazione delle abilità sportive.

Prove strutturate.

Il doping.

Il docente Prof.ssa Lucilla Coccia

**RELAZIONE FINALE**  
**I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"**  
**Anno scolastico 2024-2025**

Docente: Faraglia Paola

Disciplina: Lingua italiana e storia

Classe: VA

Ore complessive previste: h.4 per 33 settimane

h.2 per 33 settimane

Libri di testo:

- Paolo Di Sacco, *La scoperta della letteratura* (volume 3), Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.
- Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti, *Storia in corso* (volume 3), Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.

### **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe VA è composta da nove alunni, sette ragazzi e due ragazze, quasi tutti pendolari, provenienti dalle province di Rieti e Roma, tre sono convittori, due sono ripetenti. L'ambiente socioeconomico e culturale di provenienza risulta eterogeneo e non sempre sensibile agli stimoli culturali, positivo è, invece, l'interesse per il settore tecnico-professionale e per il mondo del lavoro. All'interno del gruppo sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali alcuni dei quali con Disturbi Specifici dell'apprendimento, mentre altri sono in possesso di certificazione ai sensi della legge 5 febbraio 1992, n. 104. Dal punto di vista socioaffettivo la classe risulta abbastanza unita, sono ben inseriti anche i due alunni ripetenti che non hanno avuto difficoltà a socializzare e ad integrarsi. Il rapporto alunni-insegnante è stato positivo, costruttivo e sempre improntato al rispetto. L'impegno e la partecipazione sono risultati complessivamente ai limiti della sufficienza, ma spesso finalizzati, per la maggior parte di loro, quasi esclusivamente alla verifica.

### **2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Relativamente al profitto, la classe ha mostrato difficoltà nella produzione scritta, le competenze di scrittura non sono ancora del tutto sufficienti dal punto di vista formale, i contenuti risultano essenziali e superficiali. Per ciò che riguarda l'analisi del testo letterario, la maggior parte degli allievi ha incontrato difficoltà determinate da una scarsa accuratezza dello studio della letteratura, eccessivamente nozionistico e mnemonico, privo di rielaborazione personale, non sempre costante e poco attento ai testi. La classe, relativamente al profitto, si può dividere in tre fasce di livello: un gruppo, costituito da pochi allievi, sa esporre oralmente i contenuti appresi in modo sufficiente, un secondo gruppo, molto esiguo, è costituito da alunni capaci di eseguire autonomamente dei collegamenti pluridisciplinari e di utilizzare un lessico specifico e personale, un terzo gruppo, a causa di lacune pregresse e di un impegno discontinuo e superficiale, ha conseguito una preparazione mediocre, fanno parte di questo insieme anche coloro che, pur capaci, non si sono applicati con la dovuta costanza. Per ciò che riguarda storia, gli obiettivi indicati nella programmazione sono stati raggiunti con maggiore partecipazione e con minori difficoltà grazie anche ad un testo più adeguato alle capacità della classe.

In entrambe le discipline la programmazione prevista a inizio anno non è stata svolta completamente a causa delle numerose attività progettuali che hanno coinvolto la classe in orario curricolare, riducendo le ore di lezione previste.

### **3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO**

Al termine del primo trimestre gli alunni insufficienti sono stati avviati ad un corso di recupero pomeridiano, per storia si è attivato un corso in itinere. Sono state effettuate delle prove atte a verificare l'avvenuto recupero degli allievi interessati.

### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

Per suscitare l'interesse per le attività storico-letterarie il metodo prescelto è stato quello induttivo e si è fatto uso dei seguenti strumenti metodologici:

- lezione espositiva e dialogico-interattiva;
- lavoro individuale e di gruppo;
- attività di ricerca intesa come raccolta, analisi e sistemazione dei dati al fine di sviluppare e consolidare un efficace metodo di lavoro;
- dialogo costante con la classe;
- condivisione su piattaforma di materiali didattici

### **5. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI**

Sono stati utilizzati testi adottati e non, materiale tratto dalla rete, mappe, schemi.

### **6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

Esercitazioni in classe e a casa, colloqui, test, verifiche scritte.

### **7. CRITERI DI VALUTAZIONE**

Si fa riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento.

I

Il docente  
Prof.ssa Paola Faraglia

**Anno scolastico 2024/2025**  
**Classe VA ENOGASTRONOMIA**  
**Prof.ssa Paola Faraglia**

**Modulo 1: L'Italia unita**

- I problemi dell'Italia unita
- Il governo della Destra storica
- Il governo della Sinistra storica

**Modulo 2: La seconda rivoluzione industriale**

**Modulo 3: La nascita della società di massa**

**Modulo 4: L'età giolittiana**

**Modulo 5: La Prima guerra mondiale**

- Cause ed inizio della guerra
- Neutralisti ed interventisti in Italia
- Il patto di Londra
- I trattati di pace
- L'Europa alla fine della guerra

**Modulo 6: L'età dei totalitarismi**

- La crisi del dopoguerra
- Il biennio rosso in Italia
- La marcia su Roma
- La fase legalitaria del fascismo
- L'Italia fascista
- L'Italia antifascista
- La crisi economica del 1929
- Gli anni ruggenti
- Il "Big Crash"
- Roosevelt e il New Deal
- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo: il terzo Reich, economia e società

**Modulo 7: La Seconda guerra mondiale**

- Verso la guerra
- 1939-1940: la guerra lampo
- 1941: la guerra mondiale
- Il dominio nazista in Europa
- 1942-1943: la svolta
- 1944-1945: la vittoria degli Alleati
- Dalla guerra totale ai progetti di pace
- La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945

**Modulo 8: Il secondo dopoguerra**

- Le origini della guerra fredda

● **Modulo 9: Educazione civica:**

- Visione e analisi di documenti relativi all'origine dell'Unione Europea e al Manifesto di Ventotene.

Il docente  
Prof.ssa Paola Faraglia

**Programma di lingua italiana**  
**Anno scolastico 2024/2025**  
**Classe VA ENOGASTRONOMIA**  
**Prof.ssa Paola Faraglia**

**Modulo 1**

L'età del Realismo: richiami storici e tematiche.  
Il Naturalismo.  
Il Verismo.  
G. Verga: biografia, poetica, opere.  
Da "Vita dei campi": "L'amante di Gramigna" (lettera- prefazione).  
Da "I Malavoglia": Prefazione, Incipit.  
Da "Mastro Don Gesualdo": La morte di Mastro Don Gesualdo.  
Da "Novelle Rusticane": "La roba".

