




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

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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE CUCINA**

 Alberghiero Costaggini Rieti	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA “RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI” RIETI	
		Data 15/05/2025
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE		

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.4/5
Presentazione della classe	pag.6/7
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.9
Stabilità dei docenti	pag.9/10
Percorsi Interdisciplinari e UDA	pag.10
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	pag.11
Didattica orientativa	pag.12
Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione	pag.13
Attività extra, intercurricolari e progettuali	pag.14

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 VERNILE MARIA LETIZIA

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firme
Cherubini Simonetta	Alternativa I.R.C.	
Fabi Patrizia Enrica	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Fabiani Raffaella	Prima lingua straniera Inglese	
Fabri Angelo	Laboratorio Enogastronomia	
Fonghini Alessandro	I.R.C.	
Mareri Anna Maria	Italiano/ Storia	
Marini Anna Franca	Seconda lingua straniera Spagnolo	
Peron Maria Grazia	Scienze motorie e sportive	
Troiani Claudio	Matematica	
Vernile Maria Letizia	Diritto e Tecniche Amministrative	

Dirigente scolastico	Prof.ssa Beatrice Tempesta

Composizione commissione Esame di Stato

Commissario	Materia
Marini Anna Franca	Seconda Lingua straniera /Spagnolo
Fabi Patrizia Enrica.	Scienza e cultura dell'alimentazione
Fabri Angelo	Lab. Enogastronomia/Cucina
COMMISSARIO ESTERNO	Materie letterarie
COMMISSARIO ESTERNO	Lingua straniera/Inglese
COMMISSARIO ESTERNO	Matematica

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

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 Progetti 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 IPSSEO 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 alla 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 V B è costituita da dieci studenti, due ragazze e otto ragazzi, in maggioranza pendolari provenienti dalla Provincia di Rieti e Roma. Due alunni risiedono durante la settimana nel convitto di Via Salaria annesso all'Istituto, uno solo è residente in Rieti.

Tutti provengono dalla classe IV B dell'anno scolastico 2023/24.

Nel gruppo classe sono presenti discenti con disturbi specifici di apprendimento, per i quali sono stati predisposti dal consiglio di classe piani didattici personalizzati, al fine di individuare strategie individualizzate e strumenti compensativi sulla base delle diagnosi presentate.

Eterogeneo è il contesto socio-culturale di provenienza: se alcuni studenti sono stati costantemente guidati nel loro percorso di studio da famiglie collaborative, partecipi alle attività scolastiche e alla loro crescita culturale, altri, viceversa, poco seguiti, hanno considerato la scuola unico, vero, punto di riferimento.

Sul piano della socializzazione, i ragazzi sono ben integrati nel gruppo classe: molti di loro si conoscono sin dal primo anno delle superiori e sono riusciti a consolidare nel quinquennio sinceri rapporti di amicizia, tanto da condividere le loro esperienze giovanili anche al di fuori dell'orario scolastico.

In merito al profilo disciplinare, pur non avendo mai posto in essere comportamenti atti a determinare gravi violazioni del Regolamento d'Istituto, alcuni di loro hanno manifestato atteggiamenti immaturi e un senso di responsabilità, di consapevolezza dei propri doveri, di rispetto degli impegni non sempre adeguato al contesto scolastico.

La frequenza alle lezioni, non è stata per tutti assidua; soprattutto durante il primo trimestre, infatti, il coordinatore di classe è stato costretto ad intervenire per informare le famiglie sulle numerose assenze strategiche, concentrate soprattutto in concomitanza delle verifiche scritte ed orali programmate per tempo dai docenti e puntualmente documentate sul registro elettronico.

Sotto l'aspetto didattico, invece, eterogenee risultano le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute dai discenti; ciò ha reso necessaria l'adozione da parte degli insegnanti di tutte quelle strategie didattiche individualizzate previste dalla normativa vigente, idonee a stimolare la partecipazione ai dialoghi educativi, la riorganizzazione del metodo di lavoro, la motivazione allo studio, allo scopo di facilitare il recupero e l'apprendimento.

A favore di quei ragazzi che in sede di scrutinio trimestrale hanno evidenziato debiti formativi, il consiglio

di classe, in virtù delle decisioni adottate dal Collegio dei Docenti, ha deliberato pertanto l'attuazione di interventi didattici di recupero in itinere e pomeridiani che si sono tenuti dall'inizio del nuovo anno fino alla fine di marzo.

Nella prima settimana di aprile, invece, si sono svolte le verifiche idonee all'accertamento del recupero delle carenze, comunicate alle famiglie nel corso del ricevimento pomeridiano del mese.

Tutti gli studenti nel corso del triennio hanno mostrato nelle discipline laboratoriali professionalizzanti una partecipazione particolarmente attiva e costruttiva, con risultati eccellenti apprezzati da esperti del settore, anche al di fuori del contesto scolastico.

Nelle altre discipline, invece, solo un esiguo numero di allievi ha profuso nello studio un impegno costante, autonomo e razionale, evidenziando al termine dell'anno un discreto livello di rielaborazione critica ed espressiva delle conoscenze, competenze e capacità acquisite.

La maggioranza, a causa di un metodo di studio poco rielaborato e superficiale, concentrato principalmente in prossimità delle verifiche, è riuscita a raggiungere una preparazione ed una autonomia di lavoro sufficiente; alcuni, inoltre, nonostante tutte le strategie didattiche messe in atto dai docenti, sono riusciti a colmare solo in parte le carenze rilevate.

Molteplici sono state le iniziative culturali e gli eventi formativi professionali promossi dall'Istituto sul nostro territorio che hanno visto la partecipazione degli studenti della classe VB. Sia in questa occasione che durante lo svolgimento degli stages formativi presso le aziende selezionate, molti di loro hanno messo in evidenza le loro abilità professionali e i propri talenti nel settore dell'enogastronomia. Alcuni, infatti, sono inseriti in attività lavorative nei fine settimana già da diverso tempo.

Particolarmente ricca e stimolante è stata l'offerta formativa proposta dall'Istituto soprattutto nella seconda parte dell'anno, che ha visto l'alternarsi di molteplici attività scolastiche ed extrascolastiche: l'Orientamento dei tutor in classe, visite presso le università del territorio, incontri formativi con la Polizia di Stato, la Marina Militare Italiana, l'Esercito per l'attività di orientamento esterno, spettacoli teatrali ed altri eventi culturali così come evidenziato in maniera più dettagliata nei punti 11 e 13 del presente documento.

La partecipazione alle attività culturali e alle esperienze extrascolastiche promosse dall'Istituto è sempre stata accolta dai ragazzi con entusiasmo, professionalità ed impegno.

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 pomeridiani calendarizzati nell'anno scolastico 2024-25 che si sono tenuti nei mesi di novembre e di aprile dalle ore 15,30 alle ore 18,30. Discreta è stata la partecipazione delle famiglie e molto positivi i rapporti instaurati.

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

Sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, dopo la rilevazione delle valutazioni di fine primo periodo dell'anno scolastico, attività di recupero in itinere e pomeridiane.

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, app. grafiche, 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:

SCRITTE	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, diritto e tecniche amministrative
ORALI	Interrogazioni frontali
	Relazioni individuali / presentazioni PP su lavori individuali e di gruppo

- per gli alunni con DSA si è fatto riferimento ai criteri stabiliti nei Piani Didattici Personalizzati (PDP);

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 SETTIMANALI	CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO		
			3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	MARERI	4		X	X
Storia	MARERI	2		X	X
Diritto e tecniche amministrative	VERNILE	3	X	X	X
I.C.R.	FONGHINI	1			X
Matematica	TROIANI	3	X	X	X
Lingua Inglese	FABIANI.	3	X	X	X
Lingua spagnola	MARINI	3	X	X	X

Lab. Enogastronomia/ Cucina	FABRI	6	X	X	X
Scienza e cultura alimentazione	FABI	5	X	X	X
Sc. Motorie	PERON.	2	X	X	X

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

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI / UDA	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
UDA tecnica Valorizzazione del made in Italy nel mondo	Italiano, Laboratorio Enogastronomia Scienza e cultura dell'alimentazione, inglese, sec lingua straniera, DTA.
UDA Educazione civica L'Italia nella comunità internazionale	DTA, lingua inglese e storia
UDA Educazione civica Agire sul presente, assicurare il futuro: Agenda 2030	DTA, italiano, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere

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
- Progetti di impresa simulata
- Percorsi condotti all'interno dell'Istituto (eventi e banchetti, Progetti erasmus + e PCTO estero)
- 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.

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 Tutti gli studenti	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni • Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva • Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune • Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
2022/2025	Corso sicurezza alimentare sistema HACCP	Formazione studio ingegnere Oliveti Emiliano	Sicurezza alimentare e manipolazione cibi e bevande	14 ore 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>

Triennio	PCTO aziendale Tirocinio formativo periodo estivo.	Ipsseoa Costaggini Rieti in convenzione con aziende settore ristorativo e turistico.	Applicazione delle conoscenze attraverso l'esperienza pratica e professionale nel settore ristorativo e dell'ospitalità alberghiera.	170 ore per ogni percorso. (2022/23 n. 9 studenti 2023/24 n. 7 studenti)	<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>
2022/2023	<p>Startupper tra i banchi di scuola</p> <p>“Impresa in azione”</p>	Lazio Innova e Ipsseoa Costaggini Rieti	<p>Partecipazione al programma startupper school Academy progetto tra i banchi di scuola organizzato e ideato da Lazio Innova allo scopo di favorire lo sviluppo delle competenze imprenditoriali e di iniziativa d'impresa</p> <p>Partecipazione ai Webinar di “Progetto Ho.Re.Ca” in collaborazione con <i>UK Commission for Employment and</i></p>	<p>Intera classe</p> <p>40 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di Problem-solving e di attenzione ai temi del Consumer care • Capacità di sviluppare competenze in materia di comunicazione e public speaking • Sviluppo del Pensiero critico e della abilità in materia di etica professionale e morale • Competenze in materia di imprenditorialità e analisi del mercato

dal 18/10/2022 al 13/12/2022	“Startupper School Food”	JA Italia	<p><i>Skills e Coca Cola HBC Italia</i>, allo scopo di colmare il disallineamento tra domanda e offerta legato alla rapida evoluzione delle competenze richieste nel settore Ho.Re.Ca.</p> <p>Partecipazione al programma startupper school Academy progetto startupper school food organizzato e ideato da Lazio Innova.</p> <p>Competizione enogastronomica tra istituti alberghieri per la promozione delle eccellenze enogastronomica del territorio e sviluppo di tecniche innovative di lavorazione.</p>	10 ore	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di Problem-solving e di attenzione ai temi del Constumer care • Capacità di sviluppare l’Intelligenza emotiva, anche in relazione alla Leadership • Sviluppo del Pensiero critico e della abilità in materia di etica professionale e morale
17/04/2023 (Viterbo)				13 ore	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo di conoscenze relative ai prodotti tipici • Sviluppo di conoscenze e applicazione di tecniche innovative
23/05/2023 (Bracciano)				N. 6 studenti	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo di competenze comunicative digitali e relazionali

<p>2023/2024</p> <p>Dal 07/08/2024 al 27/08/2024</p>	<p>PCTO in ambito estero (Spagna)</p>	<p>Ipsseoa Costaggini finanziato dalla commissione europea</p>	<p>Potenziamento della formazione attraverso l'esperienza pratica e professionale in ambito alberghiero e ristorativo.</p>	<p>90 ore N. 2 studenti</p>	<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>2023/2024</p> <p>Dal 21 giugno al 31 agosto 2024</p>	<p>Attività assimilabili ai PCTO svolta in autonomia dagli studenti</p>	<p>Contesto lavorativo aziendale</p>	<p>Esperienza lavorativa nella forma di lavoro dipendente.</p>	<p>Ore 225 N. 1 studente</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>

COMPETENZE ACQUISITE

"Raccomandazione del Consiglio Europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente"

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

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	

Competenze professionali (da compilare per l'I.T.T. e l'I.P.)

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.	

