




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

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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE CUCINA**

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

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

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

### SOMMARIO

- Composizione del Consiglio di Classe pag. 3
- Commissari e Materie assegnate pag. 3
- Sintetica descrizione della scuola pag. 4
- Presentazione della classe pag. 7
- Partecipazione delle famiglie pag. 9
- Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno pag. 9
- Metodologie di lavoro pag. 9
- Verifica e valutazione dei risultati didattici Pag.10
- Obiettivi generali educativi e formativi pag. 11
- Stabilità dei docenti pag. 11
- Percorsi Interdisciplinari e UDA pag. 12
- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento pag. 12
- Didattica orientativa pag. 17
- Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione pag. 17
- Attività extra, intercurriculari e progettuali pag. 18

### 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. 2025/2025

**Coordinatore di classe:** Prof. Di Cesare Marco

### Composizione del Consiglio di classe

<b>Docente</b>	<b>Materia</b>	<b>Firma</b>
CECCHETTIN FRANCESCA	DIR.E TEC,AMM.,ED.CIVICA	
DE SIMONE MARGHERITA	LINGUA INGLESE	
DI CESARE MARCO	LAB.ENOGASTRONOMIA	
FONGHINI ALESSANDRO	RELIGIONE	
MUTIGNANI GIULIANA	SC. E CULT. ALIMENT.	
ROSATELLI EMANUELE	MATEMATICA	
ROSATELLI SILVIA	SEC.LINGUA SPAGNOLO	
SANTORI MICHELE	SCIENZE MOTORIE E SP.	
SCOPPETTA PATRIZIA	LINGUA E LETT. ITALI, STORIA	

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

### Composizione commissione Esame di Stato

<b>Commissario</b>	<b>Materia</b>
	LINGUA E LETT. ITALI
	MATEMATICA
	LINGUA INGLESE
DI CESARE MARCO	LAB.ENOGASTRONOMIA
MUTIGNANI GIULIANA	SC. E CULT. ALIMENT.
ROSATELLI SILVIA	SEC.LINGUA SPAGNOLO

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

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

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

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

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

L'istituzione scolastica nelle sue due sedi è dotata complessivamente di 50 aule, 1 laboratorio di alta formazione culinaria, 4 laboratori di cucina e 2 laboratori di pasticceria, 4 laboratori di sala e 4 laboratori bar, 5 laboratori informatizzati multimediali collegati alla rete Internet e dotati di Lavagna Interattiva Multimediale (2 Interwrite e 2 SmartBoard Notebook), 2 front office di Accoglienza

Turistica. Sono inoltre in dotazione 89 PC e tablet, 15 LIM e Smart TV presenti nei laboratori, 118 PC e tablet, 28 LIM e Smart TV in dotazione nelle aule. I laboratori sono situati presso la succursale di Via Salaria e in Via dei Salici, presso la sede centrale. La palestra è situata presso la sede centrale ma il numero elevato di classi richiede anche l'uso del vicinissimo Palazzetto dello Sport di Viale della Gioventù. Vi sono un laboratorio per le STEAM ed un laboratorio adibito ad Agenzia di viaggi. Due scuolabus 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 avviano nel mercato locale e globale. La relazione con il territorio si esplicita attraverso numerose visite tecniche presso moderne e aggiornate strutture ricettive, la collaborazione a progetti e manifestazioni esterne, in partenariato con gli Enti Locali, (Provincia e Comune), le Associazioni di settore (tra cui Camera di Commercio, Ascom, Cesv, Associazione italiana Cuochi, Associazione italiana Sommelier).

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

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

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

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

### 1.5.2. Profilo professionale al termine del quinquennio

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici, curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

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

## **2.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe Quinta sez C è costituita da numero 8 studenti (6 alunni e 2 alunne), di cui 7 alunni hanno condiviso il percorso scolastico per tutto il quinquennio, mentre una studentessa arriva da una scuola privata di Roma e si è unita al gruppo classe nell'ultimo anno scolastico dopo aver effettuato il recupero di due anni. I componenti della classe, compresa l'alunna inserita nell'ultimo anno di corso, risultano nel loro complesso un gruppo affiatato e collaborativo nel rapporto tra pari e nel saper gestire le relazioni interpersonali con i Docenti e con tutto il personale della Scuola. Nella classe sono presenti due alunni con Bisogni Educativi Speciali, per i quali il Consiglio di classe, in accordo con la ASL e la famiglia, ha provveduto a compilare un Piano Didattico Personalizzato in cui sono state individuate e adottate tutte le misure dispensative e tutti gli strumenti compensativi necessari a supportare gli alunni interessati al fine del successo scolastico. L'assetto del gruppo è eterogeneo per competenze raggiunte, motivazione allo studio, senso di responsabilità e autonomia di lavoro.

Particolare è la motivazione e l'interesse verso la professione, infatti alcuni di essi sono già inseriti o hanno avuto esperienze autentiche in attività lavorative creando in loro l'esigenza di pianificare al meglio il rapporto tra studio e lavoro. Nei percorsi di PCTO del triennio molti di essi hanno avuto modo di mettersi in evidenza per il lavoro svolto e per le loro abilità professionali creandosi uno spazio futuro nell'azienda ospitante.

Due componenti della classe sono stati selezionati per merito a partecipare a dei progetti Europei realizzati dall'Istituto, offrendogli così la possibilità di affinare le competenze linguistiche e professionali già in possesso: Progetto Erasmus Plus+ Vet /Mobilità Ungheria e Belgio.

Dal punto di vista della disciplina durante l'anno scolastico, la maggior parte degli studenti e delle studentesse hanno mostrato consapevolezza verso il rispetto delle regole dell'Istituto e del dialogo educativo, facendo evidenziare una giusta maturità nel gestire la vita scolastica e quella personale.

Il rapporto di insegnamento-apprendimento, nonostante alcuni docenti nuovi del Consiglio di Classe del quinto anno, è stato stabile ed ha consentito sia agli studenti e che ai docenti di lavorare nel miglior modo possibile, offrendo a ciascun alunno la possibilità di rafforzare l'autonomia, l'autoriflessione e l'autovalutazione in sé.

La frequenza scolastica non è stata per tutti gli studenti e le studentesse assidua, infatti in un paio di casi si registrano un numero di assenze molto elevato che a volte ha rallentato il lavoro degli stessi e quello della classe creando l'esigenza continua di riallineare la classe su alcune competenze.

Dopo gli esiti di valutazione del primo trimestre si è creata l'esigenza di impegnarsi al recupero delle carenze più o meno gravi evidenziate in alcune Discipline. Al contrario per tre alunni si è provveduto, visto il loro grado di preparazione soddisfacente, a svolgere delle attività di potenziamento didattico, impiegandoli nel peer tutoring così da gratificare il loro lavoro e dare allo stesso tempo aiuto agli altri compagni di classe.

Ogni docente, nella propria Disciplina, ha utilizzato metodologie didattiche innovative finalizzate al raggiungimento degli obiettivi prefissati ad inizio anno scolastico, aggiustando e rimodulando al bisogno le varie lezioni e sfruttando al meglio le competenze già in possesso degli studenti e delle studentesse. Gli alunni hanno avuto un approccio variegato verso tutte le discipline: hanno mostrato una migliore facilità di lavoro nell'insegnamento della Disciplina di indirizzo, mentre operano con qualche difficoltà collegamenti interdisciplinari. Nelle lingue straniere emerge un piccolo gruppo di alunni in possesso di competenze linguistiche notevoli, dimostrando grandi abilità nel dialogo e una padronanza di un ricco vocabolario.

Mentre gli altri studenti hanno compensato le diverse difficoltà verso la conoscenza delle lingue straniere attraverso i ripetuti stimoli offerti dai docenti di disciplina.