**Modulo 2**

L'età del Decadentismo: richiami storici, caratteri generali, genesi filosofica e storica.  
Romanticismo e Decadentismo, poetica, rivoluzione delle forme, Simbolismo, Panismo, Estetismo.  
Il Decadentismo in Italia.  
C. Baudelaire: "I fiori del male": caratteri generali, lettura, analisi e comprensione de "L'albatro".

**Modulo 3**

G. Pascoli: biografia, opere, poetica, l'umanitarismo pascoliano, la poetica del fanciullino, motivi, strutture e forme della poesia pascoliana.  
Da "Myricae": "Lavandare", "Il lampo", "Il tuono", "X Agosto"  
Da "Il fanciullino": "Il fanciullo musicale"  
G. D'Annunzio: biografia, opere, poetica.  
Da "Alcyone": "La sera fiesolana"  
Da "Il piacere": "Il conte Andrea Sperelli"

**Modulo 4**

Il romanzo decadente in Europa: Cenni a Huysmans e Oscar Wilde.

**Modulo 5**

Crepuscolarismo e Futurismo: caratteri generali  
Lettura e analisi del Manifesto del Futurismo e del Manifesto della cucina futurista.

**Modulo 6**

I. Svevo: biografia, opere, poetica.  
Da "Una vita": "Le ali del gabbiano".  
Da "Senilità": l'incipit del romanzo.  
Da "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta".

**Modulo 7**

L. Pirandello: biografia, opere, poetica, il relativismo psicologico orizzontale e verticale, la genesi culturale e biografica del suo pensiero, la "sicilianità", il "vecchio e il nuovo" nel suo pensiero, la "poetica dell'umorismo", il teatro.  
Da "Novelle per un anno": "La patente", "Il treno ha fischiato".  
Da "Il fu Mattia Pascal": "Io mi chiamo Mattia Pascal".  
Gli esordi teatrali e il periodo "grottesco": "Il teatro nel teatro".

**Modulo 8**

L'Ermetismo: richiami storici e tematiche.

G. Ungaretti: biografia, opere, poetica.

Da "L'Allegria: "Veglia", "Fratelli", "S. Martino del Carso", "Soldati".

U. Saba: biografia, opere, poetica.

Da "Il Canzoniere: "La capra". "Mio padre è stato per me l'assassino" "Ulisse".

S. Quasimodo: biografia, opere, poetica.

Da "Erato e Apollion": "Ed è subito sera"

Da "Giorno dopo giorno": "Alle fronde dei salici".

### **Modulo di scrittura**

Tipologie A, B e C dell'Esame di Stato.

### **Educazione civica**

Visione e analisi di documenti multimediali relativi agli obiettivi 4 e 5 dell'Agenda 2030

### **Educazione alla lettura**

Lettura del libro "Vieni con me? Di A. Felici nell'ambito del Progetto lettura

Il docente

Prof.ssa Paola Faraglia

## **RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE**

### **A. S. 2024/2025**

Docente: Anna Paola Francia

Disciplina: Lingua Inglese

Classe: 5A

Ore complessive previste: 3h per 33 settimane

Libro di testo:

Assirelli, Vetri – Flavours - Rizzoli

### **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5 A, composta da 9 alunni, ha partecipato in modo collaborativo alle attività proposte e la maggioranza degli alunni ha dimostrato interesse e un comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso durante tutte le attività scolastiche, nonché il desiderio di migliorare la propria preparazione, anche se un numero esiguo di studenti ha evidenziato un interesse e una partecipazione non sempre adeguati.

Si è cercato, per quanto possibile, di rendere gli studenti autonomi rispetto a probabili situazioni comunicative e di far acquisire loro una competenza linguistica specifica del settore in modo pratico e coinvolgente. Sono stati fatti anche riferimenti alle altre aree del corso di specializzazione, per favorire l'approccio interdisciplinare.

Complessivamente il livello raggiunto è stato soddisfacente. Due alunni, in possesso di un' apprezzabile competenza linguistica e fluency comunicativa, hanno raggiunto livelli buoni; una parte della classe ha conseguito risultati sufficienti, la rimanente parte, incontrando principalmente difficoltà nell'ambito della produzione orale, si è spesso affidata ad uno studio mnemonico e poco approfondito, riuscendo tuttavia ad acquisire una essenziale, benché minima, competenza e abilità linguistica, spendibili nei vari contesti di vita e di lavoro.

Uno degli strumenti più usati per le lezioni a distanza nel recente passato è stato l'app di Google, Classroom, che fa parte di Google Suite for Education. Tale strumento, vista la validità, è stato utilizzato anche in questo anno scolastico, poiché esso consente di ottimizzare i compiti, rafforzare la collaborazione e agevolare la comunicazione, per rendere l'insegnamento più produttivo. Ciò ha comportato una ricerca attenta, laboriosa e scrupolosa da parte dell'insegnante nel reperire il materiale didattico appropriato da proporre ai ragazzi quali video in lingua originale supportati da attività varie come questionari, riassunti, mappe concettuali tutti volti ad approfondire i temi proposti sollecitando gli studenti ad argomentare e rielaborare gli stessi, stabilendo collegamenti appropriati.

### **2. OBIETTIVI**

Gli obiettivi generali hanno mirato ad aiutare gli studenti a:

- sviluppare la loro capacità di gestire la lingua in diverse situazioni comunicative
- migliorare le loro capacità di comunicare efficacemente utilizzando la lingua in modo corretto
- renderli consapevoli del contesto lavorativo in cui andranno ad operare
- prepararli all'Esame di Stato

Oltre a migliorare le competenze linguistiche degli studenti, sono stati proposti alcuni importanti obiettivi formativi generali, quali le abilità di:

- saper analizzare situazioni
- pensare in modo critico
- capacità di collegamento attraverso apprendimenti trasversali e multidisciplinari (educazione civica, scienza dell'alimentazione, enogastronomia).
- autonomia nell'organizzazione del lavoro;

- acquisizione di un metodo di studio appropriato alle nuove modalità didattiche.

### **3. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

L'approccio usato è stato quello di tipo funzionale-comunicativo, con la presentazione di unità modulari piuttosto flessibili attraverso lezioni frontali, contenenti argomenti relativi al settore della ristorazione che meglio si adattavano alla realtà della classe. Si è inoltre fatto spesso uso di video e registrazioni audio in lingua originale, condivisi sulla piattaforma, riassunti, fotocopie, mappe concettuali e debate per facilitare la memorizzazione dei vari contenuti curricolari e l'acquisizione di uno spirito critico.