Competenze in materia di cittadinanza

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	

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		
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	
Competenza imprenditoriale		
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	

11. DIDATTICA ORIENTATIVA

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:

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 meccatronica 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 d’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-Porte Futura 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.
14. FEDERALBERGHI 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.
15. 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.,
16. 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.
17. 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 CdC ha svolto nel mese di aprile, una simulazione per ciascuna prova scritta.

Simulazione della prima prova

Disciplina coinvolta: Italiano

Tempo concesso: 6 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

Simulazione della seconda prova

Disciplina coinvolta: Scienza e cultura dell’alimentazione/ Cucina

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

- Progetto Europeiamo “EDUCHIAMO ALL’EUROPA.5 INCONTRI FORMATIVI A CURA DI OPEN HUB LAZIO SULLA SENSIBILIZZAZIONE AL SENSO DI APPARTENENZA ALL’EUROPA.
- PROGETTO “TUTTI A DONARE” A CURA DI LEGAMBIENTE E COMUNE DI RIETI
- LABORATORIO TEATRALE “TUTTI GIU DAL PALCO”.
- Uscita didattica “Casa Leopardi”, Recanati.
- Progetto “BIODISTRETTO SABINO e DELLA VIA DI FRANCESCO”
- Visita tecnica “Birrificio Maccardi” di Rieti.
- Progetto Volontariato: Incontro con le Associazioni di settore
- Spettacolo teatrale in Lingua Inglese “Jekyll and Hyde” presso il Teatro Flavio Vespasiano di Rieti.
- Spettacolo teatrale “Dura Lex Sed Lex” presso Aula Magna dell’Istituto.
- Incontro formativo divulgativo con la Polizia di Stato “Cyberbullismo e nuove tecnologie”
- Spettacolo teatrale presso il Teatro Flavio Vespasiano di Rieti “La scomparsa di Ettore Majorana”, tratto dall’omonimo romanzo di Leonardo Sciascia.
- Progetto Lettura: Incontro con l’Autore del libro “Vieni con me?” Dott. A. Felici.
- Viaggio di Istruzione Vienna / Mathausen.

Il documento è stato approvato dal consiglio di classe V sez. B dell'IPSSEOA "R. Costaggini" di Rieti e pubblicato in data 15.05.2025

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
Cherubini Simonetta	Alternativa I.R.C.	
Fabi Patrizia Enrica	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Fabiani Raffaella	Lingua straniera Inglese	
Fabri Angelo	Laboratorio Enogastronomia	
Fonghini Alessandro	I.R.C.	
Mareri Anna Maria	Italiano/ Storia	
Marini Anna Franca	Lingua straniera Spagnolo	
Peron Maria Grazia	Scienze motorie e sportive	
Troiani Claudio	Matematica	
Vernile Maria Letizia	Diritto e Tecniche Amministrative	

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Beatrice Tempesta

Il Coordinatore di Classe
Prof. Maria Letizia Vernile

ALLEGATO A

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 carcassa¹
usata dal fango
come una suola
o come un seme
10 di spinalba²
- Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio
- 15 Un riflettore³
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 se 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 Guido¹. La lampada a petrolio in quel salotto non era mai arrivata ad illuminare gli scarsi capelli di Augusta.

Altro che il suo rossore!² 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 sorelle³ 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 spiritismo⁴. 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 occorre 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.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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 lumicino¹ 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"² (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 tecnofili³ 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 Keynes⁴ "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 la 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 terziarizzazione¹ 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 funzionale¹».

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 Qaeda¹ 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'OSPITALITÀ 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 cronico-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 menù, 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
- 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
- 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
- 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

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

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

ALUNNO/A..... CLASSE

A.S. Commissione

INDICATORI	DESCRITTORI	punti
1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo:	
	- 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
	- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente	6
	- 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:	
	- 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
	- sostanzialmente coeso e coerente	6
	- 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:	
	specifico, articolato e vario	10
	- specifico, ricco e appropriato	9
	- corretto e appropriato	8
	- corretto e abbastanza appropriato	7
	- sostanzialmente corretto	6
	- 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:	
	- 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
	- sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura	6
	- 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:	
	- 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
	- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	6
	- 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
	- corretti anche se generici	6
	- 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
	- Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto	6
	- 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
	- complessivamente corretto	6
	- 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
	- Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto	6
	- 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
	- Interpreta il testo in modo complessivamente corretto	6
	- 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
VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI		PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI

(*) 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

INDICATORI	DESCRIPTORI	punti
1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: - 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
	- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente	6
	- 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: - 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
	- sostanzialmente coeso e coerente	6
	- 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: specifico, articolato e vario	10
	- specifico, ricco e appropriato	9
	- corretto e appropriato	8
	- corretto e abbastanza appropriato	7
	- sostanzialmente corretto	6
	- 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: - 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
	- sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell’ uso della punteggiatura	6
	- 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: - 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
	- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all’argomento	6
	- 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
	- corretti anche se generici	6
	- 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 coerenza 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
	Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	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
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	12
	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
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	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
VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI		PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI

(*) 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

INDICATORI	DESCRIPTORI	punti
1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: - 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
	- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente	6
	- 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: - 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
	- sostanzialmente coeso e coerente	6
	- 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: specifico, articolato e vario	10
	- specifico, ricco e appropriato	9
	- corretto e appropriato	8
	- corretto e abbastanza appropriato	7
	- sostanzialmente corretto	6
	- 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: - 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
	- sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell’uso della punteggiatura	6
	- 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: - 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
	- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all’argomento	6
	- 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
	- corretti anche se generici	6
	- limitati o poco convincenti	5
	- limitati e poco convincenti	4
	- estremamente limitati o superficiali	3
	- estremamente limitati e superficiali	2
7) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	- inconsistenti	1
	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
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	12
	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
8) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase	Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	2
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrase coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrase coerenti e efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo della traccia, con titolo e parafrase coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase inappropriati	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase inadeguati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase scorretti	2
9) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase completamente errati o assenti	1
	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
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	6
	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
VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI		1
	PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI	

(*) 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 PROVA SCRITTA
Disciplina: SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO _____

CLASSE _____

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Comprensione completa ed approfondita della traccia proposta	3	____/ 3
	Comprensione adeguata ma poco approfondita della traccia proposta	2	
	Comprensione sufficientemente adeguata della traccia proposta	1 ,5	
	Comprensione parziale e superficiale della traccia proposta	1	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa della traccia proposta	0 ,5	
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito con spunti personali	6	____/ 6
	Svolgimento completo e corretto della traccia proposta	5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	4	
	Svolgimento della traccia parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari	2	
	Svolgimento della traccia incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1	
Competenze tecnico - professionali <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8	____/ 8
	Padronanza completa delle problematiche soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	6	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa	4	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	2	
	Soluzione gravemente scorretta o mancante	1	
Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della terminologia tecnica e scientifica	3	____/ 3
	Utilizzo adeguato della terminologia tecnica	2	
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnica	1 ,5	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1	

PUNTEGGIO ____/ 20

(Sufficienza 12/20)

La Commissione

Il Presidente

ALLEGATO C

RELAZIONE FINALE

Docente : Prof.ssa Anna Franca Marini

Disciplina: Lingua Spagnola

Classe :V ^ B Enogastronomia

**Libri di testo : “Una vuelta por la cultura hispana” (Laura Pierrozzi , Ed. Zanichelli)
“En su punto” (S.O.González,G.Riccobono,Ed.Hoepli)**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe si compone di dieci studenti di cui 8 maschi e 2 femmine.

Appartiene al gruppo classe un'alunna con certificazione DSA per la quale il Consiglio di Classe ha predisposto il regolare PDP ad essa relativa secondo la normativa vigente, condiviso e sottoscritto con la famiglia e strumento di riferimento sia ai fini didattici che di valutazione.

Diversificate le realtà territoriali di provenienza: quasi la totalità degli studenti sono soggetti ai disagi del pendolarismo in quanto provenienti dalla provincia di Rieti e da zone periferiche di Roma; due gli alunni che risiedono nella realtà convittuale dell'Istituto.

Eterogenei anche gli ambienti di origine che, solo in parte, hanno fornito adeguati stimoli alla loro crescita culturale in quanto le famiglie si sono mostrate poco attente ai percorsi formativi intrapresi. Dal punto di vista socio-affettivo la classe in essere, è sempre apparsa abbastanza unita al suo interno evidenziando un buon grado di socializzazione ed un ottimo grado di relazione con la docente di L2 che ha mantenuto la continuità didattica nell'intero triennio.

Non si sono rilevati problemi disciplinari ed il comportamento è sempre stato abbastanza corretto, all'insegna delle regole d'Istituto, favorendo il regolare svolgimento delle attività didattiche. Non sempre regolare la frequenza che è stata talvolta strategica, specie in occasione delle verifiche programmate, rallentando talvolta le programmazioni pianificate.

La docente ha dedicato la prima parte dell'anno all'esercizio delle abilità di base riguardo la riflessione sulla lingua, l'utilizzo delle strutture linguistiche - comunicative, l'uso del linguaggio specifico relativo al settore di indirizzo attraverso esercizi di rinforzo, potenziamento e consolidamento per consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla programmazione di inizio anno si può parlare di omogeneità diffusa in termini di conoscenze, abilità e competenze cui non ha fatto riscontro una adeguata volontà di migliorarsi in ogni prestazione oggetto della rielaborazione dei contenuti disciplinari proposti.

Ripetuti e continui sono stati i richiami ad una consapevolezza maggiore di responsabilità in vista dell'Esame di Stato.

Dal punto di vista strettamente didattico la riflessione sulla lingua presenta varie criticità: complessivamente permangono carenze nelle abilità orali in oggetto a causa di un metodo di studio ancora troppo mnemonico e, a volte poco autonomo, lontano da curiosità di approfondimenti personali che limita l'uso del lessico strettamente ancorato alle tipologie dei contenuti proposti.

La docente ha dedicato la prima parte dell'anno all'esercizio delle abilità di base riguardo la riflessione sulla lingua, l'utilizzo delle strutture linguistiche - comunicative, l'uso del linguaggio specifico relativo al settore di indirizzo attraverso esercizi di rinforzo, potenziamento e consolidamento per consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti.

In termini di conoscenze e abilità si possono individuare 3 fasce di livello secondo quanto segue: un ristretto numero risulta in possesso di un discreto livello di conoscenze degli aspetti socio-linguistici e paralinguistici in relazione ai contenuti di studio e lavoro del settore dei servizi adeguate alle tipologie testuali. L'utilizzo del lessico di settore risulta discreto.

Un secondo gruppo ha raggiunto livelli sufficienti di conoscenze, ma evidenzia difficoltà nel declinare le stesse in abilità produttive che riguardano l'utilizzo del linguaggio specifico e delle strutture linguistiche, maggiormente nella produzione orale. Un terzo è formato da coloro che evidenziano mediocri livelli di competenze nelle abilità di produzione orale e scritta relativa a argomenti personali e di indirizzo.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Secondo un approccio comunicativo si è adottato il concetto di modularità concepita prevalentemente da un punto di vista metodologico contenutistico. All'interno della struttura modulare sono stati individuati alcuni principi metodologici di base, quali:

1. la presentazione ed esercitazione in L2 in contesti comunicativi e culturali significativi con attività mirate allo sviluppo delle abilità sia audio-orali sia scritte relativamente ai segmenti di lingua attinenti il profilo professionale in uscita
2. la revisione costante e il continuo riutilizzo della lingua appresa in nuovi contesti sulla base di un approccio a spirale
3. la presentazione di strategie di apprendimento rivolte a sviluppare autonomie operative trasversali.
4. la varietà di attività proposte, in funzione degli stili di apprendimento.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

I testi in adozione sono:

- **“Una vuelta por la cultura hispana” (Laura Pierrozzi , Ed. Zanichelli)**
- **“En su punto” (S.O.González, G. Riccobono, Ed. Hoepli)**

Si è fatto ricorso inoltre a materiale ausiliario per la trattazione di tematiche oggetto di studio, talora autentico o prodotto dalla docente, quotidiani e periodici, depliant e materiale pubblicitario. Ci si è avvalsi dei sussidi digitali e audiovisivi messi a disposizione dall'Istituto.