Sul piano del profitto si evidenzia uno studente dotato di una notevole potenzialità e animato da una intrinseca motivazione nello studio, si è distinto per curiosità intellettuale, autonomia di lavoro, dimostrando di possedere ottime capacità riflessive, argomentative e di rielaborazione dei saperi e raggiungendo un livello di preparazione ottimo in termini di competenze. Un altro gruppo di studenti comprende alunni che hanno dimostrato interesse e partecipazione; il loro impegno è sempre stato adeguato alle loro potenzialità conseguendo una preparazione complessiva di sufficienza piena e mostrando di aver acquisito una certa autonomia nella rielaborazione dei contenuti. Infine, un numero esiguo di studenti ha incontrato talvolta difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi didattici formativi, acquisendo competenze approssimative in alcune Discipline, per le quali permangono carenze in termini di abilità e di conoscenza nella materia. Il livello di preparazione è complessivamente appena sufficiente.



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

La partecipazione delle famiglie si è limitata, principalmente, ai due incontri Scuola-Famiglia. Tuttavia, numerosi sono stati i contatti tra il coordinatore e i genitori degli alunni con problemi di profitto e frequenza.

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

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti. Dopo la rilevazione delle valutazioni di fine periodo, I trimestre, sono stati attivati i corsi di recupero pomeridiano per tutte le discipline nelle quali gli alunni hanno riportato insufficienze. Le Discipline coinvolte nel recupero attraverso gli sportelli didattici messi a disposizione dall'Istituto sono state: Italiano, Lingua Spagnolo, Sc. Aliment. e DTA. Mentre si sono svolti in itinere per scelta del CDC le materie di Lingua Inglese e Matematica.

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

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

- Lezioni frontali
- Problem solving
- Lavori di gruppo / cooperative learning
- Esercitazioni in classe, ricerca-azione
- Lettura di testi e documenti , seguiti da dialoghi e confronti
- Visione di film e documentari
- Uso della digital board in dotazione nella classe
- Sussidi didattici e multimediali (libri di testo, LIM, tablet, dizionari)
- Una didattica orientata alla metacognizione cioè capace di sviluppare autoriflessione, autocontrollo, autovalutazione degli studenti
- Una didattica laboratoriale\_ imparare facendo// learning by doing

## 6.VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

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

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
DIR.E TEC,AMM.,ED.CIV ICA	CECCHETTIN FRANCESCA	5			X
LINGUA INGLESE	DE SIMONE MARGHERITA	3	X	X	X
LAB.ENOGASTRO NOMIA	DICESARE MARCO	6	X	X	X
RELIGIONE	FONGHINI ALESSANDRO	1			X
SC. E CULT. ALIMENT.	MUTIGNANI GIULIANA	5	X	X	X
MATEMATICA	ROSATELLI EMANUELE	3	X	X	X
SEC.LINGUA SPAGNOLO	ROSATELLI SILVIA	3	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SP.	SANTORI MICHELE	2			X
LINGUA E LETT. ITALI, STORIA	SCOPPETTA PATRIZIA	6	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:

<b>9. Percorsi interdisciplinari / UDA</b>	
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
L'Italia nella comunità internazionale	DTA, Storia, lingua inglese
Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030	DTA, Italiano, Scienze degli Alimenti, seconda lingua
Valorizzazione del Made in Italy nel mondo	Enogastronomia, Scienza degli alimenti, inglese, seconda lingua straniera, DTA, italiano.

### **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)**

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.

<b>A.S.</b>	<b>TITOLO O PERCORSO</b>	<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	<b>Descrizione delle attività svolte</b>	<b>Durata e numero studenti coinvolti.</b>
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
2022/2025	Corso sicurezza alimentare sistema HACCP	Formazione studio ingegnere Oliveti Emiliano	Sicurezza alimentare e manipolazione cibi e bevande	12 ore Tutti gli studenti
2022/2025	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.7 studenti.
2023/2024	PCTO in ambito ERASMUS + VET mobilità	IPSSEOA Costaggini Commissione Europea	Potenziamento della formazione tecnico-professionale, linguistica e culturale	90 ore _2 studenti (Belgio, Ungheria) 90 ore _1 studente (Lituania, in terzo anno 30 ore).
2023/2024	PCTO in ambito estero	IPSSEOA Costaggini finanziato dalla commissione europea	Potenziamento della formazione attraverso l'esperienza pratica e professionale in ambito alberghiero e ristorativo.	90/120 ore

	<p>Manifestazioni interne ed esterne all'istituto</p>	<p>IPSSEOA Costaggini, Enti locali, fondazioni ed associazioni.</p>	<p>Realizzazione pratica di banchetti ed eventi, organizzazione e gestione dell'accoglienza.</p> <p>_ Banchetto Interno. l'8 e il 9 settembre 2023 (4 Studenti 8 ore).</p> <p>_ Banchetto interno RSIAL il 27 e 28 settembre 2023 (3 studenti, 10 ore)</p> <p>_ Banchetto interno 5 Dicembre 2023 (2 _ studenti, ore 2).</p> <p>_ Banchetto per MAB, 2023/24 (5 studenti ore 8)</p> <p>_ Lab Experience 21 dicembre 2023 (4 studenti, ore 4)</p> <p>_ Mini stage interno scuola Dicembre 2024 (4 studenti, ore 6h)</p> <p>_ Banchetto interno scuola per Sindacato, l'11 e il 12 marzo 2024 (5 studenti, ore 6).</p> <p>_ Banchetto interno il 26 e il 27 marzo 2024 per il comune di Rieti/Sakè. (5 studenti, ore 10).</p>	<p>4 Studenti 8 ore.</p> <p>3 studenti, 10 ore</p> <p>2 studenti, 2 ore.</p> <p>5 studenti ore 8</p> <p>4 studenti, ore 4.</p> <p>4 studenti, ore 6</p> <p>5 studenti, ore 6.</p> <p>5 studenti, ore 10.</p>
2022/2025	<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>_ 1 studente. Tirocinio di 210 ore con una scuola privata.</p> <p>_ 2 studenti con contratto di lavoro o tirocinio formativo (più di 210 ore).</p>

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

<b>6</b>	Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma	
<b>7</b>	Capacità di mantenere il ritmo dell'attività	
<b>8</b>	Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri	
<b>9</b>	Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio	
<b>10</b>	Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza	
<b>11</b>	Capacità di essere proattivi e lungimiranti	
<b>12</b>	Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi	
<b>13</b>	Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia	
<b>14</b>	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, riassunte nella seguente tabella:

Salone dello Studente presso Fiera di Roma a cura del Campus Orienta
Presentazione Corso Post Diploma "Tecnico Superiore per la Bioeconomy e il turismo rurale" a cura dell'ITS Academy di Rieti.
Inaugurazione dell'A.A. 2024/25 dell'Università agli studi di Roma "La Sapienza" presso le sedi di Rieti. Presentazione dell'offerta formativa.
Presentazione del Corso di Laurea Triennale "Economia dell'Innovazione".
Visita del Centro di Ricerca sull'Economia Circolare e la Salute e del LIOO-Laboratorio dell'innovazione della filiera olivicola-olearia presso il Consorzio Industriale di Rieti.
Visita della sede di Rieti dell'"Università degli studi di Roma La Sapienza": presentazione del Corso di Laurea "Dietistica".
Progetto "PretenDiamo Legalità": incontro formativo e divulgativo a cura della Polizia di Stato Incontro Formativo con la MARINA MILITARE.
Evento EBTL "JOB DAY TOURISM": INCOLLABORAZIONE CON REGIONE LAZIO/PORTA FUTURA LAZIO/AGENZIA PER IL LAVORO/CENTRO PER L'IMPIEGO.
Incontro pomeridiano con Sabina Universitas: presentazione delle Professioni Sanitarie.

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

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

### **Prova simulata della prima prova**

Disciplina coinvolta : Italiano

Tempo concesso: 6 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

### **Prova simulata della seconda prova**

Disciplina coinvolta: Scienza e cultura dell'alimentazione

Tipo di prova: vedi allegato A

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

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

#### Progetti:

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.
Uscita didattica "Casa Leopardi" ,Recanati.
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".
Incontro formativo divulgativo "Cyberbullismo e nuove tecnologie".
Partecipazione alla proiezione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"presso il Cinema Teatro Moderno di Rieti.
Spettacolo in Lingua Spagnola "Daràn que vestir" della Compagnia Teatrale Erasmus Theatre,presso il Cinema Moderno.
Spettacolo teatrale "La scomparsa di Ettore Majorana",tratto dall'omonimo romanzo di Leonardo Sciascia.
Progetto Lettura :Incontro con l'Autore Dott.A Felici del libro "Vieni con me?".
"laboratorio formativo di caseificazione" _ Attività di Caseificazione n. 1 alunno.
"corsa campestre"presso il camposcuola "R.Guidobaldi".
"Volontariato" incontro con le associazioni.