In vista delle prove Invalsi i ragazzi in laboratorio hanno effettuato una prova simulata computer-based con punteggio finale, durante la quale sono state proposte una serie di task di ascolto e di lettura organizzati secondo i livelli B1 e B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

### **4. SUSSIDI DIDATTICI**

Si è usato solo in parte del libro di testo "Flavours" articolato in unità modulari dove sono trattati argomenti relativi al settore ristorativo e dove sono presenti alcune letture che hanno ampliato il lessico degli studenti e consolidato l'uso delle strutture linguistiche fondamentali, ma si è fatto uso anche di Classroom dove sono stati condivisi video, mappe concettuali, testi e altro materiale didattico aggiornato.

### **5. TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

Le verifiche somministrate sono state sia scritte che orali. In particolare per le verifiche scritte si è ricorso alla tipologia dei quesiti a risposta aperta, reading comprehension, test ed esercizi vari. Per quanto riguarda il colloquio orale l'alunno doveva dimostrare di possedere una adeguata competenza linguistica e un'abilità di comunicazione nel settore delle ristorazione.

### **6. CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella valutazione si è tenuto conto della progressione rispetto al livello di profitto evidenziato all'inizio dell'anno scolastico, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione dimostrati, secondo quanto stabilito dal Dipartimento di Lingue ed utilizzando le griglie approvate dallo stesso Dipartimento.

Il docente  
Prof.ssa Anna Paola Francia

## **IPSSEOA “Costaggini” Rieti**

### **PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE**

CLASSE 5 sez. A

a.s. 2024/2025

The work-based learning experience.  
My internship – a written and oral report

UD 12 - Food and Health: The Eatwell Guide, Food groups, Nutrients, Food Pyramid.  
The Mediterranean diet and the Healthy Eating Pyramid.  
Alternative and special diets, religious diets: pros and cons.  
Food allergies and food intolerances. Coeliac disease.  
Eating disorders.

UD 13 Food contamination and Food poisoning.  
Food spoilage and food storage.  
Food preservation methods and food packaging.  
The HACCP.  
Practical tips to prevent food contamination.

R. L. Stevenson - The Strange Case of Dr. Jekyll and Mr. Hyde.  
Biography and summary (preparation for the play at the theatre -Il Palchetto Stage)

UD 14 The 2030 Agenda 2030: the 17 Sustainable Development Goals  
Urgent Solutions for Urgent Times (a video).  
Climate change – a Ted Talk with Greta Thunberg

Sustainability.  
The Sustainable table: Food Systems  
Global industrial food system vs sustainable local food system  
The Slow Food movement  
Carlo Petrini: a videoconference.  
Slow Food main principles: an epic struggle.  
Fast Food vs Slow Food  
Slow Food Presidia.  
Food waste reduction.

0 Km food/Zero mile products  
The GMOs controversy: pros and cons.  
Sustainable food and organic food.  
Why you have the right to know what's in your food (a Ted Talk with Rachel Parent).

#### **UDA tecnica:**

Il Made in Italy nel mondo: Dine “Italian style”. Forgery and Seals.

#### **Educazione Civica:**

The European Union: the history and its institutions (trimestre)

Il docente

Prof.ssa Anna Paola Francia

## RELAZIONE FINALE

## MATEMATICA

CLASSE: V A

ANNO SCOLASTICO: 2024- 2025

DOCENTE: Prof. Mauro De Santis

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 99

ORE COMPLESSIVE SVOLTE: 89

LIBRO DI TESTO: “Tecniche Matematiche” Volume 4 e 5 – L. Nobili, S. Trezzi – Ed. ATLAS.

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 alunni; È presente una alunna diversamente abile che segue la programmazione per obiettivi minimi e due alunni con certificazione DSA.

Alcuni alunni hanno dimostrato poco interesse, per le attività svolte in classe, impegno discontinuo e superficiale nello studio a casa. Per gli altri alunni l'interesse per la disciplina è risultato crescente, essi hanno dimostrato una partecipazione continua e un impegno costante nello studio. Gli alunni, nel complesso, non possiedono adeguate abilità di calcolo, non riorganizzano in modo autonomo e corretto le informazioni in proprio possesso e non le sanno trasformare per ricercare soluzioni di elementari problemi di calcolo. Necessitano inoltre di continue piccole indicazioni nello svolgimento delle consegne assegnate evidenziando in questo modo anche poca capacità di lavoro autonomo. Poco organizzato il metodo di studio e l'abitudine ad un utilizzo sistematico e proficuo del libro di testo. In generale risulta non adeguata la capacità di esprimersi in un linguaggio tecnico corretto per definire in modo appropriato principi, regole, proprietà, etc. Il profitto è risultato quindi: discreto per quegli alunni che, oltre ad apprezzabili capacità di rielaborazione, di analisi e di sintesi, hanno dimostrato anche un impegno attento e costante nello studio individuale; sufficiente per coloro che, dando prova di un impegno appena adeguato nell'attività scolastica, hanno partecipato in modo saltuario al dialogo didattico; scarso per coloro che hanno deliberatamente rinunciato all'attività studio e alla partecipazione al dialogo. La frequenza, per diversi alunni, complessivamente non è stata costante tutto l'anno. Le ore di Matematica effettivamente svolte, alla data del 6 maggio, sono state 79 mentre per 10 ore la classe è stata impegnata in attività di laboratorio di cucina, assemblea di classe o di istituto, orientamento e attività culturali.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Non tutti gli alunni sono stati in grado di raggiungere gli obiettivi prefissati ad un livello sufficiente, mentre per altri l'impegno è stato costante e responsabile ed hanno raggiunto un'approfondita conoscenza dei contenuti, il profitto e le capacità sono da ritenersi buoni.

### ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO:

Durante il corso dell'anno scolastico sono state ripresi in maniera sistematica e puntuale quegli argomenti che per gli alunni sono risultati poco chiari, inoltre sono stati inseriti nella trattazione dei temi del nuovo programma ogni qualvolta si presentavano come prerequisiti indispensabili per un corretto apprendimento dei nuovi concetti proposti; le esercitazioni svolte in classe sono state effettuate al fine di aiutare gli studenti ad acquisire i concetti in modo naturale, inoltre le attività sono state suddivise per argomenti e graduate per difficoltà crescenti ed organizzate in modo da coinvolgere, come protagonisti, anche gli allievi in difficoltà o meno motivati.

Per la disciplina in questione al termine del primo trimestre è stato attivato un corso di recupero pomeridiano. È stata effettuata una prova scritta per verificare l'avvenuto recupero da parte dei ragazzi interessati.

#### METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

Le singole unità di apprendimento sono state esposte tramite lezioni frontali con il coinvolgimento e la partecipazione degli studenti nella discussione delle varie tematiche delle quali si è evidenziato maggiormente l'aspetto applicativo, pur mantenendo la rigosità della disciplina. Lo svolgimento del programma è stato distribuito in maniera equilibrata nel corso dell'anno scolastico per evitare eccessivi carichi di lavoro e concedere opportuni tempi di recupero e chiarimenti agli studenti. Sono stati proposti agli alunni esercizi di applicazione con la guida dell'insegnante, graduandoli dai più semplici ai più complessi. Gli esercizi assegnati per casa sono stati corretti in classe per consolidare le conoscenze acquisite. Sono state effettuate periodicamente prove di verifica.

#### SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Testo in adozione; Appunti e fotocopie a cura del docente per poter approfondire alcuni argomenti; Lavagna tradizionale. Condivisione sulla piattaforma (registro elettronico Argo, E-mail istituzionale) di materiali didattici con l'intero gruppo classe.

#### TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Per la valutazione sono stati considerati i seguenti elementi: un'osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali nel lavoro in classe e a casa; un dialogo costante tra insegnante e studenti mediante domande e risposte informali dal posto; prove scritte e prove orali.

Le prove scritte sono state valutate con i seguenti indicatori: conoscenza degli argomenti; correttezza del procedimento risolutivo; completezza della risoluzione; correttezza dei calcoli; capacità logiche ed argomentative.

Le prove orali sono state valutate con i seguenti indicatori: conoscenza degli argomenti; proprietà di linguaggio; capacità di analisi e di sintesi; capacità di effettuare collegamenti tra diversi argomenti

#### CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per i criteri di valutazione, si fa riferimento alla griglia approvata e a quanto stabilito dal Dipartimento di Matematica.

Il docente  
Prof. Mauro De Santis

## MATEMATICA

CLASSE: V A

ANNO SCOLASTICO: 2024- 2025

DOCENTE: Prof. Mauro De Santis

### DERIVATE - Ripasso

Le derivate delle funzioni elementari: funzione costante, funzione  $f(x)=x$ , funzione potenza, funzione esponenziale. Teoremi sul calcolo delle derivate: derivata del prodotto di una costante per una funzione; derivata della somma di due funzioni; derivata del prodotto di due o più di due funzioni; derivata del quoziente di due funzioni.

Derivate di ordine superiore al primo.

### GLI INTEGRALI

Le primitive di una funzione; L'integrale indefinito - definizione.

L'integrale indefinito delle funzioni elementari.

Le proprietà dell'integrale indefinito.

Gli integrali immediati.

L'integrale definito – Il Trapezoide.

Il concetto di integrale definito; Il calcolo dell'integrale definito.

Le proprietà dell'integrale definito.

Il teorema della media e il valore medio di una funzione.

Il calcolo delle aree di superfici piane.

L'area di una regione di piano tra la curva e l'asse x.

Il calcolo dell'area della superficie delimitata da due funzioni.

### IL CALCOLO COMBINATORIO

Introduzione al calcolo combinatorio.

Le disposizioni semplici; Le disposizioni con ripetizione.

Le permutazioni semplici; Le permutazioni con ripetizione.

Le combinazioni semplici; Il coefficiente binomiale.

Le combinazioni con ripetizione.

### PROBABILITÀ

Esperimenti aleatori ed eventi.

Definizione di probabilità classica.

Definizione di probabilità statistica.

Definizione di probabilità soggettiva.

Probabilità contraria a totale.

Somma logica di eventi.

Probabilità condizionata.

Prodotto logico di eventi.

Le prove ripetute.

Il docente

Prof. Mauro De Santis

## **RELAZIONE FINALE**

### **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

CLASSE: 5 A

ANNO SCOLASTICO: 2024-25

DOCENTE: prof. Stefano Giammaria

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 165

ORE COMPLESSIVE SVOLTE: 150

LIBRO DI TESTO: Scienza e cultura dell'alimentazione; Editore: Poseidonia Scuola; Autore: A. Machado.

#### **1 SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA, COORDINAMENTO INTERDISCIPLINARE, CRITERI DIDATTICI SEGUITI E METE EDUCATIVE RAGGIUNTE.**

Le verifiche di inizio anno hanno evidenziato la presenza di alcuni alunni con una preparazione di base appena sufficiente. Si è pertanto reso necessario un intervento di recupero di abilità e competenze specifiche di base al fine di omogeneizzare la preparazione complessiva della classe utile al successivo lavoro di consolidamento ed acquisizione dei nuovi contenuti.

La presenza di alcuni allievi in difficoltà per la mancanza di un metodo organizzato e superficiale impegno nello studio a casa ha rallentato lo svolgimento del programma e costretto il sottoscritto ad un continuo lavoro di recupero e di rinforzo di competenze oltre che di approfondimento e sviluppo dei nuovi contenuti proposti.

Il sottoscritto ha seguito in maniera metodica gli argomenti del testo in adozione invitando continuamente gli studenti a prendere appunti in aula ed a studiare sul testo nel lavoro a casa. Il testo in adozione è ritenuto valido sia come traccia per le spiegazioni in aula che come strumento indispensabile per l'apprendimento dello studente nello studio pomeridiano.

#### **2 PROFITTO MEDIO OTTENUTO E CRITERI DI VALUTAZIONE, COMPORTAMENTO DEGLI ALUNNI E GIUDIZIO SUL RENDIMENTO DELLA CLASSE.**

La maggior parte della classe ha dimostrato un discreto interesse negli argomenti svolti fornendo delle prestazioni finali soddisfacenti.

Per molti degli alunni si è potuto notare anche un apprezzabile miglioramento per quel che riguarda il rispetto delle regole di vita scolastica e sociali in genere nonché il modo di relazionarsi con l'insegnante.

La valutazione è stata eseguita sia mediante interrogazioni orali invitando l'allievo ad esporre quanto appreso anche con l'utilizzo di disegni, schemi e tabelle alla lavagna, sia mediante compiti scritti al fine di agevolare lo studente ad esprimere le abilità apprese secondo uno schema razionale e scientifico come necessario per la materia trattata. Lo studente è stato incentivato a fare collegamenti con altre materie del settore con particolare riferimento agli argomenti e alla pratica di laboratorio. Gli allievi hanno dimostrato particolare interesse a collegare i concetti di scienze degli alimenti con la pratica svolta in laboratorio in quanto, come più volte posto in rilievo durante le lezioni, per poter creare nuovi piatti, piatti alla lampada, cocktail o comunque applicare le tecniche apprese in laboratorio è indispensabile avere conoscenze, abilità e competenze nel settore della chimica, della fisica e della biologia applicate alle tecniche di laboratorio e dunque in scienze degli alimenti.