- Lavagna multimediale
- Condivisione su piattaforma di materiali didattici, anche di tipo multimediale, di fogli di lavoro per la realizzazione condivisa di compiti o sintesi; restituzione di lavori svolti dagli studenti, valutazione con punteggio dei compiti corretti, condivisione della correzione al gruppo classe;
- Flipped classroom, apprendimento cooperativo per creare un ambiente di lavoro in cui gli studenti utilizzano, condividono e modificano materiali selezionati

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche effettuate periodicamente sia nel corso che alla fine di ogni modulo hanno avuto modalità diverse, secondo l'obiettivo richiamando le attività svolte in classe durante la fase di apprendimento:

Le verifiche orali sono state effettuate attraverso:

- interazione con il docente o gruppo-classe
- attività di conversazione attinenti il personale, i contenuti socio geografico/professionale/settore turistico, tematiche comuni alle altre discipline in L2.
- relazioni orali individuali
- analisi, interpretazione e commenti di testi specifici
- test di comprensione orale con esecuzione di attività specifiche

Le verifiche scritte sono state effettuate attraverso:

- test strutturati e semi-strutturati
- produzione di testi inerenti le tematiche di indirizzo

- traduzioni
- test di comprensione di brani riguardanti argomenti noti
- questionari a risposta aperta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative, in itinere, e sommative, periodiche, alla fine di ogni modulo. La valutazione è stata la risultante di un processo interattivo al quale hanno partecipato docente e alunno. Nel processo valutativo si sono distinti due momenti ben precisi e differenziati: la misurazione delle prestazioni delle singole prove di verifica scritta e orale e la valutazione vera e propria dello studente che ha tenuto conto anche dell'attenzione, dell'interesse, della precisione negli impegni, della puntualità e disponibilità a collaborare nonché dei progressi rilevati rispetto alla situazione di partenza.

ATTIVITA' DI RECUPERO/POTENZIAMENTO

Al termine del primo trimestre sono stati attivati corsi di recupero pomeridiani e sportelli di studio, seguendo le modalità deliberate dal collegio dei docenti, volti a sanare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno scolastico. Sono state effettuate delle prove atte a verificare l'avvenuto recupero da parte degli alunni interessati.

La docente
Prof.ssa Anna Franca Marini

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA
A.S.2024/2025

MODULO I

El mundo laboral

- Redactar el propio Curriculum Vitae
- La carta de presentacion
- Competencias y habilidades del personal de la Restauracion
- La formación laboral

MODULO II

El Mundo latino-americano

- Vivir en Hispanoamerica: rasgos físicos y climáticos de América del Sur
- La problemas de la sociedad
- La economía del País
- Rasgos sociales y linguisticos:las variedades del Español de America.
- La civilizaciones precolombinas:Incas,Mayas y Aztecas
- Las dictaduras en HispanoAmerica.

MODULO III

México:Geografía y sociedad y economía

- Gastronomía y bebidas
- El chocolate :Su origen y propiedades.
- Los aguardientes
- El tequila y el mezcal

Cento America y Caribe Cuba :

- Geografía y sociedad y economía
- La Revolucion cubana:Fidel Castro y Che Guevara
- Gastronomía y bebidas
- El ron de Cuba

MODULO IV

America Andina y Cono sur:Venezuela ;Colombia ;Ecuador Perú y Bolivia

- Territorio y clima
- Bellezas naturales y bellezas artisticas
- Sociedad y economia
- Gastronomía y bebidas

Cono Sur:Paraguay,Uruguay,Chile y Argentina

- Territorio y clima
- Bellezas naturales
- Sabores del Cono Sur
- Gastronomía y bebidas

MODULO V

El mundo del vino :blancos,claretes y tintos

- Los vinos de America del Sur :Argentina,Chile,Uruguay
- Los instrumentos para el servicio del vino
- El maridaje entre comida y vinos
- Las reglas de la degustacion

MODULO VI

Topicos de Alimentacion

- Alimentacion y nutricion:los alimentos y los nutrientes
- Tipos de dietas contemporàneas desde el punto de vista cultural y nutricional
- La dieta Mediterrànea y sus principales principios .Saludable y sostenible
- La Piramide NAOS y la Piramide INRAN
- Principios nutritivos de los alimentos
- Dietas alternativas:Vegetarianismo(Vegana;Flexitariana;Frugivorismo;Crudivorismo)
- Las dietas por edades:lactancia;edad preescolar;escolar;adolescencia;adultez;embarazo;tercera edad.
- Alimentacion y religion

MODULO VII

Las enfermedades relacionadas a la alimentacion

- La diabetes:la dieta de las personas diabeticas/el indice glucemico
- La hipertensi3n arterial
- El Cancer
- El sobrepeso y obesidad

MODULO VIII

Los trastornos alimenticios

- Anorexia
- Bulimia
- Diferencias entre alergias e intolerancias:los 14 alergenos
- La celiaca

MODULO IX

- Marketing y promocion
- El perfil del cliente
- Marketing estrategico y marketing operativo
- El marketing gastronomico
- La imagen de la empresa

Gli argomenti riferiti al Curricolo di Ed.Civica:

-Agenda 2030 :Obiettivi 8 y 12

Gli alunni

La docente
Prof.ssa Anna Franca Marini

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
MATEMATICA
CLASSE 5°B

Docente Claudio Troiani

Disciplina: Matematica

Ore complessive previste: 97 ore

Libro di testo: Tecniche matematiche 5 – 2° biennio e quinto anno – vol. 5 – Ed. ATLAS

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1. Continuità didattica nel Biennio (cambiamenti all'interno della disciplina):

La classe V sez. B è composta di 10 alunni, uno dei quali ha una certificazione di DSA. Per l'alunno con DSA è stato approntato invece un pdp al fine di individuare strategie individualizzate e strumenti compensativi e/o dispensativi sulla base della diagnosi presentata. La classe è seguita dal sottoscritto dall'inizio della classe terza e pertanto questo risulta essere il terzo anno di continuità didattica. Tale fatto ha favorito, nel corso dell'ultimo triennio, l'istaurarsi di un clima di lavoro basato su fiducia, stima, aiuto reciproco, collaborazione e dialogo aperto e costruttivo. Gli allievi, ben integrati nel gruppo classe, hanno tutti recepito in maniera positiva tali sollecitazioni e pertanto gli obiettivi suddetti sono stati tutti pienamente raggiunti.

2. Situazione iniziale ed attuale:

La classe sin dall'inizio del terzo anno, anche in considerazione degli enormi disagi dovuti ai periodi di didattica a distanza causa pandemia che ha penalizzato inevitabilmente una didattica efficace negli anni precedenti, ha evidenziato diffuse carenze disciplinari e difficoltà generali nella rielaborazione dei contenuti proposti in situazioni problematiche. Quasi tutti gli alunni infatti hanno evidenziato carenze in merito sia alle abilità di calcolo algebrico e di applicazione corretta di procedure che di capacità adeguate nell'individuare le strategie appropriate e/o il modello matematico risolutivo di problemi classici di natura scientifico-matematica che abitualmente vengono proposti nel corso dell'ultimo triennio di un istituto professionale.

Gli stessi hanno infatti mostrato la tendenza ad applicare in modo meccanico e ripetitivo tecniche e procedure di calcolo, trovandosi invece in difficoltà ogniqualvolta veniva loro richiesta la comprensione e successiva riorganizzazione ed elaborazione finale delle informazioni di un problema. Tutto ciò dovuto anche ad un'evidente diffusa difficoltà di decodifica e "modellizzazione" delle informazioni.

A ciò si è anche aggiunto il fatto che buona parte degli allievi tende ad affrontare le problematiche disciplinari proposte, anche le più elementari, in modo spesso poco

ordinato, meccanico e ripetitivo, concentrando lo studio solo in prossimità di verifiche programmate, non riuscendo pertanto a trasformarle in abilità e competenze strutturate e durature.

La scarsa agilità nel calcolo algebrico e formalizzato ha poi spesso ostacolato e rallentato il processo di apprendimento ed ha reso stentata e a volte poco corretta soprattutto la produzione scritta, anche quando è stata richiesta l'applicazione delle procedure di calcolo in situazioni note.

Il lavoro svolto dal sottoscritto è stato pertanto improntato in modo tale da inserire nell'attività didattica ordinaria, in maniera sistematica e continuativa, momenti di recupero e di rinforzo di abilità e competenze di base, ogniquale volta si presentavano come necessario prerequisito per l'acquisizione corretta di nuovi contenuti. La presenza inoltre dell'alunno DSA e la tendenza di qualche alunno ad assentarsi con maggiore frequenza rispetto al trend della classe in momenti cruciali dell'anno scolastico hanno reso necessari interventi individualizzati e di recupero che inevitabilmente hanno rallentato il ritmo dell'attività didattica.

La risposta degli allievi è da valutarsi nel complesso in modo più che sufficiente; gli stessi infatti hanno mostrato partecipazione nei confronti delle attività svolte in classe ma discontinuo impegno nello studio, ad eccezione di qualche alunno più motivato e partecipe. Per questo piccolo gruppo di alunni maggiormente motivati, quantificabile in tre unità, l'impegno pomeridiano nello studio è stato abbastanza continuo a differenza di quanto evidenziato dai compagni meno motivati che si sono invece concentrati solo in prossimità di scadenze impegnative, quali interrogazioni e compiti in classe, senza la sistematicità e la continuità necessarie per raggiungere i livelli di performance richiesti nelle prove.

Gli alunni più motivati, pur con le difficoltà già evidenziate, sono riusciti anche ad affinare un metodo di studio più ordinato ed efficace, ad acquisire abilità e competenze adeguate e a colmare buona parte delle lacune iniziali.

Va infine precisato che nel pentamestre di quest'ultimo anno scolastico la classe è risultata molto spesso impegnata in attività alternative e di progetto, svolte fuori classe e concentrate nei giorni in cui ci sarebbe dovuta essere lezione di matematica, che ne hanno fortemente influenzato e ridotto la necessaria continuità didattica.

Dovendo pertanto esprimere una valutazione complessiva del livello medio di preparazione della classe occorre sottolineare quanto segue: a risultati in generale sufficienti o buoni all'orale, anche in conseguenza del sostegno, della guida ricevuti da parte del sottoscritto in tali momenti di verifica nonché conseguenti anche al fatto che le interrogazioni sono state sempre preventivamente programmate, va invece evidenziato che la produzione scritta è risultata spesso mediocre in termini di capacità di riorganizzazione autonoma dei contenuti, talvolta anche di applicazione corretta e completa delle procedure richieste ma soprattutto di elaborazione di situazioni problematiche.

Anche la capacità di utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, necessario per definire correttamente oggetti, proprietà, operatori, etc. , dovuta ad un lessico non ricco, è risultata sempre poco adeguata.

Infine si ritiene utile precisare che le abilità e le conoscenze disciplinari acquisite dagli alunni non si sono mai concretizzate in competenze strutturate spendibili in contesti problematici non noti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Grado di raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenza e competenza

La classe a tal proposito può essere divisa in tre gruppi: un primo gruppo, quantificabile

in 2 soli allievi, che ha aggiunto tutti gli obiettivi fissati in termini di conoscenze ed abilità, ferma restando la presenza di difficoltà nell'utilizzo corretto delle competenze più elevate in situazioni problematiche; un secondo gruppo di 5 alunni che ha raggiunto un grado di preparazione complessiva sufficiente o quasi sufficiente, evidenziando conoscenze e capacità di riorganizzazione autonoma dei contenuti proposti sufficienti ma maggiori difficoltà nella rielaborazione e nell'utilizzo corretto delle competenze specifiche della disciplina in situazioni problematiche sia elementari che, ovviamente, più articolate e strutturate; un ultimo gruppo formato dai restanti 3 alunni, tra i quali figura anche l'allieva con certificazione di DSA, con un modesto grado di conoscenza e di competenze, anche di base, e mediocri capacità espressive.

ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO

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. E' stata predisposta una prova scritta, integrata anche da colloqui orali per le motivazioni già esposte, atte a verificare l'avvenuto recupero da parte dei ragazzi interessati.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

Metodologie utilizzate (*lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione, ecc*):

Così come precisato nella programmazione stilata all'inizio dell'anno ed allegata alla presente relazione il sottoscritto ha seguito, sia nelle attività di recupero ed approfondimento che in quelle in cui sono stati presentati i nuovi contenuti disciplinari, una metodologia di trasmissione-apprendimento secondo il criterio dell'impadronimento progressivo e dell'insegnamento per problemi che può essere sinteticamente schematizzata nelle seguenti fasi:

1. Esposizione dei prerequisiti e verifica degli stessi all'inizio di ogni modulo;
2. Presentazione degli obiettivi dell'unità didattica elementare;
3. Presentazione dell'argomento mediante lezione frontale, letture;
4. Verifiche intermedie mediante: esercitazioni in classe e a casa, colloqui, tests;
5. Sistemazione finale da parte dell'insegnante;
6. Verifiche finali sull'assimilazione tali da determinare il raggiungimento degli obiettivi prefissati;
7. Impiego delle conoscenze acquisite in contesti diversi.

SUSSIDI DIDATTICI:

Testo adottato; appunti del docente; mappe e schemi esemplificativi riepilogativi, slides di tutte le lezioni svolte caricate in formato PDF su la classroom dedicata.,

N.B.: Si precisa che appunti, mappe, schemi sono risultati strumenti di lavoro molto utilizzati vista l'inadeguatezza del testo adottato mancante di diversi argomenti oggetto di trattazione nelle classi quinta.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

- Sono state proposte esercitazioni in classe e a casa, colloqui, tests; verifiche in classe mediante quesiti e problemi a risposta aperta.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Così come precisato nella programmazione si è proceduto alla valutazione degli apprendimenti distinguendo tra: ***Valutazione Formativa*** formulata in base a:

- a) Capacità di comprendere e analizzare il testo scritto;
- b) Conoscenze acquisite sul problema proposto;
- c) Capacità di individuare connessioni e relazioni;
- d) Capacità di deduzione;
- e) Capacità di esposizione in un linguaggio corretto;
- f) Progressi in itinere rispetto ai livelli iniziali.

Valutazione Sommativa: alla fine del primo trimestre e successivamente alla fine dell'anno è stata formulata sulla base dei risultati rilevati periodicamente, in relazione ai progressi fatti e in considerazione della partecipazione e dell'impegno mostrati dall'alunno a scuola e a casa.

In particolare per la valutazione delle prove scritte è stata utilizzata una griglia di valutazione messa a punto dal dipartimento di matematica.

Si allega al presente documento copia del programma svolto.

Il docente
Prof. Claudio Troiani

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 5° sez. B

A.S.2024/2025

Analisi infinitesimale

Il calcolo integrale (recupero e approfondimento): l'integrale indefinito e le sue proprietà; gli integrali immediati; integrali di funzioni elementari: integrale della potenza di un binomio di 1° grado, integrale di una funzione irrazionale con radicando di 1° grado; semplici proprietà dell'integrale indefinito: integrale di una somma algebrica di più addendi, trasporto fuori del segno di integrale di un fattore costante; l'integrale definito; calcolo dell'area della regione piana delimitata da una funzione, dall'asse delle x e dalle rette $x = x_1$ e $x = x_2$: limitatamente a funzioni lineari e quadratiche. Calcolo dell'area della regione piana delimitata da due funzioni e dell'area della regione piana relativa ad una funzione che cambia segno nell'intervallo di integrazione scelto.

I metodi non elementari di integrazione: l'integrazione di funzioni algebriche razionali fratte con denominatore di 2° grado e numeratore di primo: caso in cui esistono gli zeri del denominatore; integrale di funzione frazionaria mediante divisione di polinomi (denominatore solo di 1° grado); integrale di una funzione razionale fratta con numeratore pari alla derivata del denominatore; calcolo del valore medio di una funzione in un determinato intervallo: punto zeta corrispondente: suo significato.

Il calcolo combinatorio:

Le disposizioni semplici e con ripetizione; le permutazioni semplici e con ripetizione; la funzione $n!$ e le sue proprietà principali; le combinazioni semplici: esercizi sul calcolo combinatorio.

Il calcolo delle probabilità

La probabilità di un evento: la concezione classica di probabilità di un evento; lo spazio universo; il concetto di evento; evento certo, impossibile, eventi contrari; relazioni fra la probabilità di un evento e il calcolo combinatorio (casi di estrazione "in blocco o in successione").

La probabilità di eventi complessi: somma logica di eventi e teorema della probabilità totale; probabilità condizionata: correlazione fra eventi; eventi dipendenti e indipendenti; prodotto logico di eventi; problemi con somma e prodotto logico; i giochi aleatori, la speranza matematica, speranza matematica di una somma; tipologie principali di gioco aleatorio: la posta da pagare nel caso di gioco equo, gioco equo tra due giocatori.

Elementi di statistica descrittiva e inferenziale

L'indagine statistica: fasi principali. Raccolta ed elaborazione dati: media e scarto quadratico medio di una distribuzione di dati: calcolo e significato.

Indagine campionaria: caratteristiche del campione e tecniche di estrazione: campione bernouilliano o con estrazione in blocco.

Stima della media di una popolazione: stima puntuale e per intervallo. L'errore standard nei due tipi di campionamento, il livello di confidenza: suo significato probabilistico.

Le distribuzioni di probabilità

Variabili casuali discrete e loro distribuzioni di probabilità: la distribuzione uniforme; rappresentazione

grafica di una distribuzione di probabilità: istogramma e grafico cartesiano; la funzione di ripartizione: grafico cartesiano; valore medio e deviazione standard di una variabile casuale.

Presumibile programma da svolgere nel mese di maggio 2025

Variabili casuali discrete: La variabile casuale standardizzata: proprietà e caratteristiche; standardizzazione di una variabile casuale assegnata.

Variabili casuali continue: densità di probabilità e funzione di ripartizione; valore medio, varianza e deviazione standard di una variabile continua.

Il docente

Prof. Claudio Troiani

RELAZIONE FINALE DI SCIENZE MOTORIE ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE V B

Prof.ssa Peron Maria Grazia

L'esistenza di una palestra, all'interno dell'edificio scolastico, ha favorito lo svolgimento di un programma che ha interessato e coinvolto positivamente la classe.

Ritengo che l'obiettivo generale, quello di educare, di incidere cioè positivamente sullo sviluppo della personalità, del carattere degli alunni, di aiutarli quindi a crescere, a formarsi, allo scopo di favorire lo sviluppo ottimale delle facoltà morali, intellettive, psico-motorie e sociali, sia stato sempre perseguito. Infatti, la crescita psico-motoria si è evoluta in primo luogo, prevalentemente attraverso esercizi di potenziamento organico, che hanno migliorato le capacità condizionali (forza, resistenza, velocità), la mobilità articolare e le grandi funzioni organiche. Sono stati poi utili, per il consolidamento del carattere e per lo sviluppo della socialità, esercizi ai grandi attrezzi e l'organizzazione di giochi di squadra: pallavolo, pallacanestro e calcetto, che hanno implicato il rispetto delle regole, l'assunzione di ruoli e l'applicazione di schemi di gara, obiettivo programmatico a cui si tende maggiormente nel periodo del triennio della scuola secondaria superiore. Ho ritenuto poi utile completare l'itinerario didattico, con nozioni semplici di anatomia e di fisiologia e, dando informazioni agli alunni sui modi di evitare infortuni a se stessi e sui metodi utili di prestare soccorso agli infortunati, mediante l'insegnamento di elementari tecniche di pronto soccorso e di rianimazione.

Il comportamento degli alunni è stato corretto e, l'interesse per la materia evidente.

Nel complesso il profitto medio ottenuto è buono.

La valutazione è stata effettuata attraverso un'osservazione costante durante tutte le attività pratiche e in base alle capacità fisiche ed intellettive di ogni alunno, tenendo conto soprattutto dell'impegno, della buona volontà, della partecipazione di ognuno e dei miglioramenti conseguiti rispetto ai livelli di partenza, relativamente agli obiettivi prefissati.

Le verifiche, intermedie e finali, che hanno avuto come oggetto una serie di prove riferite all'acquisizione di alcune capacità psico-motorie, hanno evidenziato una crescita continua e risultati soddisfacenti, tenuto anche conto del buon recupero di alcuni elementi meno capaci.

I rapporti con le famiglie sono stati poco frequenti, sia in occasione degli incontri scuola famiglia, organizzati dalla scuola sia nell'ora della mattinata destinata al ricevimento con le famiglie.

L'insegnante
Maria Grazia Peron

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

Prof.ssa: Peron Maria Grazia Classe: V B

A.S. 2024/2025

1-ESERCIZI DI POTENZIAMENTO ORGANICO, per migliorare la forza, la resistenza, la velocità, la mobilità articolare e le grandi funzioni organiche:

- esercizi a carico naturale
- esercizi d'impulso (skip, corsa calciata dietro, corsa galoppata, corsa a balzi, passo saltellato)
- esercizi di elasticità (andature, andature con stacco, saltelli con un piede o a piedi pari, balzi fra ostacoli)
- prove di velocità breve
- allunghi, lanciati e progressivi
- esercizi di opposizione e resistenza a coppie
- esercizi alla spalliera svedese
- esercizi con la bacchetta
- esercizi con la funicella
- esercizi con la palla medica
- esercizi con i manubri
- esercizi con gli elastici

2-ESERCIZI DI COORDINAZIONE

- esercizi combinati arti superiori ed inferiori
- esercizi composti arti inferiori tronco

3-ESERCIZI DI EQUILIBRIO

- esercizi statici dalla posizione eretta
- esercizi dinamici di equilibrio

ESERCIZI PER LA RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI

- capovolte

4-ESERCIZI PER IL CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE E LO SVILUPPO DELLA SOCIALITA'

- giochi di squadra
- esercizi di pre-acrobatica

5-SPORT DI SQUADRA

- pallavolo
- basket---
- calcetto

6-AVVIAMENTO ALLA PRATICA DI ALCUNE SPECIALITA' DELL'ATLETICA LEGGERA

- corse e concorsi (lanci e salti)

TEORIA

- attrezzi: definizione e classificazione
- terminologia tecnica: piegamento e flessione, slancio e spinta, slancio ed elevazione, torsione e circonduzione
- la sincope: definizione e cause
- BLS: interventi di pronto soccorso con tecniche manuali, respirazione artificiale e massaggio cardiaco
- apparato locomotore: sistema scheletrico e sistema muscolare
- abitudini motorie e posturali scorrette: paramorfismi e dismorfismi; alterazioni della colonna vertebrale e degli arti inferiori
- alimentazione: apparato digerente, fabbisogno giornaliero, dieta dello sportivo
- disturbi alimentari: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata, ortoressia
- bullismo, cyberbullismo, sexting

RELAZIONE FINALE ITALIANO – STORIA

Insegnante: Prof.ssa Anna Maria Mareri

ITALIANO

Ore complessive previste: $4 \times 33 = 132$

Libri di testo: Paolo Di Sacco, LA SCOPERTA DELLA LETTERATURA – Dal secondo Ottocento ad oggi,

Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

STORIA

Ore complessive previste: $2 \times 33 = 66$

Libri di testo: G. De Vecchi, G. Giovannetti, STORIA IN CORSO – Il Novecento e la globalizzazione,

Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe V B è costituita da 10 allievi, 8 ragazzi e 2 ragazze provenienti dalle province di Rieti e Roma. La gran parte degli alunni sono pendolari eccetto 2 allievi che risiedono in convitto.

Nella classe è presente una situazione di fragilità trattata secondo la normativa vigente.

Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione tra i discenti è apparso abbastanza consolidato così come i rapporti che sono stati, sostanzialmente, corretti, anche se non sono mancati momenti di conflitto e di scontro.