#### Viaggi di istruzione:

Viaggio di Istruzione Vienna /Mathausen

## **Visite tecniche e orientamento, convegni :**

<p>Salone dello Studente presso Fiera di Roma a cura del Campus Orienta, il principale Education Hub per l'Orientamento ai giovani nel loro percorso formativo e professionale, fornendo le informazioni necessarie per fare scelte consapevoli e responsabili attraverso un ecosistema integrato che connette studenti, famiglie educatori e professionisti. Una panoramica totale delle offerte formative degli Atenei e Scuole di formazione Italiane ed estere.</p>
<p>Presentazione Corso Post Diploma "Tecnico Superiore per la Bioeconomy e il turismo rurale" a cura dell'ITS Academy di Rieti.</p>
<p>Inaugurazione dell'A.A. 2024/25 dell'Università agli studi di Roma "La Sapienza" presso le sedi di Rieti. Presentazione dell'offerta formativa.</p>
<p>Visita presso Centro Interateneo Sapienza-Tuscia sede di Rieti: Presentazione del Corso di Laurea Triennale "Economia dell'Innovazione".</p>
<p>Visita del Centro di Ricerca sull'Economia Circolare e la Salute e del LIOO-Laboratorio dell'innovazione della filiera olivicola-olearia presso il Consorzio Industriale di Rieti;</p>
<p>Presentazione del corso di Studi di Economia dell'Innovazione presso il complesso universitario di S.Lucia-Rieti a cura del Presidente del Corso di Laurea, Prof. Alessandro Ruggeri, Ordinario di Tecnologia, Innovazione e Qualità</p>
<p>Visita della sede di Rieti dell' "Università degli studi di Roma La Sapienza" :presentazione del Corso di Laurea "Dietistica " a cura del Prof. Lorenzo M Donini, MD, Ordinario di Alimentazione e Nutrizione Umana ,Experimental Medical Department, Uniroma1.</p>
<p>Lezione Universitaria a cura del Prof. Donini Lorenzo sulla "Sostenibilità nell'agroalimentare".</p>
<p>Evento EBTL "JOB DAY TOURISM": IN COLLABORAZIONE CON REGIONE LAZIO/PORTA FUTURA LAZIO/AGENZIA PER IL LAVORO/CENTRO PER L'IMPIEGO A lezione con Massimo Bottura in diretta Streaming a cura della Scuola di Alta Formazione "IN CIBUM".</p>
<p>Progetto "PretenDiamo Legalità": incontro formativo e divulgativo a cura della Polizia di Stato Incontro Formativo con la MARINA MILITARE.</p>
<p>Incontro pomeridiano con Sabina Universitas :presentazione delle Professioni Sanitarie (Su richiesta degli interessati)</p>
<p>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.</p>
<p>Revisione e aggiornamento del Curriculum Vitae E-Portfolio Caricamento del capolavoro</p>

Il documento è stato approvato dal consiglio di classe 5 sez. C dell'IPSSEOA "R.A. Costaggini" di Rieti, e pubblicato in data 15.05.2025

### **IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>Docente</b>	<b>Materia</b>	<b>Firma</b>
CECCHETTIN FRANCESCA	DIR.E TEC,AMM.,ED.CIVICA	
DE SIMONE MARGHERITA	LINGUA INGLESE	
DI CESARE MARCO	LAB.ENOGASTRONOMIA	
FONGHINI ALESSANDRO	RELIGIONE	
MUTIGNANI GIULIANA	SC. E CULT. ALIMENT.	
ROSATELLI EMANUELE	MATEMATICA	
ROSATELLI SILVIA	SEC.LINGUA SPAGNOLO	
SANTORI MICHELE	SCIENZE MOTORIE E SP.	
SCOPPETTA PATRIZIA	LINGUA E LETT. ITALI, STORIA	

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

**Il Coordinatore di Classe**  
**Prof. Di Cesare Marco**

---

---



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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ**  
**ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE CUCINA**

**ALLEGATO A**

**SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI**  
**STATO**

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI STATO

### PROVA DI ITALIANO

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

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

##### **PROPOSTA A1**

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

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

In agguato  
in queste budella  
di macerie  
ore e ore  
5 ho strascicato  
la mia carcassa<sup>1</sup>  
usata dal fango  
come una suola  
o come un seme  
10 di spinalba<sup>2</sup>  
Ungaretti  
uomo di pena  
ti basta un'illusione  
per farti coraggio  
15 Un riflettore<sup>3</sup>  
di là  
mette un mare  
nella nebbia

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

1. **la mia carcassa:** *il mio corpo tormentato dalla guerra.*
2. **spinalba:** *biancospino.*
3. **Un riflettore:** usato per illuminare le trincee.

#### **Comprensione e analisi**

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

1. Individua il tema trattato in ciascuna delle tre strofe del componimento.
2. Come si autorappresenta il poeta? Per quale motivo si rivolge a 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 Guido<sup>1</sup>. La lampada a petrolio in quel salotto non era mai arrivata ad illuminare gli scarsi capelli di Augusta.

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

Macché! Essa sapeva che tutti dovevano morire, ma ciò non toglieva che oramai ch'eravamo sposati, si sarebbe rimasti insieme, insieme, insieme. Essa dunque ignorava che quando a questo mondo ci si univa, ciò avveniva per un periodo tanto breve, breve, breve, che non s'intendeva come si fosse arrivati a darsi del tu dopo di non essersi conosciuti per un tempo infinito e pronti a non rivedersi mai più per un altro infinito tempo. Compresi finalmente che cosa fosse la perfetta salute umana quando indovinai che il presente per lei era una verità tangibile in cui si poteva segregarsi e starci caldi. Cercai di esservi ammesso e tentai di soggiornarvi risoluto di non deridere me e lei, perché questo conato non poteva essere altro che la mia malattia ed io dovevo almeno guardarmi dall'infettare chi a me s'era confidato. Anche perciò, nello sforzo di proteggere lei, seppi per qualche tempo movermi come un uomo sano. Essa sapeva tutte le cose che fanno disperare, ma in mano sua queste cose cambiavano di natura. Se anche la terra girava non 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 studi regolari per salvarci quando – Dio non voglia – ci avesse a toccare qualche malattia. Io ne usavo ogni giorno di quell'autorità: lei, invece, mai. Ma perciò io sapevo il mio atroce destino quando la malattia mortale m'avesse raggiunto, mentre lei credeva che anche allora, appoggiata solidamente lassù e quaggiù, per lei vi sarebbe stata la salvezza.

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

-----

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

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

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

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

## Comprensione e analisi

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

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

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

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

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

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

## Interpretazione

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



**PROPOSTA B1**

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

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

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

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

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

**Comprensione e analisi**

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi di Jeremy Rifkin.
2. Per quale motivo la presenza dell’uomo non potrà mai venire meno in ambito sociale? A quale esempio ricorre l’autore per sostenere questa tesi?
3. Quale aspetto del saggio di Keynes viene valutato positivamente da Rifkin?
4. Quale sarà, secondo l’autore, il settore lavorativo che si svilupperà maggiormente in futuro? Che cosa si deve fare a tale proposito?

## **Produzione**

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

## **PROPOSTA B2**

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

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

L'*excursus* storico sul lavoro femminile [condotto nelle pagine precedenti, n.d.r.] dall'inizio del secolo XX fino al termine della Seconda guerra mondiale ha permesso di mettere in evidenza alcune caratteristiche e connotazioni. Innanzitutto, la progressiva differenziazione tra lavoro professionale e lavoro familiare; con il primo si intende qualsiasi attività retribuita che compare sul mercato del lavoro, con il secondo il lavoro erogato nella e per la famiglia, comprendente compiti e mansioni attinenti 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 terziarizzazione<sup>1</sup> la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente "maschilizzate".