Il profitto medio della classe, valutata dall'analisi dei risultati ottenuti dalle prove scritte ed orali svolte con regolarità per nuclei tematici è da ritenersi soddisfacente.

### 3 RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Gli incontri scuola-famiglia sono stati svolti con regolarità secondo quanto previsto dal programma approvato dal Collegio Docenti. Ai genitori sono state fornite le informazioni sull'andamento scolastico nonché tutti i consigli utili per il continuo miglioramento del figlio. I genitori hanno dimostrato apprezzamento per il lavoro svolto in classe e si sono dimostrati collaborativi nel cercare di individuare assieme al docente, le strategie efficaci per fare recuperare l'eventuale ritardo nell'apprendimento riscontrato.

### 4 ATTREZZATURE SCOLASTICHE E I SUSSIDI DIDATTICI.

Il libro di testo adottato è risultato sufficiente allo svolgimento degli argomenti in programma ed è stato lo strumento didattico fondamentale al quale lo studente ha fatto riferimento per seguire gli argomenti di base e per gli approfondimenti sviluppati nel corso dell'anno scolastico. Il testo è stato integrato con appunti, disegni, schemi, tabelle e materiale di approfondimento di volta in volta fornito agli studenti.

Il docente

Prof. Stefano Giammaria

**PROGRAMMA SVOLTO DI  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Anno Scolastico 2024-2025

Classe 5 A

Docente: prof. GIAMMARIA Stefano

**MODULO DI RIPASSO: ELEMENTI DI CHIMICA**

| <b>Unità Didattica</b>     | <b>Argomenti</b>   |
|----------------------------|--|
| <b>Elementi di chimica</b> | Materia, atomi, molecole e macromolecole<br>Legami chimici, formule chimiche, polarità delle molecole<br>Molecole nutritive semplici e complesse: glucidi, protidi, lipidi, vitamine, acqua, sali minerali |

**MODULO DI RIPASSO: METABOLIZZAZIONE DELLE MOLECOLE NUTRITIVE**

| <b>Unità Didattica</b>  | <b>Argomenti</b>  |
|-------------------------|---|
| <b>Metabolizzazione</b> | Digestione, assorbimento, trasporto, assimilazione, metabolizzazione, importanza dell'acetilcoenzima-A, produzione di ATP.<br>Calcolo del FET, calcolo della dieta ideale |

**MODULO 1: LA SICUREZZA ALIMENTARE**

| <b>Unità Didattica</b>                    | <b>Argomenti</b>   |
|---|--|
| <b>La filiera Alimentare</b>              | Le frodi nella filiera alimentare, la sicurezza alimentare, le certificazioni di qualità   |
| <b>La contaminazione biologica</b>        | Prioni, virus, batteri, fattori di crescita batterica, infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, parassitosi, il botulismo, la salmonellosi, toxoplasmosi, anisakidosi |
| <b>La contaminazione fisica e chimica</b> | Micotossine, agrofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute dai materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)   |

**MODULO 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**

| <b>Unità Didattica</b>                 | <b>Argomenti</b>  |
|--|---|
| <b>La conservazione degli alimenti</b> | Conservazioni mediante basse temperature, conservazione mediante alte temperature, conservazione mediante sottrazione di acqua, conservazione in ambienti modificati, conservazione con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicatura, le fermentazioni |
| <b>La cottura degli alimenti</b>       | La trasmissione del calore, modificazione delle molecole nutritive per effetto della cottura, molecole tossiche da pratiche di cotture, le tecniche di cottura  |
| <b>I nuovi prodotti alimentari</b>     | Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti e alimenti "senza", alimenti destinati ad una alimentazione particolare, integratori alimentari, molecole nutraceutiche, alimenti funzionali, nuovi alimenti, alimenti modificati geneticamente                       |

### MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

| <b>Unità Didattica</b>                                      | <b>Argomenti</b>  |
|---|---|
| <b>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b> | Dieta nell'età evolutiva, dieta del neonato e del lattante, dieta del bambino, dieta dell'adolescente, dieta dell'adulto, dieta in gravidanza, dieta in allattamento, dieta nella terza età |
| <b>Diete e stili alimentari</b>                             | Dieta mediterranea, dieta latte-ovo-vegetariana, dieta vegana, dieta crudista, dieta fruttariana, dieta nello sport   |

### MODULO 4: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGIE

| <b>Unità Didattica</b>                                    | <b>Argomenti</b>  |
|---|---|
| <b>La dieta nelle malattie cardiovascolari</b>            | Apparato cardiocircolatorio, abitudini alimentari scorrette, fattori di rischio per le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi  |
| <b>La dieta nelle malattie metaboliche</b>                | Malattie del metabolismo, diabete mellito, glicemia, indice glicemico, carico glicemico, dieta per il diabetico<br>Tipi di obesità, attività fisica e perdita di peso, indicazioni dietetiche, effetto yo-yo  |
| <b>Allergie ed intolleranze alimentari</b>                | Reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche, allergie, intolleranze<br>Allergie alimentari: antigene, epitopo, allergeni, anticorpi, istamina, sintomi, shock anafilattico<br>Intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche, indefinite, intolleranza al lattosio, favismo, celiachia, glutine, azione del 33 MER sui villi intestinali<br>Diagnosi delle allergie mediante prick test<br>Diagnosi delle intolleranze mediante dieta a esclusione e introduzione |
| <b>Alimentazione e cancerogenesi. Disturbi alimentari</b> | Tumori e stili di vita, tumori maligni e benigni<br>Sostanze cancerogene presenti negli alimenti<br>Sostanze protettive presenti negli alimenti<br>Il potere antiossidante di frutta e verdura  |

Il docente  
Prof. Stefano Giammaria

## RELAZIONE FINALE RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE: V A

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof.ssa Luisa Dell'Imperio

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 1 h per 33 settimane

LIBRO DI TESTO: "La Vita Davanti A Noi" L. Solinas, Sei.

LIBRO CONSIGLIATO: A lauto convito, Salani, Edb Scuola

Filmati, opuscoli, giornali, documenti storici, testi sacri di vari religioni, encicliche, appunti.