La classe, assegnatami nell'anno scolastico 2023-2024, dal punto di vista disciplinare, si è mostrata abbastanza corretta, ha rivelato, però, un senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere e di rispetto delle regole non sempre adeguato e in molti casi ha fatto fatica a contenere e disciplinare gli interventi all'interno del dialogo educativo. La gran parte degli alunni ha faticato, in classe IV, ad adattarsi al cambiamento di insegnante e a seguire i ritmi di lavoro che hanno dovuto necessariamente adeguarsi agli standard richiesti per la frequenza degli ultimi due anni del percorso scolastico. Molto carente è risultata, inoltre, l'attenzione, la partecipazione alle attività didattiche e l'impegno finalizzati, comunque, esclusivamente allo svolgimento della verifica dalla quale alcuni si sono spesso sottratti rimandando le interrogazioni o assentandosi in occasione dei compiti in classe. Tale situazione, migliorata nel secondo periodo del quarto anno, è tornata notevolmente problematica nel corrente anno scolastico conclusivo.

Ad eccezione di due elementi che si sono distinti abbastanza positivamente nel profitto e nell'atteggiamento verso l'esperienza scolastica, molti alunni hanno mostrato un livello di competenze non del tutto adeguato e un interesse settoriale e particolarmente debole soprattutto per il messaggio letterario; maggiore partecipazione ha suscitato, invece, in alcuni studenti, lo studio della storia. Tutta l'azione formativa è stata, dunque, rivolta al rafforzamento della motivazione allo studio e all'apprendimento, oltre che all'acquisizione del rispetto delle regole e degli impegni. Nel corso del corrente anno scolastico non sono mancati atteggiamenti poco costruttivi, in particolare rispetto all'esigenza di una maggiore collaborazione e disponibilità allo studio. Una certa irregolarità nella frequenza di alcuni e l'abitudine di sottrarsi o rimandare il momento della verifica ha, inoltre, rallentato e condizionato lo svolgimento del programma, nonché la qualità dell'apprendimento. Nel secondo pentamestre, inoltre, le attività programmate hanno subito un sensibile rallentamento a seguito delle numerose attività sopraggiunte in itinere.

Quanto ai livelli di profitto, il gruppo ha mostrato notevoli difficoltà nella produzione scritta, ha, nel complesso, limitatamente approfittato delle attività di recupero e consolidamento attivate in itinere e delle numerose esercitazioni fornite soprattutto sulle tipologie della prima prova dell'Esame di Stato. Le competenze di scrittura, non del tutto sufficienti dal punto di vista formale, risultano essenziali e superficiali nei contenuti. Per ciò che riguarda l'analisi del testo letterario, la maggior

parte della classe ha incontrato difficoltà, dovute ad un approccio non del tutto accurato allo studio della letteratura, che risulta nel complesso, eccessivamente nozionistico e mnemonico, privo di rielaborazione personale e poco attento ai testi. Un limitato numero di alunni sa esporre oralmente i contenuti appresi in modo più che sufficiente ma solo qualcuno è in grado di rielaborare le conoscenze, di operare autonomamente i collegamenti pluridisciplinari e di presentare i propri apprendimenti utilizzando un lessico specifico e personale.

Per quanto attiene alla Storia, gli obiettivi indicati nella programmazione di inizio anno sono stati raggiunti da un certo numero di alunni per un maggiore interesse e partecipazione verso la disciplina e con minori difficoltà anche grazie ad un testo più adeguato alle capacità della classe. Solo pochi alunni conoscono, però, le linee essenziali dello sviluppo storico dalla metà Dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento, sanno utilizzare la conoscenza storica generale per operare confronti col proprio contesto di vita e la realtà attuale, sanno cogliere le relazioni causali e funzionali tra i diversi fenomeni storici.

Obiettivi minimi per una valutazione di sufficienza (italiano)

- ☐ Saper ascoltare e rispondere in modo pertinente ed essenziale alle domande orali.
- ☐ Saper esporre le conoscenze acquisite in modo chiaro.
- ☐ Saper utilizzare gli elementi essenziali dell'analisi testuale.
- ☐ Saper produrre elaborati chiari e corretti rispondenti alla consegna.
- ☐ Saper operare semplici collegamenti.

Obiettivi minimi per una valutazione di sufficienza (storia)

- ☐ Saper ascoltare e rispondere in modo pertinente ed essenziale alle domande orali.
- ☐ Conoscere i contenuti essenziali proposti per grandi linee.
- ☐ Riferire con chiarezza le conoscenze acquisite adoperando un lessico semplice ed alcuni termini del lessico specifico.

☐ Mettere in relazione le conoscenze acquisite intorno a fatti, personaggi, istituzioni e saperne ricostruire per grandi linee il contesto storico di riferimento.

☐ Rispettare le norme di convivenza e comprenderne la funzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Come già detto, numerosi sono stati, nel primo periodo, gli interventi di recupero sulle competenze di produzione scritta, abbastanza carenti, soprattutto nella tipologia A, ma i risultati non sono stati del tutto soddisfacenti per la limitata partecipazione e per la volontà pretestuosa espressa dai più di indirizzarsi verso altre tipologie testuali. Al termine del primo trimestre, gli alunni che hanno riportato insufficienze in Italiano hanno partecipato ad attività di recupero attraverso gli sportelli di sostegno allo studio organizzati dall'Istituto. Per il recupero delle carenze di storia si è tenuto un corso in itinere per calibrare le attività del recupero alle carenze specifiche dei singoli alunni.

Per entrambe le discipline, le attività di recupero delle carenze del primo trimestre e le relative verifiche si sono regolarmente svolte secondo quanto previsto dal PTOF.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Per suscitare, negli alunni, l'interesse per le attività storico-letterarie, il metodo comunicativo prescelto è stato quello induttivo che, partendo dall'analisi di un brano o di fatto storico, guida la classe a ricostruire le problematiche storico-letterarie della seconda metà dell'Ottocento e del Novecento per rilevarne i dati più evidenti, al fine di raccogliarli e ordinarli in base a dei precisi criteri.

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:

- ☐ la lezione espositiva e dialogico-interattiva che susciti interesse, suggerisca problemi, discussioni e stimoli alla ricerca e all'approfondimento
- ☐ il lavoro individuale e di gruppo, finalizzato, quest'ultimo, all'acquisizione della capacità di lavorare insieme, nel rispetto reciproco, permettendo ad ognuno di fornire il proprio contributo
- ☐ le attività di ricerca intesa come raccolta, analisi e sistemazione dei dati per sviluppare e consolidare un efficace metodo di lavoro
- ☐ un dialogo costante con la classe che fornisca informazioni sulla programmazione e le sue finalità educativo-didattiche per rendere gli alunni consapevoli e critici riguardo il metodo di studio con il fine di avviarli all'autovalutazione e all'acquisizione del senso di responsabilità che porti ad un sempre

maggiore impegno.

Si è proceduto, inoltre, alla:

- ☐ condivisione sulla piattaforma Classroom di materiali didattici multimediali,
- ☐ comunicazioni telematiche al singolo studente o al gruppo classe
- ☐ condivisione di materiali audio, video e documenti con l'intero gruppo classe
- ☐ attività di tutoring in presenza e a distanza
- ☐ flipped classroom per creare un ambiente di lavoro in cui gli studenti utilizzano, condividono e modificano materiali selezionati, videolezioni, e creano gruppi di discussione;

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Per l'attuazione delle suddette metodologie, si sono utilizzati: testi adottati e non, dizionari, materiale tratto dalla rete e da altre fonti, mappe concettuali, schemi riassuntivi e video lezioni.

Anche con il ritorno alla normalità, dopo l'esperienza Covid, ad integrazione di quanto precedentemente previsto, si è continuato ad utilizzare gli strumenti della piattaforma Gsuite per:

- ☐ caricare videolezioni
- ☐ fornire appunti, mappe concettuali, schemi, sintesi
- ☐ condividere materiali audio, video e documenti con l'intero gruppo classe

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche scritte e orali sono state il più possibile frequenti: si sono tenute due prove scritte e due orali, nel primo periodo, nel secondo pentamestre si sono svolte tre prove scritte, di cui una simulazione della prima prova dell'esame di stato e due orali sia per italiano che storia. In tutti i casi sono state individualizzate nei tempi e nei contenuti ed hanno costituito occasione di crescita ed arricchimento per l'intera classe.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- ☐ Quantità e qualità delle informazioni possedute
- ☐ Coerenza e coesione
- ☐ Uso del registro linguistico adeguato
- ☐ Capacità di argomentazione
- ☐ Capacità di affrontare un tema con metodo critico
- ☐ per gli alunni con DSA e BES si fa riferimento ai criteri stabiliti nei Piani Didattici Personalizzati.

Per la valutazione, sia delle prove scritte che di quelle orali, si sono utilizzate le griglie deliberate dal dipartimento; per la valutazione globale finale, sempre di tipo formativo, oltre al profitto conseguito nelle singole prove si è considerato l'impegno, la partecipazione, il metodo di studio nonché il progresso compiuto dallo studente rispetto ai livelli di partenza.

L'insegnante
Prof.ssa Anna Maria Mareri

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2024-2025

Docente: Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

Disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Classe: 5[^] B

Ore complessive previste: 5 h per 33 settimane

Libro di testo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” A. Machado – Poseidonia Scuola

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La sottoscritta è stata docente della materia nella classe a partire dal primo anno del secondo biennio (classe terza).

Si tratta di una classe particolarmente eterogenea per quanto riguarda l’interesse, la partecipazione al dialogo educativo, l’impegno profuso nello studio e la vivacità e la correttezza nell’interazione con docente e compagni.

L’impegno nello studio pomeridiano non è stato costante e adeguato alle potenzialità di ciascuno degli alunni. Inoltre una parte degli studenti ha mostrato di possedere una certa difficoltà nella produzione scritta, soprattutto nell’uso del linguaggio specifico della disciplina e nella rielaborazione personale e critica; anche nell’esposizione orale parte di essi ha rivelato limiti nell’utilizzo della terminologia specifica e nella capacità di collegamento tra gli argomenti.

E’ dunque possibile collocare gli alunni in tre fasce di livello:

- un gruppo esiguo di ragazzi ha conseguito risultati buoni, in virtù di uno studio adeguato e costante nonché di impegno proficuo; tali alunni sono riusciti ad acquisire capacità logiche, intuitive, rielaborative e analitiche ed anche sufficienti capacità di orientamento e coordinamento opportuno tra le tematiche trattate;
- un secondo gruppo di allievi, caratterizzato da uno studio poco rielaborato e concentrato principalmente in prossimità delle verifiche, è riuscito a raggiungere una preparazione ed una autonomia di lavoro sufficiente;
- un terzo gruppo di alunni a causa di un impegno limitato e di alcune lacune e difficoltà di base, è pervenuto ad una preparazione non sempre adeguata, evidenziando qualche difficoltà nell’uso del linguaggio specifico della disciplina e soprattutto nella rielaborazione personale e critica; anche nell’esposizione orale ha rivelato limiti nella capacità di collegamento tra gli argomenti.

Dal punto di vista disciplinare non si sono evidenziati particolari problemi.

Per quanto riguarda le relazioni con le famiglie, è da segnalare lo spirito di collaborazione mostrato anche quest’anno, come nei due anni precedenti, dalla rappresentante eletta dai genitori. Modesta la partecipazione all’incontro scuola-famiglia pomeridiano. Pochi genitori hanno approfittato dell’ora di ricevimento mensile ma quando ciò è accaduto si sono avuti buoni risultati.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Durante tutto il corso dell'anno sono stati effettuati richiami agli argomenti degli anni precedenti al fine di recuperare conoscenze funzionali all'acquisizione di nuove abilità e competenze.