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

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

## **Comprensione e analisi**

1. Che cosa si deve innanzitutto considerare a proposito del lavoro femminile?
2. In quali occupazioni le donne trovano inizialmente attività retribuite?

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

### **Produzione**

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

### **PROPOSTA B3**

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

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

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

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

Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle masse critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che, in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta dagli ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano.

Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano dotati di un minimo di risorse per poter lavorare. Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori. Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti 100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9mila posti di lavoro da 100mila euro per anno che possono servire per pagare uno stipendio decente e avere i fondi per poter iniziare a lavorare. Ovviamente se si vuole investire un miliardo in più all'anno per 5 anni possiamo arrivare ad avere 45mila ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non basta.

Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al “sistema ricerca”. Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell’Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e Fondazioni non-profit. Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo.

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

### **Comprensione e analisi**

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

### **Produzione**

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

## **TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE**

### **ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

#### **PROPOSTA C1**

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

In un’intervista al “Corriere della Sera”, don Luigi Ciotti – fondatore dell’associazione “Libera”, contro i soprusi delle mafie in tutta Italia – esprime la sua opinione sul modo in cui vengono percepiti la mafia e i fenomeni di corruzione nel nostro paese, osservando che «temi centrali» sono:

«la sottovalutazione della pericolosità mafiosa, l’equazione ormai fuorviante tra mafia e fatti di sangue, la sopravvivenza, entro certi contesti e limiti, del pregiudizio delle mafie come fenomeno tipico del Sud», con il rischio di «normalizzare la questione mafiosa, di considerare le mafie come un male in parte superato e in parte ineluttabile, come è stato fatto in altre stagioni con la droga, con l’Aids e con altri problemi sociali», e soprattutto di non comprendere «l’importanza di politiche che contrastino le disuguaglianze, la povertà, la dispersione scolastica e l’analfabetismo funzionale<sup>1</sup>».

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

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

## **PROPOSTA C2**

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

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

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

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

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

Prendendo le mosse dall'intervento di Obama, ripercorri alcune situazioni storiche del Novecento nelle quali un intervento armato sia stato giustificato perché ritenuto necessario (alcuni esempi possono essere le due guerre mondiali e in particolare la seconda, l'intervento degli Usa in Vietnam e Corea, le operazioni americane in Medio Oriente). Per ciascun episodio esponi le ragioni di chi promosse l'intervento e le ragioni di chi, eventualmente, era contrario. Se lo ritieni opportuno, puoi allargare i confini della tua esposizione anche ai secoli precedenti il Novecento e all'attualità. Puoi concludere l'esposizione con una riflessione sul concetto di "guerra necessaria".

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Simulazione a cura di: Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'I.P.S.S.E.O.A- "Costaggini" di Rieti

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

**Indirizzo:** IPEN17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA

Articolazione Enogastronomia  
Articolazione Sala e Vendita  
Articolazione Enogastronomia opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali

### **PROVA TIPOLOGIA A**

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

#### **NUCLEO TEMATICO COINVOLTO**

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

#### **Discipline coinvolte:**

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

#### **Prima parte**

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

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

Nel contesto contemporaneo, in cui le malattie 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](http://www.crea.gov.it)*
- *SINU – Società Italiana di Nutrizione Umana (2014). LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana. IV Revisione. EDRA.*
- *WHO – World Health Organization (2003). Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series, n. 916. Ginevra.*
- *Estruch, R. et al. (2013). Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet. New England Journal of Medicine, 368(14), 1279–1290.*
- *Willett, W.C., Sacks, F., Trichopoulos, A., et al. (1995). Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. American Journal of Clinical Nutrition, 61(6), 1402S–1406S.*
- *UNESCO (2010). La dieta mediterranea riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. <https://ich.unesco.org/>*
- *Parlamento Europeo e Consiglio dell'Unione Europea (2011). Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*
- *Ministero della Salute – Piano Nazionale della Prevenzione 2020–2025. [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)*
- *MIUR (2012). Indicazioni nazionali per il curricolo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione.*

#### **DOCUMENTO 2**

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

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

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



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

In ambito normativo e formativo, il concetto di promozione della salute attraverso l'alimentazione è stato recepito a livello europeo e nazionale. Il Regolamento (UE) 1169/2011 ha sancito l'obbligo di trasparenza sulle informazioni nutrizionali e sugli allergeni, rafforzando il ruolo educativo della ristorazione collettiva. In Italia, il Piano Nazionale della Prevenzione 2020–2025 promuove strategie intersettoriali per la corretta alimentazione sin dalla scuola, evidenziando il valore della formazione nei percorsi scolastici, specialmente nei settori come l'enogastronomia e la ristorazione.

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

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

#### *Bibliografia*

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

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

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

## **SECONDA PARTE**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.



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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ**  
**ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE CUCINA**

**ALLEGATO B**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE DELL'ESAME**  
**DI STATO**

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

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

DATA .....

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

	- 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:	10
	- approfonditi, critici e originali	9
	- approfonditi e critici	8
	- validi e pertinenti	7
	- validi e abbastanza pertinenti	6
	- <b>corretti anche se generici</b>	5
	- limitati o poco convincenti	4
	- limitati e poco convincenti	3
	- estremamente limitati o superficiali	2
	- estremamente limitati e superficiali	1
7) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la parafrasi o la sintesi)	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto	10
	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	9
	- Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	8
	- Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto	7
	- <b>Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto</b>	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:	10
	- corretto, completo ed approfondito	9
	- corretto, completo e abbastanza approfondito	8
	- corretto e completo	7
	- corretto e abbastanza completo	6
	- <b>complessivamente corretto</b>	5
	- incompleto o impreciso	4
	- incompleto e impreciso	3
	- frammentario e scorretto	2
- molto frammentario e scorretto	1	
9) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	- Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale	10
	- Sa analizzare il testo in modo articolato e completo	9
	- Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto	8
	- Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato	7
	- <b>Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto</b>	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
	- <b>Interpreta il testo in modo complessivamente corretto</b>	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
<b>VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI</b>		<b>PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI</b>

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

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

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

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

DATA .....

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

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

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

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

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

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

DATA .....

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



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

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

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

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

DATA .....

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
	<b>- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b>	<b>6</b>
	- pianificato e organizzato in modo poco funzionale	5
	- pianificato e organizzato in modo disomogeneo	4
	- poco strutturato	3
	- disorganico	2
	- non strutturato	1
2) Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario di connettivi testuali	10
	- ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato di connettivi testuali	9
	- ben coeso e coerente	8
	- nel complesso coeso e coerente	7
	<b>- sostanzialmente coeso e coerente</b>	<b>6</b>
	- nel complesso coerente ma impreciso nell'uso dei connettivi	5
	- poco coeso e/o poco coerente	4
	- poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici poco adeguati	3
	- non coeso e/o poco coerente	2
	- del tutto incoerente	1
3) Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: specifico, articolato e vario	10
	- specifico, ricco e appropriato	9
	- corretto e appropriato	8
	- corretto e abbastanza appropriato	7
	<b>- sostanzialmente corretto</b>	<b>6</b>
	- impreciso e generico	5
	- impreciso e limitato	4
	- impreciso e scorretto	3
	- gravemente scorretto	2
	- del tutto scorretto	1
4) Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: - corretto	5
	- abbastanza corretto.	4
	<b>- corretto con pochi errori</b>	<b>3</b>
	- gravemente scorretto	2
	- gravemente scorretto con moltissimi errori	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
	<b>- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b>	<b>6</b>
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	5
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	4
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	3
- conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	2	

	- dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1
6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	10
	- approfonditi, critici e originali	9
	- approfonditi e critici	8
	- validi e pertinenti	7
	- validi e abbastanza pertinenti	6
	<b>- corretti anche se generici</b>	5
	- limitati o poco convincenti	4
	- limitati e poco convincenti	3
	- estremamente limitati o superficiali	2
	- estremamente limitati e superficiali	1
7) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la parafrasi o la sintesi	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto	10
	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	9
	- Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	8
	- Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto	7
	<b>- Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto</b>	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:	15
	- corretto, completo ed approfondito	13,5
	- corretto, completo e abbastanza approfondito	12
	- corretto e completo	10,5
	- corretto e abbastanza completo	9
	<b>- complessivamente corretto</b>	7,5
	- incompleto o impreciso	6
	- incompleto e impreciso	4,5
	- frammentario e scorretto	3
- molto frammentario e scorretto	1,5	
9) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	- Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale	10
	- Sa analizzare il testo in modo articolato e completo	9
	- Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto	8
	- Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato	7
	<b>- Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto</b>	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
	<b>- Interpreta il testo in modo complessivamente corretto</b>	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
<b>VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI</b>		<b>PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI</b>

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

Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti

Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano

Tipologia B (Lg. 170/2010)

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

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

DATA .....