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 A è composta da 9 alunni (7 maschi e 2 femmine), tutti frequentanti la materia Religione Cattolica. Nel complesso, tutti gli alunni hanno dimostrato un ottimo interesse alla proposta educativa dell'IRC offerta durante l'anno scolastico in corso, manifestando sin dalle prime lezioni, un atteggiamento seriamente responsabile e collaborativo.

Il percorso formativo (educativo e didattico – disciplinare), in modo più approfondito in questo ultimo anno scolastico, oltre a fornire conoscenze e abilità, ha cercato di stimolare negli alunni il senso di responsabilità, la riflessione critica, la capacità di organizzare il proprio lavoro, di saper prendere decisioni e di saper risolvere i problemi, coinvolgendoli anche in progetti didattici a cui hanno risposto in maniera sorprendentemente eccezionale sia a livello umano oltre che didattico.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione agli obiettivi esplicitati nella programmazione di inizio anno, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

| Competenze   | Conoscenze   | Abilità   |
|--|--|---|
| Comprende la differenza tra la proposta cristiana e proposta laica           | Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone. Approfondisce la concezione cristiano cattolica della famiglia e del matrimonio. Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo e ai nuovi scenari religiosi. Conosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo.  | Giustifica e sostiene consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, confrontandole con la visione cristiana. Conosce le condanne e le scelte operate dal Magistero di fronte ai totalitarismi del Novecento. Riconosce nel Concilio Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descrivere le principali scelte operate, alla luce anche del recente Magistero Pontificio.  |
| Rileva i contributi dei valori cristiani alla civiltà europea                | Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo.  | Individua sul piano etico religioso potenzialità e rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Fonda le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile.   |
| Distingue la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica. | Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale, sulla bioetica, sulla questione ecologica. Prosegue il confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, dando loro un inquadramento sistematico. Conosce lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica. Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle | Si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. Imposta criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. Riconosce in opere, artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico. Riconosce differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza. Argomenta le scelte etico – religiose proprie o altrui |
| Comprende la differenza tra la ragione e la fede in Dio Amore.               | Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale, sulla bioetica, sulla questione ecologica. Prosegue il confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, dando loro un inquadramento sistematico. Conosce lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica. Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle | Si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. Imposta criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. Riconosce in opere, artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico. Riconosce differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza. Argomenta le scelte etico – religiose proprie o altrui |
| Rileva il contributo dei valori cristiani alla civiltà europea               | Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale, sulla bioetica, sulla questione ecologica. Prosegue il confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, dando loro un inquadramento sistematico. Conosce lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica. Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle | Si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. Imposta criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. Riconosce in opere, artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico. Riconosce differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza. Argomenta le scelte etico – religiose proprie o altrui |
| Distingue la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica. | Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale, sulla bioetica, sulla questione ecologica. Prosegue il confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, dando loro un inquadramento sistematico. Conosce lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica. Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle | Si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. Imposta criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. Riconosce in opere, artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico. Riconosce differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza. Argomenta le scelte etico – religiose proprie o altrui |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | scelte morali. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale e sulla bioetica. |  |
|--|---|--|

#### ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Non sono state previste specifiche attività di recupero o potenziamento dal momento che le stesse vengono svolte in itinere durante l'attività didattica.

#### METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

Le competenze sono state sviluppate attraverso una didattica laboratoriale che ha coinvolto ogni studente, individualmente e in gruppo. Si è fatto costante uso di lezioni interattive, lezioni aperte di tipo pluridisciplinare e multimediale, discussioni guidate, ricerca-azione. Le attività sono state rivolte a tutti gli studenti nel rispetto delle particolarità di ciascuno.

#### PROGETTI DIDATTICI REALIZZATI CON LA CLASSE:

- Giornata della Memoria. Uscita didattica effettuata in data 27 gennaio 2025 sul territorio reatino, alla scoperta dei luoghi ebraici in occasione della Giornata della Memoria.
- Giornata all'insegna della solidarietà e carità cristiana (preparazione pranzo presso la CASA DELLA CARITA')
- Giornata dell'Accoglienza con pranzo presso i ns Laboratori di Enogastronomia, a S.E. Monsignor Vito Piccinonna, Vescovo di Rieti
- Giornata fraterna pasquale, con COLAZIONE DI PASQUA TIPICA DEL NS TERRITORIO, realizzata presso i ns Laboratori di Enogastronomia.

#### SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

Le lezioni hanno seguito la programmazione fornita dal libro di testo adottato unitamente ad approfondimenti cartacei forniti dal docente. La didattica è stata supportata sempre da strumenti tecnologici ed informatici in dotazione all'Istituto come Digital board e pc. Inoltre i contenuti sono stati proposti anche come prodotti audiovisivi e multimediali. Lo spazio utilizzato durante le lezioni è quello dell'aula che, a seconda delle necessità di lavoro, può variare in termini di *setting*.

#### TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Le verifiche valutative sono state prettamente orali e hanno tenuto conto della partecipazione attiva, del dialogo costruttivo sulle tematiche affrontate e della partecipazione dell'alunno al dialogo educativo.

## CRITERI DI VALUTAZIONE:

Il giudizio è stato formulato in base ai risultati emersi nelle rilevazioni orali effettuate alla conclusione di ogni unità didattica.

Per procedere alla valutazione si è tenuto conto delle indicazioni ministeriali per gli studenti che si avvalgono dell'insegnamento della Religione cattolica. "Valutazione riferita all'interesse con il quale lo studente ha seguito l'insegnamento della Religione Cattolica e ai risultati formativi conseguiti". Pertanto la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse e la sensibilità nei confronti della materia hanno costituito un elemento indispensabile per il conseguimento degli obiettivi prefigurati dalla disciplina in oggetto.

Il docente

Prof.ssa Luisa Dell' Imperio

# PROGRAMMA SVOLTO RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE: V A

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof.ssa Luisa Dell'Imperio

**Il legame tra Religione ed Etica.** Cristianesimo e impegno sociale. Il valore del lavoro nelle civiltà e nella tradizione biblica. L'etica economica della comunità cristiana: breve excursus storico. Encicliche dedicate al lavoro. Il pensiero sociale della Chiesa dal 1891 ad oggi.

**Etica e politica:** politica e moralità. La dialettica tra etica di convinzione ed etica di responsabilità. La politica della solidarietà. Rapporto fede-politica. I principi di laicità, pluralismo e partecipazione.

**Cibo Religione:** Le regole alimentari nelle religioni monoteiste. Il cibo nelle varie festività religiose. I vari termini religiosi caratteristici per indicare il cibo puro da quello impuro.