All'inizio del secondo periodo, come deliberato dal Consiglio di Classe, è stata avviata l'attività per il recupero delle carenze del primo periodo attraverso un percorso di potenziamento delle competenze di base, motivazione e accompagnamento di 14 ore, tenuto da altro insegnante.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:

- lezioni frontali, durante le quali si è cercato di educare gli alunni ad abitudini auto-riflessive
- lavori svolti in classe e a casa con correzione partecipata volta alla riflessione sugli errori commessi
- schematizzazione dei concetti fondamentali.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

- Libro di testo in adozione: "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. Machado – Poseidonia Scuola
- PowerPoint e sintesi vocali degli argomenti (condivisi su Classroom) per schematizzare i concetti
- Materiali reperiti sul Web

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche sono state sia orali che scritte; per quanto riguarda quelle scritte sono state due nel trimestre e quattro nel pentamestre; la tipologia utilizzata è stata il tema. Nel secondo periodo una delle verifiche scritte è stata la simulazione della prova d'esame, come deliberato durante la riunione del Dipartimento. La simulazione è stata svolta nell'ultima settimana del mese di aprile.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale si tiene conto del livello di partenza e del lavoro condotto durante l'anno al fine di raggiungere gli obiettivi didattici e formativi previsti. Vengono considerati più aspetti quali l'acquisizione dei contenuti in modo rielaborato, il progressivo sviluppo delle capacità di analisi e sintesi dei vari argomenti, la comprensione e l'uso appropriato di un linguaggio scientifico sempre più ricco e rigoroso che consente agli alunni di condurre un ragionamento al livello degli studi in corso. Inoltre la valutazione tiene conto di diversi altri fattori quali l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, la capacità di intendimento immediato, la diligenza e la continuità nello studio.

Per la valutazione delle prove di verifica vengono utilizzate le griglie proposte e approvate dal Dipartimento Disciplinare di appartenenza.

L'Insegnante

Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

PROGRAMMA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UDA LA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

SEZIONE 1 LA FILIERA ALIMENTARE

La filiera agroalimentare
Impatto ambientale della filiera agroalimentare
Le frodi nella filiera agroalimentare
La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
La qualità della filiera agroalimentare
Le certificazioni di qualità (europee e italiane)

SEZIONE 2 IL SISTEMA HACCP

Igiene dei prodotti alimentari
I Manuali di Buone Pratiche Igieniche
Il sistema HACCP
La contaminazione degli alimenti

SEZIONE 3 LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le malattie trasmesse dagli alimenti
I prioni
I virus
I batteri
I fattori ambientali e la crescita microbica
Tossinfezioni alimentari
I funghi microscopici
Le parassitosi intestinali

SEZIONE 4 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Aspetti generali
I radionuclidi
Le micotossine
Gli agrofarmaci
Gli zoofarmaci
Sostanze cedute dai MOCA
I metalli pesanti

UDA LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

SEZIONE 5 LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Conservazione degli alimenti: cenni storici
Tecnologie alimentari
Alterazione degli alimenti
Classificazione dei metodi di conservazione
Conservazione con basse temperature
Conservazione con alte temperature
Conservazione per sottrazione di acqua
Conservazione in ambienti modificati
Irraggiamento
Conservazione con metodi chimici naturali
Conservazione con metodi chimici artificiali
L'affumicamento
Le fermentazioni

- SEZIONE 6 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI
La trasmissione del calore nella cottura
Effetti della cottura sugli alimenti
Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura
Composti tossici da pratiche di cottura
La cottura nei grassi e la cottura a microonde
- SEZIONE 7 I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
Prodotti alimentari innovativi
Alimenti salutistici
Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
Gli integratori alimentari
Gli alimenti funzionali
I nuovi alimenti
Gli alimenti geneticamente modificati
- SEZIONE 8 PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI
Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
Le regole alimentari nell'Ebraismo, nel Cristianesimo e nell'Islam (cenni)

UDA L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

- SEZIONE 9 L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA
Sana e corretta alimentazione
I nuovi LARN – revisione del 2024
La dieta nell'età evolutiva
La dieta del neonato e del lattante
L'alimentazione complementare
La dieta del bambino
La piramide alimentare transculturale
La dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto
La dieta in gravidanza
La dieta della nutrice
La dieta nella terza età
- SEZIONE 10 DIETE E STILI ALIMENTARI
Diete e benessere
Stili alimentari
La dieta mediterranea
La dieta sostenibile
Le diete vegetariane
Le diete semivegetariane
La dieta macrobiotica
La dieta nello sport

UDA L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

- SEZIONE 11 L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI
Le malattie cardiovascolari
Ipertensione arteriosa
Iperlipidemie e aterosclerosi
- SEZIONE 12 L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE
Le malattie del metabolismo
Il diabete mellito
L'obesità
- SEZIONE 13 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

I disturbi gastrointestinali
Le malattie epatiche

UDA. EDUCAZIONE CIVICA

AGIRE SUL PRESENTE, ASSICURARE IL FUTURO: AGENDA 2030

Introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030
Dai campi alla tavola
Contaminazioni alimentari
MTA e loro prevenzione

UDA TECNICA

VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

La dieta Mediterranea: modello di Dieta per tutto il mondo

Argomenti da trattare successivamente al 15 maggio:

SEZIONE 14 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le reazioni avverse al cibo
Le allergie alimentari
Le intolleranze alimentari
La sensibilità al glutine e la celiachia
Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

SEZIONE 15 ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI

I tumori
I disturbi alimentari

ALUNNI

L'Insegnante

Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. “RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI”
RIETI

Anno scolastico 2024/2025

Docente: ALESSANDRO FONGHINI
Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA
Classe: 5 B
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.

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 B è composta da 10 alunni (8 maschi e 2 femmine) di cui due non si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica. Nel complesso gli alunni partecipanti hanno dimostrato un ottimo interesse alla proposta educativa dell'IRC offerta durante l'anno scolastico in corso, manifestando in dai primi incontri un atteggiamento abbastanza 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.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Comprendere la differenza tra la proposta cristiana e proposta laica</p> <p>Rilevare i contributi dei valori cristiani alla civiltà europea</p> <p>Distinguere la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica.</p> <p>Comprendere la differenza tra la ragione e la fede in Dio Amore.</p> <p>Rilevare il contributo dei valori cristiani alla civiltà europea</p> <p>Distinguere la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica.</p>	<p>Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone; approfondisce la concezione cristiana cattolica della famiglia e del matrimonio.</p> <p>Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo e ai nuovi scenari religiosi.</p> <p>Conosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.</p> <p>Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo.</p> <p>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.</p> <p>Prosegue il confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, dando loro un inquadramento sistematico.</p> <p>Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica.</p> <p>Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità</p>	<p>Giustifica e sostiene consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, confrontandole con la visione cristiana.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.</p> <p>Imposta criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche.</p> <p>Riconosce in opere, artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico.</p> <p>Riconosce differenze e complementarità tra fede e ragione e tra fede e scienza.</p>

	nelle scelte morali. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale e sulla bioetica.	Argomenta le scelte etico – religiose proprie o altrui
--	---	--

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

4. 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.

5. PROGETTI DIDATTICI REALIZZATI CON LA CLASSE:

- a- Giornata dell'Accoglienza con pranzo presso i ns Laboratori di Enogastronomia, a S.E. Monsignor Vito Piccinonna, Vescovo di Rieti
- b- Giornata fraterna pasquale, con COLAZIONE DI PASQUA, realizzata presso i ns Laboratori di Enogastronomia

6. 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*.

7. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

8. CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Per procedere alla valutazione si tiene 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 costituiscono un elemento indispensabile per il conseguimento degli obiettivi prefigurati dalla disciplina in oggetto.

Programma di Religione Cattolica

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".

Prof. Alessandro Fonghini

RELAZIONE FINALE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: Enogastronomia sett. cucina

CLASSE: 5°B

INSEGNANTE: Prof. Angelo Fabri

LIBRO DI TESTO: Protagonisti in cucina

● **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5° B è composta da 10 alunni, provenienti dalle province di Rieti e Roma. Due studenti sono convittori e gli altri pendolari.

Gli alunni, sono stati seguiti, dal sottoscritto nel corso di tutto il triennio, nel rispetto della continuità didattica. Questo ha permesso una progettazione didattica coerente tra gli anni e personalizzati alle reali esigenze formativo-educative ed eventuali difficoltà di apprendimento.

Il dialogo educativo è sempre stato ottimo. Pur avendo vissuto periodi altalenanti di motivazione ed impegno scolastico, la partecipazione alle attività e alle esperienze extrascolastiche proposte è sempre stata accolta con entusiasmo, professionalità ed impegno.

Gli stessi si sono dimostrati ottimamente coinvolti anche nelle attività scolastiche di indirizzo tecnico pratico, nella creazione di ricette, sperimentazione di metodi e tecniche di cottura innovative. Pertanto gli obiettivi didattico-educativi programmati per la disciplina all'inizio del percorso scolastico, sono stati complessivamente raggiunti ottenendo risultati più che positivi.

● **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

L'attività didattica è stata svolta con l'obiettivo di far conoscere agli alunni le varie tipologie ristorative, la valorizzazione dei prodotti gastronomici Made in Italy nel mondo, nonché competenze pratiche relative all'intera gestione e organizzazione dell'azienda ristorativa, dunque la conoscenza del contesto socio-economico in cui gli stessi saranno chiamati a lavorare. Questo con il fine ultimo di sviluppare negli alunni la capacità necessaria per poter applicare e rielaborare in modo critico la realtà del loro futuro ambiente di lavoro.

● **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

Agli alunni sono state somministrate verifiche scritte sotto forma di compiti di realtà e nella valutazione si è tenuto conto maggiormente dell'impegno profuso nelle attività pratiche di laboratorio.

Programma svolto A.S. 2024/2025

Materia d'insegnamento: Enogastronomia-settore cucina V sez. B

Docente: Angelo FABRI

PECUP

profilo educativo, culturale e professionale

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede

specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO (Area di indirizzo)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di

indirizzo, espressi nel Regolamento 92/2018 pag. 33-106 di seguito estrapolate.

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei

servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2. 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.

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

6. 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.

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio

delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

10. 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

11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CONOSCENZE E ABILITÀ MINIME ACQUISITE (specifiche del quinto anno)

Competenza 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Conoscenze essenziali

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).
- Principi di fidelizzazione del cliente.
- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- Il sistema di customer satisfaction.
- Tecniche di problem solving e gestione reclami

Abilità minime

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
- Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è fatto uso delle attività laboratoriali proprie della disciplina, attraverso quindi l'ideazione, la pianificazione e l'esecuzione di ricette ideate

dagli studenti.

Competenza 2: 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.

Conoscenze essenziali Abilità minime

- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.
 - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
 - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.
 - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.
 - Tecniche di programmazione e controllo dei costi.
 - Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
-
- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
 - Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
 - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
 - Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
 - Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.
 - Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è fatto uso delle attività laboratoriali proprie della disciplina, attraverso lo studio delle “gare di fornitura” e la gestione delle richieste di acquisto dei prodotti in coordinamento con l'ufficio economato della scuola.

Competenza 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Conoscenze essenziali

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.

- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

Abilità minime

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è svolto un compito di realtà che ha visto gli studenti impegnati nella creazione di una propria attività ristorativa, della quale hanno dovuto definire e progettare tutti gli aspetti, compresa la stesura del “Piano di autocontrollo”, previsto dal sistema di autocontrollo e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione.

Competenza 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Conoscenze essenziali

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
- Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.

Abilità minime

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni
- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

- Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è svolto un compito di realtà che ha visto gli studenti impegnati nella creazione di una propria attività ristorativa, della quale hanno dovuto definire e progettare l'offerta enogastronomica, tenendo conto del concetto di qualità, sostenibilità ambientale ed economica (come ad esempio l'utilizzo della filiera corta e del prodotto a km 0)

Competenza 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Conoscenze essenziali

- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.
- Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.
- Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.
- Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

Abilità minime

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è fatto uso delle attività laboratoriali proprie della disciplina, attraverso quindi l'ideazione, la pianificazione e l'esecuzione di ricette ideate dagli studenti, con particolare attenzione alle tecniche innovative di produzione (cottura, conservazione e distribuzione) e della rielaborazione di metodi tradizionali.

Competenza 6: 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.

Conoscenze essenziali

- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction.
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

Abilità minime

- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.
- Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è svolto un compito di realtà che ha visto gli studenti impegnati nella creazione di una propria attività ristorativa, della quale hanno dovuto definire e progettare l'offerta enogastronomica, tenendo conto delle esigenze specifiche della clientela come ad esempio, particolari esigenze mediche o culturali (come ad esempio le intolleranze e il rispetto di regole religiose)

Competenza 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Conoscenze essenziali

- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.
- Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e

fieristico.

- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.
- Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

Abilità minime

- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento
- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.
- Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è svolto un compito di realtà che ha visto gli studenti impegnati nella creazione di una propria attività ristorativa, della quale hanno dovuto definire e progettare l'offerta enogastronomica, in relazione ad uno specifico evento o ricevimento (come ad esempio una festa di laurea). Inoltre è stata analizzata la strategia dell'esportazione del prodotto e del marchio della azienda per la promozione della stessa anche fuori dai confini nazionali. Competenza 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Conoscenze essenziali

- Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.
- Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.
- Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.
- Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.
- Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

Abilità minime

- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
- Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.
- Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.
- Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.
- Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è fatto uso delle attività laboratoriali proprie della disciplina, attraverso la partecipazione ad un concorso gastronomico volto a promuovere

le produzioni territoriali della “Centrale del latte di Rieti” in occasione del 70° anniversario della propria fondazione.

Competenza 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Conoscenze essenziali

- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.
- Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.
- Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.
- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

Abilità minime

- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.
- Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.
- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.

- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è svolto un compito di realtà che ha visto gli studenti impegnati nella creazione di una propria attività ristorativa, della quale hanno dovuto definire la filosofia e l'attenzione per una particolare clientela o "fetta" di mercato (come ad esempio sportivi o famiglie).

Competenza 10: 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

Conoscenze essenziali

- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.
- Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.
- Tecniche di reportistica aziendale.
- Tecniche di analisi per indici.

Abilità minime

- Applicare tecniche di benchmarking.
- Individuare i target e gli indicatori di performance.
- Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è svolto un compito di realtà che ha visto gli studenti impegnati nella creazione di una propria attività ristorativa, della quale hanno dovuto definire il business plan e food-cost, grazie alla collaborazione con le discipline economiche.

Competenza 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Conoscenze essenziali

- L'informazione turistica: dall'on site all'on line.
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

Abilità minime

- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.
- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

Attività svolta/Argomento trattato:

Per lo sviluppo delle competenze e abilità sopra elencate si è fatto uso delle attività laboratoriali proprie della disciplina, attraverso quindi l'ideazione, la pianificazione e l'esecuzione di ricette con l'utilizzo di prodotti tipici del territorio.

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2024/25

Docente: Prof. ssa Maria Letizia Vernile

Disciplina: Diritto e Tecniche amministrative

Ore. Settimanali 3X33

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B è costituita da dieci studenti, due ragazze e otto ragazzi, in maggioranza pendolari provenienti dalla Province di Rieti e Roma. Due alunni risiedono durante la settimana nel convitto di Via Salaria annesso all'Istituto, uno solo è residente in Rieti.

Tutti provengono dalla classe IV B dell'anno scolastico 2023/24.

Nel gruppo classe è presente un discente con disturbi specifici di apprendimento, per il quale è stato predisposto dal consiglio di classe un piano didattico personalizzato, al fine di individuare strategie individualizzate e strumenti compensativi sulla base della diagnosi presentata.

Eterogeneo è il contesto socio-culturale di provenienza: se alcuni studenti sono stati costantemente guidati nel loro percorso di studio da famiglie collaborative, partecipi alle attività scolastiche e alla loro crescita culturale, altri, viceversa, poco seguiti, hanno considerato la scuola unico, vero, punto di riferimento.

Sul piano della socializzazione, i ragazzi sono ben integrati nel gruppo classe: molti di loro si conoscono sin dal primo anno delle superiori e sono riusciti a consolidare nel quinquennio sinceri rapporti di amicizia, tanto da condividere le loro esperienze giovanili anche al di fuori dell'orario scolastico.

Durante l'anno, soprattutto nel secondo periodo, la classe ha preso parte a numerose iniziative progettuali inerenti le materie professionalizzanti e ad altri convegni e concorsi programmati per l'arricchimento dell'offerta formativa. Alcuni eventi formativi hanno avuto ad oggetto tematiche giuridiche e di educazione civica relative ai temi trattati nel corso delle lezioni. Discreto l'interesse mostrato dai discenti con favorevoli ripercussioni sulla loro crescita culturale.

Gli obiettivi didattici e formativi che il docente si è prefissato di conseguire fin dal III anno di corso, possono ritenersi complessivamente raggiunti, anche se con risultati individuali diversificati.

Sotto il profilo didattico, solo alcuni studenti hanno profuso nello studio della disciplina un impegno costante ed approfondito, evidenziando al termine dell'anno scolastico ottimi livelli di rielaborazione critica ed espressiva delle conoscenze e competenze acquisite.

La maggioranza, invece, a causa di una applicazione discontinua e superficiale oltre che di una organizzazione poco efficace del metodo di lavoro, sorretto da una rielaborazione piuttosto mnemonica e ripetitiva, ha mostrato una padronanza delle strutture concettuali della materia piuttosto frammentaria, utilizzando il linguaggio specifico in modo non del tutto adeguato, con conseguenti risultati finali nel complesso sufficienti.

Non sono mai stati rilevati problemi sotto l'aspetto disciplinare. Le lezioni si sono sempre svolte in un clima molto sereno e stimolante, aperto al confronto e al rispetto reciproco dei ruoli.

Molto positivi i rapporti instaurati nel corso degli ultimi due anni di insegnamento.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Nello svolgimento delle attività didattiche, affinché ogni studente potesse giungere alla padronanza dei diversi obiettivi programmati, si è prevista una diversificazione nell'uso dei diversi metodi:

- 1) Lezioni frontali
- 2) Esercitazioni in classe
- 3) Schematizzazione dei concetti fondamentali.
- 4) Analisi di fonti e documenti inerenti gli argomenti proposti.

Al fine di rendere più viva e coinvolgente la lezione, soprattutto nella trattazione dei moduli relativi alla gestione economico-finanziaria e al marketing dell'impresa, si è fatto spesso riferimento all'esperienza pratica maturata durante le ore di alternanza scuola-lavoro e le esperienze lavorative del periodo estivo.

SUSSIDI DIDATTICI

La didattica è stata svolta con diversi tipi di supporto:

- 1) Libri di testo;
- 2) Fotocopie di testi per approfondire gli argomenti relativi alle politiche di vendita e al marketing;
- 3) Mappe concettuali
- 4) Schemi e appunti del docente;
- 5) Tablet, lavagna luminosa e pc;
- 6) Riviste e quotidiani relativi a testi giuridici, economici e finanziari e argomenti di attualità sui temi trattati.

TESTI UTILIZZATI

- Libro di testo in uso, quotidiani on line e cartacei relativi a documenti inerenti le tematiche proposte;
- Costituzione italiana;
- Principali leggi speciali relative agli argomenti trattati
- Il Codice civile; Agenda 2030.

METODI E STRUMENTI DI VERIFICA

Le verifiche scritte ed orali previste sono state complessivamente due nel trimestre e tre nel pentamestre. Esercitazioni scritte, problem solving; dibattiti conclusivi.

La verifica formativa è stata attuata con un colloquio sistematico e frequente in ogni ora di lezione in modo da avere una costante percezione del livello di apprendimento e di rielaborazione degli alunni.

Le verifiche sommative, costituite da prove orali e scritte hanno avuto anche come oggetto, diverse situazioni operative, allo scopo di valutare oltre alle conoscenze, le capacità di analisi, scelta e decisione sull'elaborazione dei documenti economico-finanziari dell'impresa.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione, nel controllare l'aderenza agli obiettivi didattico-educativi prefissati, è stata effettuata sulla base di criteri oggettivi ed omogenei.

Gli studenti, volta per volta informati degli obiettivi da raggiungere, sono stati sempre stimolati a sviluppare la capacità di autovalutazione dell'attività svolta e a individuare strategie di miglioramento; sono stati sempre informati sui risultati ottenuti e consigliati su come migliorarli e, in caso di esito negativo, è stato consentito il recupero attraverso un'altra verifica con medesimi obiettivi.

Nella valutazione delle prove, si è tenuto conto del raggiungimento dei vari livelli cognitivi con riguardo alle conoscenze, alle abilità acquisite.

In sede di valutazione intermedia (trimestre) e in sede di valutazione finale, si è tenuto conto non solo del livello raggiunto nei vari ambiti cognitivi, ma anche della partecipazione, dell'impegno e della progressione nell'apprendimento dello studente. La valutazione globale oltre all'aspetto cognitivo è stata estesa a considerare, nel rispetto delle capacità e delle specificità dei singoli, anche una serie di comportamenti, quali l'atteggiamento attivo e problematico verso le tematiche proposte, la capacità di sapersi organizzare in modo autonomo, la correttezza comportamentale, il senso di responsabilità, la puntualità nei lavori assegnati, la frequenza alle lezioni.

Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti nelle griglie condivise in sede di dipartimento e deliberate dal Collegio dei Docenti.

Il Docente

Prof.ssa Maria Letizia Vernile

PROGRAMMA SVOLTO

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative

Prof.ssa Maria Letizia Vernile

Classe: 5^a B

Libro di testo: “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA 3-

CLASSE QUINTA” – Enogastronomia/Cucina - De Luca, Fantozzi – CASA EDITRICE LIVIANA

Uda A - IL BILANCIO D'ESERCIZIO E L'ANALISI DI BILANCIO

Il bilancio d'esercizio

- I principi di redazione del bilancio

- Le parti del bilancio

Lo Stato Patrimoniale

Il Conto Economico

Gli elementi del CE

La Nota Integrativa

Gli allegati del Bilancio

Dall'utile lordo dell'impresa all'utile netto: il peso delle imposte

- L'analisi di Bilancio per indici e margini

La riclassificazione dello Stato Patrimoniale

L'analisi della struttura patrimoniale dell'impresa

Gli indici di relazione tra Investimenti e Finanziamenti

Cenni sugli indici dell'equilibrio finanziario

Gli indici di redditività (ROE, ROI e ROS)

Uda B - IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Le leggi che regolano l'attività ristorativa

- L'Avvio dell'Impresa

- La capacità all'esercizio dell'impresa

- L'obbligo delle scritture contabili

- Le norme sulla “Crisi d'Impresa”

- La tutela della Privacy

- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

La sicurezza e l'igiene alimentare

La strategia “dai campi alla tavola”

L'EFSA

L'HACCP

I controlli integrati nella filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

L'etichettatura

I Contratti delle Imprese Ristorative

- Il contratto ristorativo e le sue caratteristiche
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- La tutela del Cliente: il Codice del consumo
- La responsabilità del ristoratore
- Prendere in gestione un ristorante: il contratto di affitto d'azienda
- Fare musica nei locali
- Le catene ristorative

Il contratto di franchising

La gestione della qualità

- Il Sistema di qualità
- Le certificazioni di qualità e le norme ISO
- I marchi

Marchi individuali e collettivi

La tutela dei marchi

I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

I marchi italiani di qualità dei vini

I prodotti a KM zero

- I presidi di Slow Food

Uda C - IMPARO CHE COSA E' IL MARKETING

Le Funzioni del Marketing

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il Marketing turistico territoriale
- Il Marketing strategico operativo

Il Piano di Marketing di un'impresa ristorativa

- Le fasi del piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna

Le ricerche di mercato

L'analisi della domanda

L'analisi della concorrenza

- L'analisi della situazione interna

La quota di mercato di un'impresa ristorativa

Il posizionamento dell'impresa sul mercato

L'analisi S.W.O.T.

- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix

La politica del prodotto

La politica dei prezzi

La distribuzione

La comunicazione aziendale e il web marketing

- Il controllo e la valutazione dei risultati.

EDUCAZIONE CIVICA

Uda Educazione Civica I periodo (6 ore): L'Italia nella comunità internazionale

- Artt. 10 e 11 della Cost.
- L'ONU e le altre organizzazioni internazionali
- La nascita della UE
- Le fonti del diritto comunitario
- Le istituzioni della UE

Uda Educazione Civica II periodo (6 ore): Agire sul presente, assicurare il futuro: Agenda 2030

- Il concetto di sviluppo sostenibile e di economia circolare
- Cos'è l'Agenda 2030
- L'Italia e l'Agenda 2030
- L'ASVIS

UDA INTERDISCIPLINARE

1. LA VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

- o Il marchio e la tutela del marchio
- o I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini
- o L'Italian sounding

LA DOCENTE

Pro.ssa Maria Letizia Vernile

**RELAZIONE FINALE -
MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA**

anno scolastico: 2024/2025

docente: prof.ssa Simonetta Cherubini

classe: V ° sez. B

Nell'ambito della classe due alunni non si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica, avendo optato per la materia alternativa nella modalità dello studio autonomo.