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
	<b>- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b>	<b>6</b>
	- pianificato e organizzato in modo poco funzionale	5
	- pianificato e organizzato in modo disomogeneo	4
	- poco strutturato	3
	- disorganico	2
	- non strutturato	1
2) Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario di connettivi testuali	10
	- ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato di connettivi testuali	9
	- ben coeso e coerente	8
	- nel complesso coeso e coerente	7
	<b>- sostanzialmente coeso e coerente</b>	<b>6</b>
	- nel complesso coerente ma impreciso nell'uso dei connettivi	5
	- poco coeso e/o poco coerente	4
	- poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici poco adeguati	3
	- non coeso e/o poco coerente	2
- del tutto incoerente	1	
3) Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: specifico, articolato e vario	10
	- specifico, ricco e appropriato	9
	- corretto e appropriato	8
	- corretto e abbastanza appropriato	7
	<b>- sostanzialmente corretto</b>	<b>6</b>
	- impreciso e generico	5
	- impreciso e limitato	4
	- impreciso e scorretto	3
	- gravemente scorretto	2
- del tutto scorretto	1	
4) Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: - corretto	5
	- abbastanza corretto	4
	<b>- corretto con pochi errori</b>	<b>3</b>
	- gravemente scorretto	2
	- gravemente scorretto con moltissimi errori	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	15
	- informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	13,5
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	12
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	10,5
	<b>- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b>	<b>9</b>
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	7,5
- conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	6	

	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	4,5
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	3
	- dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1,5
6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	- approfonditi, critici e originali	10
	- approfonditi e critici	9
	- validi e pertinenti	8
	- validi e abbastanza pertinenti	7
	<b>- corretti anche se generici</b>	<b>6</b>
	- limitati o poco convincenti	5
	- limitati e poco convincenti	4
	- estremamente limitati o superficiali	3
	- estremamente limitati e superficiali	2
	- inconsistenti	1
7) Capacità di sostenere con 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
	<b>Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi</b>	<b>6</b>
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
8) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	15
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	13,5
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	12
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10,5
	<b>Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo</b>	<b>9</b>
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	7,5
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4,5
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	3
	Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	1,5
9) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	15
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	13,5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	12
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	10,5
	<b>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti</b>	<b>9</b>
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	7,5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	4,5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi e inadeguati riferimenti culturali	3
	L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1,5
<b>VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI</b>		
	<b>PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI</b>	

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

Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti

Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano **Tipologia C** (Lg. 170/2010)

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

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

DATA .....

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
	<b>- pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b>	<b>6</b>
	- pianificato e organizzato in modo poco funzionale	5
	- pianificato e organizzato in modo disomogeneo	4
	- poco strutturato	3
	- disorganico	2
	- non strutturato	1
2) Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario di connettivi testuali	10
	- ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato di connettivi testuali	9
	- ben coeso e coerente	8
	- nel complesso coeso e coerente	7
	<b>- sostanzialmente coeso e coerente</b>	<b>6</b>
	- nel complesso coerente ma impreciso nell'uso dei connettivi	5
	- poco coeso e/o poco coerente	4
	- poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici poco adeguati	3
	- non coeso e/o poco coerente	2
	- del tutto incoerente	1
3) Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: specifico, articolato e vario	10
	- specifico, ricco e appropriato	9
	- corretto e appropriato	8
	- corretto e abbastanza appropriato	7
	<b>- sostanzialmente corretto</b>	<b>6</b>
	- impreciso e generico	5
	- impreciso e limitato	4
	- impreciso e scorretto	3
	- gravemente scorretto	2
- del tutto scorretto	1	
4) Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: - corretto.	5
	- abbastanza corretto	4
	<b>- corretto con pochi errori</b>	<b>3</b>
	- gravemente scorretto	2
	- gravemente scorretto con molti errori	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	15
	- informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	13,5
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	12
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	10,5
	<b>- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b>	<b>9</b>

	- conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	7,5
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	6
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	4,5
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	3
	- dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1,5
6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	- approfonditi, critici e originali	10
	- approfonditi e critici	9
	- validi e pertinenti	8
	- validi e abbastanza pertinenti	7
	<b>- corretti anche se generici</b>	<b>6</b>
	- limitati o poco convincenti	5
	- limitati e poco convincenti	4
	- estremamente limitati o superficiali	3
- estremamente limitati e superficiali	2	
- inconsistenti	1	
7) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	<b>Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato</b>	<b>6</b>
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo abbastanza confuso e disorganico	3
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	2
	Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	1
8) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrasi coerenti, efficaci e originali	15
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrasi coerenti e efficaci	13,5
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo della traccia, con titolo e parafrasi coerenti	12
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi complessivamente coerenti	10,5
	<b>Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi adeguati</b>	<b>9</b>
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi abbastanza adeguati	7,5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi inappropriati	6
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi inadeguati	4,5
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi scorretti	3
Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi completamente errati o assenti	1,5	
9) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	15
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	13,5
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	12
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	10,5
	<b>Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati</b>	<b>9</b>
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	7,5
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	6
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	4,5
	Utilizza scarsi riferimenti culturali del tutto imprecisi	3
	Non inserisce riferimenti culturali	1,5
<b>VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI</b>		<b>PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI</b>

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



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s 2024/2025**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**IL CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_**

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

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

IL DOCENTE



## A Griglia di valutazione della prova orale

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	

	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – 170/2010**  
**SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**  
**Esami di stato a.s.2024/25**

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

CLASSE \_\_\_\_\_

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

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

La commissione

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Il Presidente

\_\_\_\_\_



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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ**  
**ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE CUCINA**

**ALLEGATO D**  
**UDA di Educazione Civica**

**PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta - trimestre**

<b>Titolo: <i>L'Italia nella comunità internazionale</i></b>	
<b>Ambito</b>	<b>Costituzione: Competenze nn.1 e 2 - Cittadinanza digitale: Competenza n.10</b>
<b>Discipline</b>	DTA, Storia, lingua inglese
<b>Destinatari</b>	Classi quinta
<b>Anno di corso</b>	2024/2025
<b>Compito</b>	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
<b>Obiettivi di apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale,</li> <li>• Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali.</li> <li>• Rintracciare le origini e le ragioni storico- politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda</li> <li>• Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.</li> <li>• Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano.</li> <li>• Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</li> </ul>
<b>Tempi di realizzazione</b>	I trimestre
<b>Strumenti e metodologie</b>	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni, brainstorming,

## PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

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

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

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

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

## PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

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





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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ**  
**ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE CUCINA**

**ALLEGATO C**  
**Relazione e Programma svolto da ogni singolo docente**

I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"  
PROGRAMMA SVOLTO  
LINGUA INGLESE

Anno scolastico : 2024-2025 Classe: 5C

Docente : Margherita De Simone

Libro di testo: Assirelli, Vetri, FLAVOURS, Rizzoli Education ;

Ore complessive previste: 3 per 33 settimane

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, che seguo da tre anni, è attualmente composta da 8 elementi, di cui 7 provenienti dalla scorsa 4C, tra cui alunni DSA con PDP, e una ragazza proveniente da scuola privata. La classe ha generalmente mostrato buoni livelli di interesse e di partecipazione al dialogo educativo ed ha sempre cercato di superare le lacune pregresse. Durante il triennio si sono evidenziati diversi episodi di assenze strategiche per evitare verifiche o compiti in classe da parte di alcuni ma non ci sono stati problemi disciplinari. L'impegno personale, portato avanti da quasi tutti con costanza, ha permesso loro di acquisire globalmente sufficienti capacità espressive anche se con rielaborazione personale a volte mnemonica e poco approfondita: la metà della classe è più che sufficientemente in grado di riferire su argomenti noti, ed alcuni riescono a padroneggiare bene la lingua per esprimere opinioni proprie e rielaborare contenuti. Da evidenziare la partecipazione di alcuni ottimi studenti a Progetti Erasmus e Mab. I pochi elementi deboli si sono spesso impegnati al meglio delle loro possibilità, pur non rispettando sempre le scadenze. Per favorire l'apprendimento, nel corso del triennio, sono stati forniti alla classe anche schemi riassuntivi e alla lavagna, sempre con l'intento di suscitare interesse e migliorare l'inclusività.