**L'esperienza umana dell'Amore:** considerazioni sociali, culturali, psicologiche e teologiche. I gradi dell'Amore: philia, eros, agàpe. L'Amore come eros: l'innamoramento, il desiderio sessuale, l'amore coniugale. Il Cantico dei Cantici. L'Amore come carità. Il significato del termine *carità*. L'Amore per i poveri. Antiche e nuove povertà. Lettura Cantico delle Creature.

**La questione del lavoro:** Dalla Rerum Novarum di Leone XIII, alla Caritas in Veritate.

**La Chiesa e i totalitarismi del Novecento:** Benedetto XV: il papa della Prima guerra mondiale. Fascismo, nazismo, comunismo. L'antisemitismo e l'azione di papa Pio XII. Giovanni XXIII. IL Concilio Vaticano II e il concetto di "persona".

**Etica e ambiente:** l'Enciclica "Laudato sii". Acqua, deforestazione. Organismi geneticamente modificati.

**Etica delle relazioni:** I Martiri di ieri e di oggi. Fondamentalismo religioso e integralismo. Martin Luther King e Aung San Suu Kyi.

**I diritti umani:** i concetti di: solidarietà, sussidiarietà e bene comune.

**Elementi di Bioetica:** Fecondazione ed Eugenetica. Il quinto comandamento : non uccidere. Pena di morte, Eutanasia e Biotestamento.

**Etica delle comunicazioni sociali:** Informazione e manipolazione. Diritti della persona e sistema informativo. I Giovani e la "rete".

Il docente

Prof.ssa Luisa Dell' Imperio

## RELAZIONE FINALE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE: V A

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof.ssa Annamaria Di Gregorio

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 109

ORE COMPLESSIVE SVOLTE: 109

LIBRO DI TESTO: DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA dell'IMPRESA RICETTIVA e TURISTICA, Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi, DeA Scuola

### 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A è costituita da nove alunni, di cui 7 ragazzi e 2 ragazze. Sono presenti due studenti con certificazione di DSA per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto regolare PDP con strumenti compensativi e dispensativi, come previsto dalla L 170/201 e successive Linee Guida. Vi sono, inoltre, 4 alunni con disabilità.

La classe ha usufruito della continuità didattica nella disciplina fin dal terzo anno e ha dimostrato nel tempo una forte eterogeneità in termini di attitudini, capacità e competenze possedute, oltre che un diverso interesse e motivazione allo studio.

Sotto l'aspetto disciplinare il gruppo classe ha mantenuto un atteggiamento poco partecipativo e a volte passivo durante le lezioni; sotto l'aspetto didattico una minoranza ha seguito con costanza il dialogo educativo e nella consegna degli elaborati on-line la maggioranza era costantemente in ritardo sulla data di consegna.

In generale si possono individuare due fasce di profitto. La maggioranza ha seguito con leggerezza e mutevolezza lo sviluppo del programma sorretto da uno studio superficiale e mnemonico, raggiungendo appena la sufficienza; un piccolo gruppo ha invece lavorato in modo costante acquisendo un profitto adeguato; e ha dimostrato una buona motivazione alla conoscenza, chiare capacità di comprensione e un interesse in tutti gli argomenti proposti compresi quelli di educazione civica

Il programma è stato svolto in modo completo e sono state approfondite le tematiche affrontate con le due UDA di educazione civica, la prima svolta nel trimestre dal titolo "L'Italia nella comunità internazionale" la seconda UDA svolta nel successivo pentamestre dal titolo "Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030".

### 2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, la sicurezza e salute nei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
- Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

### **3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO**

Per la disciplina in questione al termine del primo trimestre sono stati attivati corsi di recupero in itinere seguendo le modalità deliberate dal collegio dei docenti volti a sanare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno scolastico.

### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:**

Nello svolgimento delle attività si è attuato un diverso utilizzo di metodologie didattiche alternando alle lezioni frontali, schematizzazioni e creazioni di mappe concettuali e di esercitazioni sui casi aziendali proposte nel libro. Ogni singolo argomento è stato introdotto, analizzato e spiegato attraverso lezioni sincrone e asincrone e infine si sono rappresentati i concetti e i ragionamenti attraverso le slide create dalla docente e utilizzate durante le lezioni ponendole in sottofondo come canovaccio per seguire in modo semplice ed immediato le argomentazioni.

Ad integrazione dei metodi didattici in presenza si è continuato ad utilizzare la piattaforma di Google suite come *repository* dei materiali proposti in classe, sia per approfondire specifiche tematiche attraverso la restituzione da parte degli alunni di artefatti digitali. In particolare si è proceduto alla:

- Condivisione su piattaforma di materiali didattici, anche di tipo multimediale, restituzione di lavori svolti dagli studenti, possibile valutazione con punteggio dei compiti corretti, possibile condivisione della correzione al gruppo classe;
- Attività di tutoring;

### **5. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:**

Libro di testo cartaceo e digitale, e slide, pdf, video, esercitazioni in Excel forniti dal docente. Inoltre in formato digitale si sono:

- Forniti materiali delle lezioni in presenza
- Forniti mappe concettuali
- Fornito altro materiale (PowerPoint, video, link siti)

### **6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:**

Le verifiche scritte ed orali sono state effettuate al termine di ogni unità didattica. La valutazione formativa ha tenuto conto della capacità di comprendere ed analizzare gli argomenti in programma, di saper individuare connessioni e relazioni tra gli stessi e non ultima la capacità di utilizzare un linguaggio chiaro e tecnico.

La valutazione sommativa svolta al termine di ogni modulo ha tenuto conto dei progressi in itinere rispetto ai livelli iniziali, alla partecipazione, alla serietà ed all'impegno dimostrati a scuola, sulla piattaforma e nel lavoro a casa. La tipologia di verifiche è stata:

- colloqui orali;
- test strutturati o semi strutturati;
- verifiche in classe mediante quesiti a risposta aperta.

Durante l'anno scolastico sono state somministrate verifiche in forma digitale per approfondire e aggiornare parte del programma attraverso la piattaforma Gsuite.e Kahoot.

## **7. CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri di valutazione, adottati dal docente, rispettano quanto previsto dal P.T.O.F. e dalla riunione di dipartimento.

Ad integrazione a quanto stabilito nel Consiglio di classe si terrà conto:

- della frequenza di partecipazione alle attività didattiche a distanza;
- della partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche a distanza;
- della puntualità nell'invio delle consegne.
- Il livello di interpretazione/rielaborazione dei contenuti in autonomia del raggiungimento dei traguardi delle competenze
- per gli alunni certificati con L.104, la valutazione è rapportata al raggiungimento degli obiettivi esplicitati nel PEI, tenuto in considerazione il nuovo ambito di apprendimento.