Suddetti alunni hanno dato prova - nei limiti da me verificabili - di applicarsi con sufficiente impegno nello svolgimento di attività legate agli insegnamenti curricolari (approfondimento, ripasso, esecuzione di esercizi).

La frequenza è stata regolare né si segnalano problemi di tipo disciplinare.

L'insegnante

prof.ssa Simonetta Cherubini

RELAZIONE FINALE LINGUA INGLESE

CLASSE: V B

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: Fabiani Raffaella

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 3h per 33 settimane

LIBRO di TESTO: E. Assirelli, A. Vietri "FLAVOURS" English for cooking and service

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B è formata da studenti e studentesse che, complessivamente, hanno dimostrato un interesse e una partecipazione adeguati alle attività linguistiche anche se con qualche difficoltà sia nella produzione scritta che orale. Alcuni di loro hanno evidenziato uno studio mnemonico e non sempre approfondito con risultati quasi sufficienti a ltri invece sono riusciti a conseguire buoni risultati nelle attività linguistico-comunicative evidenziando uno studio costante ed adeguato. Il loro comportamento è stato sostanzialmente corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante anche se qualche volta sono stati richiamati ad una maggiore concentrazione e responsabilità. L'attività didattico-linguistica si è svolta attraverso l'uso del libro di testo e materiale didattico appropriato. Sono stati proposti prevalentemente ascolti, video in lingua originale supportati da attività varie come questionari, riassunti, esercizi strutturali e mappe concettuali tutti volti ad approfondire i temi proposti. Gli studenti inoltre sono stati costantemente sollecitati ad argomentare e rielaborare i contenuti disciplinari, stabilendo collegamenti appropriati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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 e comunicative 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 ed enogastronomia).

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Al termine del primo trimestre sono stati attivati corsi di recupero seguendo le modalità deliberate dal Collegio dei Docenti volti a sanare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno scolastico.

Sono state effettuate delle prove scritte atte a verificare l'avvenuto recupero da parte dei ragazzi con insufficienza.

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 della Digital Board proponendo video, ascolti e registrazioni audio in lingua originale, riassunti, fotocopie e mappe concettuali, per facilitare la memorizzazione dei vari contenuti curriculari.

SUSSIDI DIDATTICI

Si è usato il libro di testo “FLAVOURS” (e numerose fotocopie appartenenti ad altri libri di testo del settore enogastronomico allo scopo di ampliare ed approfondire alcune tematiche) articolato in unità modulari dove sono trattati argomenti relativi al settore ristorativo e dove sono presenti numerose letture che hanno ampliato il lessico degli studenti e consolidato l’uso delle strutture linguistiche fondamentali.

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 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 di enogastronomia.

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.

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

DOCENTE: prof.ssa **Fabiani Raffaella**

CLASSE: **V B**

ANNO SCOLASTICO **2024/2025**

MODULE 3 Cookery & Service

-UNIT 12 Food & health

Food groups

Nutrients: Macronutrients and Micronutrients

The Food Pyramid

The Mediterranean Diet Pyramid: A healthy eating plan

Alternative & special diets

Special diets for food allergies and intolerances

Food and health: food-related diseases and eating disorders

-The European Union: United in Diversity

-UNIT 13 Food safety and hygiene

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning

Food spoilage and safe storage

Good storage and food classification

Food preservation and food packaging

- MADE in ITALY: The Italian brand

Fake “Made in Italy” in agri-food sector

Food and wine quality labels

-UNIT 14 Think globally, eat locally

-The UN 2030 Agenda: The 17 Sustainable Development Goals

Definition of “Sustainability”

Sustainability diet

0 KM Food

The philosophy of Slow Food

“Slow Food” Projects

GMOs

ALLEGATO D

EDUCAZIONE CIVICA - PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta- trimestre

Titolo:

L'Italia nella comunità internazionale

Ambito	Costituzione -- Sviluppo sostenibile – Cittadinanza digitale
Discipline	DTA , Storia, lingua inglese
Destinatari	Classi quinta -tutti gli indirizzi
Anno di corso	2024/2025
Compito assegnato ai ragazzi	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
Competenze di ambito	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali ● Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. ● Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. ● Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. ● Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
Obiettivi di apprendimento	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ● il principio internazionalista ● L'organizzazione e le funzioni dell'ONU ● Storia, organizzazione e obiettivi dell'U.E. ● la cittadinanza come espressione dell'identità europea

	<ul style="list-style-type: none"> • la composizione e le funzioni delle istituzioni europee • Le fonti del diritto comunitario <p>Abilità :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i valori che ispirano il nostro ordinamento • Comprendere le funzioni essenziali degli organi dello Stato • Individuare le norme costituzionali relative ai rapporti giuridici internazionali • Riconoscere i rapporti tra il diritto italiano e il diritto internazionale <p>Atteggiamenti (competenze)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare di essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri come cittadino europeo. • Dimostrare di sentirsi parte di una comunità multietnica, promuovendo principi e valori di riconoscimento di culture diverse. • Dimostrare un'apertura al dibattito culturale, riuscendo a cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici, per formulare risposte personali argomentate.
Conoscenze funzionali all'apprendimento	<p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Articoli 10 e 11 della Costituzione • L'ONU e le altre organizzazioni internazionali • La nascita dell'U.E. • Le fonti del diritto comunitario • Le istituzioni dell'U.E <p>Italiano/Storia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali <p>Lingua inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • United in Diversity: the European Union
Tempi di realizzazione	I° trimestre
Strumenti utilizzati e metodologie	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni braistorming,

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>	<i>Durata in ore delle discipline</i>	<i>Disciplina</i>
1°	Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta. Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi,	1	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Articoli 10 e 11 della Costituzione • L'ONU e le altre organizzazioni internazionali • La nascita dell'U.E. • Le fonti del diritto comunitario • Le istituzioni dell'U.E. <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento di articoli • Lettura di documenti (il Manifesto di Ventotene) • Visione di documentari storici • Visione film "Un mondo nuovo" su RAYPLAY • Dibattito in classe 	5	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e analisi di testi storiografici e narrativi relativi alla tematica • Visione documentari • Dibattito in classe 	4	Italiano/Storia
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • United in Diversity: the European Union <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di testi • Visione video 	3	Lingua inglese

	<ul style="list-style-type: none"> • Discussione in classe 		
2°	<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DEGLI STUDENTI (2° e 3° fase)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di articoli • Lettura e commento di testi • Lettura e commento della normativa • Visione video e documentari storici • Visione film • Ricerca e raccolta di materiale • Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze 		
3°	Realizzazione del compito assegnato		
Totale ore impegnate		13	

EDUCAZIONE CIVICA - PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta pentamestre

Titolo: Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030

Ambito	Costituzione — Agenda 2030 – cittadinanza digitale
Discipline	DTA , Italiano, Scienze degli Alimenti, lingue straniere
Destinatari	Classi quinta (art. cucina-sala/vendita-pasticceria)
Anno di corso	2024/2025
Compito assegnato ai ragazzi	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato
Competenze di ambito	<ul style="list-style-type: none"> • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
Obiettivi di apprendimento	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale • Le politiche per l'ambiente • I traguardi ONU per il 2030 e i principi di collaborazione e di circolarità • La salute, il benessere psicofisico e la sicurezza alimentare come diritti fondamentali dell'individuo <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli della biodiversità dell'agroalimentare italiano ai fini della salvaguardia della qualità dei prodotti, della sostenibilità delle produzioni e dell'aspetto economico • Comprendere concetti relativi allo sviluppo umano, sviluppo sostenibile, processi di globalizzazione.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere il valore della sostenibilità ● Essere consapevoli dell'importanza di agire per la salvaguardia della salute, del benessere psicofisico e della sicurezza alimentare <p>Atteggiamenti (competenze)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Adottare comportamenti coerenti con gli obiettivi di sostenibilità ● Adottare comportamenti adeguati per la salvaguardia della salute, del benessere psicofisico e della sicurezza alimentare ● Dimostrare apertura al dialogo per sostenere i valori della sostenibilità.
Conoscenze funzionali all'apprendimento	<p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il concetto di sviluppo sostenibile. ● Cos'è l'Agenda 2030 ● L'Italia e l'Agenda 2030 ● ASVIS <p>Italiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lettura, analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030 <p>Scienze degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030 ● Dai campi alla tavola ● Contaminazioni alimentari ● MTA e loro prevenzione <p>Lingua inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <p>Seconda lingua straniera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 e alimentazione sostenibile
Tempi di realizzazione	Pentamestre
Strumenti utilizzati e metodologie	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni, braistorming,

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>	<i>Durata in ore delle discipline</i>	<i>Disciplina</i>
1°	Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta. Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi,	1	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il concetto di sviluppo sostenibile. ● Cos'è l'Agenda 2030 ● L'Italia e l'Agenda 2030 ● ASVIS <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lettura e commento di articoli ● Lettura di documenti ● Visione di documentari ● Visione video sul tema ● Dibattito in classe 	5	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030 ● Dai campi alla tavola ● Contaminazioni alimentari ● MTA e loro prevenzione <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● dibattito in classe ● lezioni frontali ● visione di video 	4	Scienze degli alimenti
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <p>Attività proposte:</p>	3	Lingua inglese

	<ul style="list-style-type: none"> ● Visione di documentari ● Visione video sul tema ● Dibattito in classe 		
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Visione di documentari ● Visione video sul tema ● Dibattito in classe 	3	Seconda lingua straniera
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030 <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Visione di documentari ● Visione video sul tema ● Dibattito in classe 	4	Italiano
2°	<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DEGLI STUDENTI (2° e 3° fase)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lettura di articoli ● Lettura e commento di testi ● Lettura e commento della normativa di settore ● Visione video e documentari ● Visione film ● Ricerca e raccolta di materiale ● Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze 		
3°	Realizzazione compito assegnato		
Totale ore impegnate		20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

<i>Indicatore</i>	<i>Descrizione per livelli</i>	<i>Valutazione</i>
CONOSCENZE	lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana	avanzato 9-10
	lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	intermedi o 7-8
	lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.	base 6
	Lo studente conosce gli argomenti trattati in modo frammentario e/o lacunoso e non li riconosce nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	In fase di acquisizione 4-5
IMPEGNO E RESPONSABILITA'	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi nel contesto in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato	avanzato 9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi nel contesto in cui opera, ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per trovare soluzioni	intermedi o 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito, evita spesso le situazioni di conflitto all'interno del gruppo classe e si adegua alle soluzioni discusse e proposte dagli altri	base 6
	Lo studente nello svolgere un compito non dimostra interesse a trovare soluzioni oppure solo se stimolato e guidato dai compagni o dall'insegnante cerca di cooperare alla ricerca di soluzioni.	In fase di acquisizione 4-5
PARTECIPAZIONE	Di fronte ad una situazione nuova lo studente è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale	avanzato 8-9-10
	In situazioni nuove lo studente capisce le ragioni degli altri, ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a considerazioni ed opinioni diverse dalle proprie	intermedi o 7-8
	lo studente tende ad ignorare il punto di vista degli altri e, posto in situazioni nuove, riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	Base 6
	lo studente, posto in situazioni nuove, non dimostra interesse alla discussione e alle opinioni degli altri, oppure con difficoltà riesce ad esprimere le proprie opinioni e a seguire quelle degli altri	In fase di acquisizione 4-5
PENSIERO CRITICO	lo studente sa condividere con il gruppo classe azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo a coinvolgere altri soggetti	avanzato 8-9-10
	lo studente condivide con il gruppo classe azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	intermedi o 7-8
	lo studente condivide il lavoro con il gruppo classe, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato	Base 6-7
	Lo studente non è interessato a condividere il lavoro oppure lo condivide solo se stimolato dai compagni o dall'insegnante.	In fase di acquisizione 4-5