### 1. OBIETTIVI RAGGIUNTI

I seguenti obiettivi sono stati raggiunti, seppur a livelli diversi, da tutta la classe:

- Conoscere il lessico e fraseologia per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
- Conoscere l'organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
- Comprendere idee principali e/o dettagli in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di studio e di lavoro.
- Utilizzare il lessico di settore
- Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti, coerenti su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti noti

### 2. ATTIVITÀ' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Dopo il primo trimestre sono stati effettuati ripasso e fissazione degli argomenti precedentemente svolti e nel pentamestre sono stati svolti esercizi propedeutici allo svolgimento della prova Invalsi in Laboratorio Linguistico.

### 3. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

Generalmente l'approccio utilizzato è quello eclettico, individuando la tecnica più adeguata e applicando la metodologia più appropriata per gli obiettivi specifici della classe e degli studenti, comunque una commistione dei metodi comunicativo, grammaticale e cognitivo. Sono stati utilizzati Youtube e Classroom.

Attraverso l'utilizzo della lingua straniera, sono state elaborate attività di lavoro individuale e di gruppo utilizzando strumenti idonei a favorire le esperienze proposte.

Gli studenti sono stati guidati alla riflessione sugli usi e sugli elementi strutturali della lingua, anche nel confronto con la lingua madre, allo scopo di accrescere l'uso consapevole delle strategie comunicative e di favorire gli apprendimenti attraverso:

- letture ed esercitazioni volte all'acquisizione del lessico e linguaggio tecnico-scientifico e specialistico
- reperimento e ricerca del materiale da fonti diverse (es. in Internet, materiale multimediale, etc..)
- uso del dizionario on line (Word Reference, Reverso, Urban Dictionary)
- lettura autonoma di brani specialistici
- rafforzamento delle quattro abilità linguistiche

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

libro di testo, internet, Laboratorio di Lingue per simulazioni Invalsi, esercizi di Listening e reperimento materiale, Flip Board.

### 5. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Per le verifiche sommative sono stati utilizzati test e interrogazioni orali, e, per la parte scritta, domande a risposta aperta su parti di programma svolte, reading comprehensions, test strutturati e semistrutturati. Nell'attribuzione della sufficienza(6) si richiedeva la comprensione della domanda ed un'esposizione dell'argomento richiesto, utilizzando il linguaggio specifico necessario in modo semplice e senza troppi errori. Per quanto riguarda la valutazione si è sempre tenuto conto del percorso del singolo studente, del superamento delle proprie difficoltà e dell'obiettivo, anche minimo, raggiunto alla fine dell'anno, nonché della buona volontà e dell'impegno e partecipazione dimostrati.

### 6. CRITERI DI VALUTAZIONE:

Si fa riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento

I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"  
PROGRAMMA SVOLTO  
LINGUA INGLESE

Anno Scolastico : 2024-2025

Classe 5C

DOCENTE : Margherita De Simone

LIBRO DI TESTO:Assirelli, Vetri, FLAVOURS, Rizzoli Education ;

**Unit 11 RESTAURANT PROMOTION AND DELIVERY**

- Marketing Pag.244

**Unit 12 FOOD AND HEALTH**

- The Eatwell guide Pag.268
- Food groups Pag.269
- Nutrients Pag.270
- My plate Pag.271
- The Food Pyramid Pag.272
- The Mediterranean Diet Pyramid Pag.273
- The advantages of Mediterranean Diet Pag.278/279
- Alternative & special diets Pag.274/275
- Special diets for food allergies and Intolerances Pag.276
- Celiac disease Pag.276
- Food and Health Pag.280

**Unit 13 FOOD SAFETY AND HYGIENE**

- Food contamination Pag.290
- A closer look to microbes Pag.292
- Food poisoning Pag.292
- Food spoilage and safe storage Pag.294
- Good storage and Food classification Pag.294
- The HACCP system Pag.297/298
- Food-borne illnesses Pag.300

**Unit 14 THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY**

- Definition of "Sustainability" Pag.312
- "Hunger" according to FAO Pag.314
- Two institutions fighting hunger: FAO and WFP Pag.315
- Sustainable diet Pag.316
- Sustainable food and Organic food Pag.317

- **0 Km food** Pag.318
- The philosophy of “Slow Food” Pag.318
- Food waste reduction Pag.320
- GMOs Pag.322

Gli Studenti

L’Insegnante

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"R. COSTAGGINI" - RIETI**

**RELAZIONE FINALE  
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

**Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative**

**Classe: V cucina Sez. C**

**Insegnante: Prof.ssa Francesca CECCHETTIN**

**Libro di testo: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva –  
Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi – Dea Scuola Liviana**

La classe V cucina sez. C è composta da 8 alunni, 6 ragazzi e 2 ragazze, di cui due con disturbi specifici dell'apprendimento che seguono la programmazione curricolare della classe.

Il gruppo classe risulta omogeneo dal punto di vista educativo e disciplinare, con frequenza scolastica complessivamente non sempre assidua, impegno e interesse sostanzialmente non sempre costante e comportamento educato e corretto.

Gli alunni nell'ultimo triennio non hanno avuto lo stesso insegnante disciplinare per cui non hanno potuto beneficiare di quella continuità didattica auspicabile per raggiungere al meglio il successo formativo.

Tra docente ed alunni si è instaurato e consolidato un buon rapporto caratterizzato da una serena collaborazione, da un sufficiente impegno e, per alcuni, con senso di responsabilità nell'attività didattica.

Pertanto gli obiettivi didattico – educativi programmati per la disciplina all'inizio del percorso scolastico, sono stati quasi complessivamente raggiunti, sebbene con livelli diversificati.

Relativamente al profitto conseguito si rilevano tre fasce di livello così evidenziate:

1. un alunno, assiduo nella frequenza scolastica, si è impegnato nello studio della disciplina in modo costante, conseguendo ottimi risultati;
2. un altro gruppo della classe, adeguatamente stimolato, ha mostrato buona volontà e disponibilità al lavoro scolastico, ottenendo risultati discreti;
3. gli altri, meno diligenti e con applicazione discontinua, hanno evidenziato delle lacune negli argomenti trattati, carenze nella rielaborazione e nell'utilizzo della terminologia tecnica, ottenendo risultati che si attestano ai limiti della sufficienza.

L'attività didattica è stata svolta con l'obiettivo di far conoscere agli alunni i principali argomenti della disciplina, in modo da migliorare sia la conoscenza delle imprese turistiche che l'analisi del contesto socio – economico in cui esse operano. Questo con il fine ultimo di sviluppare negli alunni le competenze e le capacità necessarie per poter interpretare, applicare e rielaborare in modo logico e critico la realtà del loro ambiente di lavoro.

Al fine di conseguire tali obiettivi è stata avviata anche un'attività di recupero che però non ha prodotto risultati sufficienti.