Il docente

Prof.ssa Annamaria Di Gregorio

## PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE VA

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCENTE: Annamaria Di Gregorio

### Modulo 1 IL FENOMENO TURISTICO

- Che è il turismo
- Forme di turismo
- Il turismo sostenibile e responsabile
- I cambiamenti degli stili alimentari
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
- La Bilancia dei pagamenti
- Le fonti statistiche

### Modulo 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE

- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- Le istituzioni della UE
- Le fonti del diritto comunitario
- Gli accordi internazionali

### Modulo 3 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per l'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le procedure concorsuali
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi

### Modulo 4 LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Il problema della sicurezza alimentare
- La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- Il piano di autocontrollo HACCP

- I controlli integrati nella filiera
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

#### Modulo 4 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il Codice del consumo: la tutela del cliente-ristoratore
- La responsabilità del ristoratore

#### Modulo 5 LE NORME VOLONTARIE

- Il sistema di qualità
- Gli organismi di normazione e le ISO
- I marchi
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I marchi di qualità dei vini
- I prodotti a chilometro zero
- I presidi *Slow food*

#### Modulo 6 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI

- L'evoluzione del concetto di Marketing
- Il Customer Relationship Management (CRM)
- Il marketing turistico territoriale

#### Modulo 7: LE TECNICHE DI MARKETING

- Il marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix

#### Modulo 8 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS

## PLAN

- Dall'idea imprenditoriale al *business plan*
- Le fasi per realizzare un *business plan*

Il docente

Prof.ssa Annamaria Di Gregorio

ALLEGATO D UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

**PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta trimestre**

**Titolo:** L'Italia nella comunità internazionale

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Ambito</b>                     | Costituzione -- Sviluppo sostenibile – Cittadinanza digitale   |
| <b>Discipline</b>                 | <b>DTA</b> , Storia, lingua inglese  |
| <b>Destinatari</b>                | Classi quinta  |
| <b>Anno di corso</b>              | 2024/2025  |
| <b>Compito</b>                    | Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.   |
| <b>Obiettivi di apprendimento</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale,</li> <li>• Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali.</li> <li>• Rintracciare le origini e le ragioni storico- politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda</li> <li>• Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.</li> <li>• Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano</li> </ul> |
| <b>Tempi di realizzazione</b>     | I trimestre  |
| <b>Strumenti metodologie</b>      | Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni, brainstorming,  |

## PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

| <i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>  | <i>Durata in ore delle attività</i> | <i>Disciplina</i> |
|---|-------------------------------------|-------------------|
| <b>Presentazione obiettivi e contenuti del percorso</b>   | 1                                   | DTA               |
| <b>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Articoli 10 e 11 della Costituzione</b></li> <li>• <b>L'ONU e le altre organizzazioni internazionali</b></li> <li>• <b>Visione di documentari storici ( il Manifesto di Ventotene)</b></li> </ul> | 2                                   | DTA               |
| <b>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali</b></li> <li>• <b>Lettura e analisi di testi storiografici e narrativi relativi alla tematica</b></li> </ul>                                  | 2                                   | Italiano/Storia   |
| <b>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>United in Diversity: the European Union</b></li> </ul>  | 2                                   | Lingua inglese    |
| <p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' ORGANIZZATE DALLA SCUOLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Incontri formativi con OPENHUB LAZIO-Progetto "Educare all'Europa"</b></li> </ul> <p>2. <b>n. 5 incontri (ottobre, novembre, dicembre, gennaio)</b></p>              | 10                                  |                   |
| <b>Totale ore impegnate</b>   |                                     | <b>17</b>         |

**PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta (pentamestre)  
Indirizzo enogastronomia/Sala e vendita/ Pasticceria**

|   |  |
|---|--|
| <b>Titolo: <i>Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030</i></b> |  |
| <b>Ambito</b>   | <b>Costituzione: <i>Competenza n.4 – Sviluppo sostenibile: Competenza nn. 5, 6 – Cittadinanza digitale: Competenza n. 12</i></b>   |
| <b>Discipline</b>   | <b>DTA, Italiano, Scienze degli Alimenti, seconda lingua</b>   |
| <b>Destinatari</b>  | <b>Classi quinta</b>   |
| <b>Anno di corso</b>  | <b>2024/2025</b>   |
| <b>Compito</b>  | <b>Relazione e presentazione dell’argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all’esame di Stato.</b>  |
| <b>Obiettivi di apprendimento</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona..</li> <li>• Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi</li> <li>• Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.</li> <li>• Comprendere i principi dell’economia circolare e il significato di “impatto ecologico” per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio</li> <li>• Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica.</li> <li>• Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei.</li> <li>• Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse</li> <li>• Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell’integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.</li> </ul> |
| <b>Tempi di realizzazione</b>   | <b>Pentamestre</b>   |
| <b>Strumenti metodologie</b>  | <b>Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni, brainstorming,</b>   |
| <b>Valutazione</b>  | <b>Si terrà conto degli elementi specificati nella griglia di educazione civica</b>  |

## PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

| <i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>   | <i>Durata in ore delle attività</i> | <i>Disciplina</i>        |
|--|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Presentazione obiettivi e contenuti del percorso</b>  | 1                                   | DTA                      |
| <b>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il concetto di sviluppo sostenibile.</b></li> <li>• <b>Cos'è l'Agenda 2030</b></li> <li>• <b>L'Italia e l'Agenda 2030</b></li> <li>• <b>ASVIS</b></li> </ul>   | 3                                   | DTA                      |
| <b>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030</b></li> <li>• <b>Dai campi alla tavola</b></li> <li>• <b>Contaminazioni alimentari</b></li> <li>• <b>MTA e loro prevenzione</b></li> </ul>                     | 3                                   | Scienze degli alimenti   |
| <b>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Turismo sostenibile (obiettivi nn. 8 e 12)</b></li> </ul>  | 2                                   | Seconda lingua straniera |
| <b>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi n. 4</b></li> <li>3. <b>(istruzione di qualità) e n. 5 (parità di genere)</b></li> </ul>   | 3                                   | Italiano                 |
| <p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' ORGANIZZATE DALLA SCUOLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>incontri formativi con il Comando unità per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare.</b></li> <li>• <b>Visite guidate sul territorio (aziende sostenibili</b></li> </ul> | 3<br>5                              |                          |
| <b>Totale ore impegnate</b>  | <b>20</b>                           |                          |