Nel valutare si è tenuto conto del profitto, della partecipazione al dialogo educativo, dei progressi rispetto al livello di partenza, del senso di responsabilità, del lavoro effettuato in ambito scolastico, dell'impegno ad apprendere e migliorarsi.

L'insegnante

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI"**

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**A.S. 2024-2025**

**CLASSE V Sez. C**

**Prof.ssa Francesca Cecchettin**

**U. D. A - IL BILANCIO E L'ANALISI DI BILANCIO**

- La contabilità aziendale
- Il bilancio d'esercizio
- I principi di redazione del bilancio
- Lo stato patrimoniale
- Il conto economico
- La nota integrativa
- L'analisi di bilancio

**U. D. B - Imparo a conoscere il fenomeno turistico**

**Uno sguardo sul mercato turistico**

- Il turismo: un settore strategico
- I fattori di crescita del turismo mondiale e le prospettive
- Le nuove tendenze del turismo
- Verso un turismo sostenibile
- La politica europea del turismo

**Il turismo nazionale**

- Gli strumenti dell'analisi del mercato turistico
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
- La Bilancia dei Pagamenti
- Il brand Italia e il suo posizionamento

**U. D. C Imparo il diritto delle imprese turistiche**

**Le leggi che regolano l'attività turistica**

- 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
- Le fonti del diritto UE e internazionale

**I contratti delle imprese turistiche**

- I contratti tipici e atipici del settore

- Il Codice del Turismo
- Il pacchetto turistico e i servizi turistici collegati
- Il contratto di vendita del pacchetto turistico
- Il contratto di trasporto
- Il contratto di albergo
- Il contratto di deposito in albergo
- I contratti di catering e banqueting in hotel
- La responsabilità del ristoratore
- Il contratto di allotment

### **L'espansione delle imprese turistiche**

- I gruppi aziendali e le catene alberghiere
- I diversi contratti di aggregazione

### **La gestione della qualità**

- Il sistema di qualità
- Le certificazioni di qualità
- I marchi
- I Presìdi Slow Food

## **U. D. D – Imparo che cosa è 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
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix
- Il controllo e la valutazione dei risultati

## **U. D. E – Imparo come si programma l'attività aziendale**

### **Il Business Plan**

- Dall'idea imprenditoriale al Business Plan
- Le fasi per realizzare un Business Plan
- I preventivi d'impianto
- La valutazione dei dati
- La fase di Start up
- Le Start up innovative del turismo

### **La Programmazione e il Controllo di gestione**

- Le fasi della Programmazione aziendale
- I tempi della Programmazione
- Il Budget
- Come si costruisce il Budget?



- Il controllo budgettario (il budgetary control)
- I vantaggi e i limiti del Budget

#### **U.D.A. Educazione Civica I periodo**

L'Italia nella comunità internazionale

- Artt.10 e 11 della Costituzione
- L'ONU e le altre Organizzazioni internazionali

#### **U.D.A. Educazione Civica II periodo**

Agire sul presente, assicurare il futuro: Agenda 2030

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

#### **U. D. A. Interdisciplinare**

Turismo esperienziale e marketing territoriale: la Ferrovia del centro Italia

Gli Alunni

L'Insegnante  
(Prof.ssa Francesca Cecchettin)

## RELAZIONE FINALE

a.s. 2024/2025

Disciplina: Enogastronomia

Docente : Di Cesare Marco

Classe: Quinta sez. C

Ore complessive previste: 6 h per 33 settimane

Ore svolte in presenza : 198 h

Libro di testo: Protagonisti in cucina \_ GIUNTI EDITORE

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

La classe Quinta sez. C è composta da otto alunni, nella quale sono presenti due alunni con bisogni educativi speciali e per i quali il CdC ha provveduto e adottato il Piano Didattico Personalizzato. Sono presente con il gruppo classe dal primo anno di corso e da subito si è creato un rapporto di fiducia reciproca permettendo un costruttivo rapporto di insegnamento apprendimento. La classe essenzialmente ha dimostrato sin da subito una certa maturità e rispetto delle regole, soprattutto quelle laboratoriali che hanno permesso loro una notevole crescita professionale. Nell'ultimo anno di corso, solo per alcuni alunni nei mesi di gennaio e di febbraio, è emerso un calo della motivazione e della curiosità verso la materia che poi è stata ricondizionata nella parte finale grazie ai continui solleciti offerti dal docente e l'operato dei compagni di classe. Anche la frequenza scolastica è stata saltuaria per alcuni alunni, ripercuotendosi inevitabilmente sull'aspetto didattico. Nel complesso la classe si è presentata ad alti livelli, riportando maggiori risultati in termini di competenze, nella parte di laboratorio piuttosto che nella parte teorica della Disciplina dove si è avuta l'esigenza di intervenire più volte per riallineare il livello di conoscenze e abilità acquisite della classe. Al termine del percorso di studi la classe ha raggiunto le competenze necessarie per affrontare il mondo del lavoro o quello universitario.

La classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati a inizio anno scolastico.

Tutti gli alunni al termine del percorso didattico hanno raggiunto le competenze della disciplina con livelli diversi:

- un piccolo gruppo di alunni si è dimostrato sempre costante, costruttivo e attento alle lezioni raggiungendo un buono/ottimo livello di preparazione. Gli allievi utilizzano consapevolmente le competenze in loro possesso;
- Alcuni allievi si sono mostrati leggermente meno attenti al rapporto di apprendimento portato avanti nell'anno scolastico raggiungendo un livello discreto di competenze; infatti si è avuta la necessità di offrire loro continui stimoli per dargli modo di raggiungere il livello di preparazione degli altri.

Tra le competenze ho cercato di diffondere ai discenti una certa autonomia e autoriflessione sia nello svolgere le attività proposte in classe sia quelle all'interno del laboratorio di enogastronomia così da prepararli e avvicinarli il più possibile alla vita lavorativa esterna alla scuola. Durante l'anno ho valutato gli alunni in maniera oggettiva realizzando valutazioni iniziali, formative e sommative e assegnando loro delle verifiche autentiche.

## **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

Il programma è stato svolto considerando le competenze di partenza della classe per poter rispondere in maniera specifica alle esigenze individuali di ciascuno alunno emerse durante tutto l'anno scolastico. Quando si è avuta la necessità l'argomento è stato ripreso da capo per riallineare così tutto il gruppo classe. La principale metodologia adottata, per stimolare la curiosità e le doti gestionali degli alunni, è stata quella di mettere direttamente il discente di fronte al problem solving così da permettere ad ogni singolo di risolvere una situazione reale, sfruttando le competenze in loro possesso. Oltre al libro di testo sono stati utilizzati appunti del docente integrati con la partecipazione attiva dello studente (relazioni, ricerche e altro che lo studente ha condiviso all'interno dei laboratori creati di volta in volta classe). Infine sono stati utilizzati a supporto della didattica i laboratori di indirizzo.

### **SUSSIDI DIDATTICI**

Le strategie didattiche che ho utilizzato sono state principalmente il cooperative learning , il brainstorming e il peer education sfruttando il rapporto tra pari partendo dalle conoscenze pregresse degli alunni. I mezzi utilizzati durante l'anno per le diverse attività sono stati: il laboratorio di enogastronomia, il libro di testo, appunti del docente, digital board e mappe concettuali.

### **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

Al termine di ogni modulo proposto sono state effettuate delle verifiche scelte dal docente a seconda dell'argomento scritte, orali e/o di laboratorio. Nella valutazione sommativa oltre al profitto conseguito nelle diverse prove proposte, si è considerato l'impegno, la partecipazione, la capacità di gestire e criticare un argomento anche in relazione al progresso fatto a seguito dei livelli di partenza. In laboratorio di cucina la valutazione si è concentrata sulla capacità di ogni singolo di simulare una situazione reale.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per i criteri di valutazione sono state adottate le griglie approvate dal Dipartimento e dal Collegio dei Docenti

### **ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO**

Non sono state necessarie azioni per il recupero degli apprendimenti. Durante tutto l'anno scolastico si sono create situazioni di sostegno a quegli alunni che hanno mostrato una leggera flessione nel rapporto di insegnamento apprendimento.

Data

firma Di Cesare Marco

Programma svolto di Enogastronomia settore Cucina  
IPSSEOA di Rieti “ R.A.Costaggini”  
prof. Di Cesare Marco classe Quinta sez. C  
a.s.2024/2025

Elenco degli argomenti:

- I prodotti alimentari. novel food
- L’approvvigionamento dei prodotti alimentari
- Realizzazione di un menù con prodotti tipici del proprio territorio
- Il reparto economato
- Bassa cottura di temperatura, soft cooker cottura in sottovuoto.
- Food cost e Beverage cost.
- Tecniche di impiattamento in laboratorio
- L'organizzazione del reparto cucina \_I layout di cucina e di sala; Le barriere architettoniche;
- La sicurezza sui luoghi di lavoro, TUSL 81/08;
- UDA di Ed.Civica
- UDA di Enogastronomia
- Il Pacchetto Igiene
- Il Made in Italy
- Le varie tipologie di servizio: buffet, catering e banqueting
- il digital marketing: l’uso dei social
- Attività svolte nei laboratori dell’Istituto elaborate dagli studenti in autonomia e sotto guida del docente di laboratorio. Menù realizzati seguendo e rispettando le diverse esigenze di mercato.

Firma alunni

---

---

Firma docente

---

**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 C  
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 C è composta da 8 alunni (6 maschi e 2 femmine), tutti frequentanti la materia Religione Cattolica. Nel complesso tutti gli alunni hanno dimostrato un ottimo interesse alla proposta educativa dell’IRC offerta durante l’anno scolastico in corso, manifestando 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 cristiano 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</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</p>

	<p>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 nelle scelte morali. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale e sulla bioetica.</p>	<p>simbolico.</p> <p>Riconosce differenze e complementarità tra fede e ragione e tra fede e scienza. Argomenta le scelte etico – religiose proprie o altrui</p>
--	--	---

### **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".



## RELAZIONE FINALE

### LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA

**Docente:** prof.ssa Patrizia Scoppetta

#### ITALIANO

**Ore complessive previste:** 4 x 33 = 132

**Libro di testo:** Paolo di Sacco, *La scoperta della letteratura*, Dal secondo ottocento ad oggi, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

#### STORIA

**Ore complessive previste:** 2 x 33 = 66

**Libro di testo:** G.De Vecchi, G.Giovanetti, *Storia in corso*, Il Novecento e la globalizzazione, Pearson

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nella classe composta di solo otto studenti, sono presenti due alunni affetti da disturbo specifico dell'apprendimento per il quale come previsto dalla normativa vigente l'attività didattica e la valutazione hanno continuamente considerato gli elementi e le misure evidenziate nel PDP.

Il comportamento corretto e di reciproco rispetto ha permesso di lavorare in un contesto relazionale sereno e tranquillo; gli alunni hanno dimostrato una certa propensione a interloquire nel corso delle lezioni e il loro stile di lavoro è stato connotato da un buon coinvolgimento nell'attività didattica ma l'approfondimento individuale non è stato sempre adeguato. Anche la frequenza alle lezioni non è stata regolare in alcuni studenti, che hanno registrato un elevato numero di assenze e ritardi in occasione delle verifiche

Gli alunni si sono mostrati disponibili ed aperti alle iniziative della scuola dimostrando una buona maturazione, soprattutto in quest'ultimo anno i ragazzi hanno migliorato l'atteggiamento durante le lezioni, con interventi e riflessioni opportune; ciò è stato indubbiamente facilitato dal numero ridotto di studenti di cui è composta la classe, che ha permesso anche ai meno motivati di crescere e migliorare. Anche sotto il profilo umano la classe è cresciuta positivamente e si è amalgamata al suo interno sviluppando rapporti interpersonali amichevoli e solidali.

La presenza dei due alunni affetti da disturbo specifico dell'apprendimento ha permesso agli studenti di imparare ad analizzare i diversi punti di vista e contribuire all'apprendimento comune nonché di usufruire di tempi di rinforzo.

All'inizio dell'anno scolastico qualche alunno presentava ancora incertezze nell'elaborazione di testi scritti conformi alle tipologie d'esame e qualche studente denotava scarsa padronanza del metodo di studio, di conseguenza le strategie educative sono state finalizzate sia al potenziamento delle competenze sia, soprattutto, alla facilitazione dei processi di apprendimento e di rielaborazione dei contenuti.

Per quanto riguarda la Storia proposta in sincronia con il programma di Italiano, gli argomenti sono stati presentati in modo reale, cognitivo e funzionale, applicati possibilmente alla realtà del vissuto per creare motivazioni ed interessi e la programmazione di inizio anno è stata svolta per intero.

Mentre per Italiano si è preferito presentare in maniera essenziale i movimenti letterari e culturali privilegiando l'analisi dei testi presi in esame. Inoltre si è ritenuto opportuno dedicare diverse lezioni alla pianificazione ed elaborazione dell'analisi del testo e del testo argomentativo così da permettere a tutti gli studenti di acquisire competenze linguistiche mediamente sufficienti dal punto di vista formale e contenutistico.

Per quanto riguarda le attività di recupero, al termine del primo trimestre due alunni sono stati inviati alla frequenza dei corsi di recupero pomeridiani di Italiano.

## **LIVELLI DI APPRENDIMENTO**

La preparazione finale raggiunta risulta disomogenea, a causa, dei differenti livelli conseguiti negli anni precedenti, ma anche dei diversi gradi di impegno profuso.

- Un alunno, motivato allo studio e disponibile al dialogo educativo, ha acquisito una buona conoscenza dei contenuti, nonché discrete capacità operative e di rielaborazione personale
- Tre studenti, approfondendo un discreto impegno nello studio, sono arrivati a conseguire conoscenze adeguate, pur in presenza di qualche difficoltà residuale
- Quattro elementi a causa di lacune pregresse e di un'applicazione non sempre costante mostrano ancora qualche difficoltà nella rielaborazione dei contenuti e nell'esposizione orale e scritta ma le conoscenze e le competenze acquisite risultano accresciute rispetto alla situazione di partenza anche se contenute nei limiti della sufficienza.

## **ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO**

- Esercizi di analisi del testo
- Potenziamento dei modelli di scrittura
- Potenziamento delle conoscenze linguistiche di base
- Rielaborazione dei contenuti attraverso l'utilizzo di griglie, schemi e mappe concettuali
- Acquisizione del metodo di studio
- Corso di recupero pomeridiano di Italiano

L'accertamento del recupero è avvenuto attraverso verifiche scritte secondo le modalità approvate dal Collegio Docenti.

## **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

Sono state utilizzate diverse strategie metodologiche, basate sulla modularità dei contenuti, sulla ricostruzione del contesto storico-culturale, sull'approfondimento di tematiche relative al Novecento e sulla individuazione di collegamenti interdisciplinari. Le lezioni sono state svolte con le seguenti modalità:

- lezioni frontali
- lezioni interattive e dialogiche
- analisi dei testi con esercitazioni scritte di tipologia varia
- esercitazioni guidate
- ricerche individuali e in gruppo
- controllo delle produzioni scritte
- flipped classroom

## **SUSSIDI DIDATTICI**

Nella didattica sono stati utilizzati:

- libri di testo
- fotocopie
- materiali multimediali allegati ai libri di testo (limbook)

- schemi e mappe concettuali
- prove nazionali standardizzate
- ricerche da Internet

## **TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE**

- colloqui ed interrogazioni
- valutazione degli interventi dal posto
- Italiano: due verifiche orali nel trimestre e due-tre nel pentamestre, due verifiche scritte nel trimestre e quattro – cinque nel pentamestre
- Storia: due verifiche orali nel trimestre e due-tre nel pentamestre

Le verifiche sommative sono state proposte al termine dei vari moduli o dopo una parte significativa di essi e sono state precedute da verifiche formative costituite da domande poste singolarmente a tutti gli allievi sulle varie articolazioni dell'argomento trattato.

Le verifiche scritte di Italiano hanno avuto per oggetto le tipologie della prima prova d'esame, la prova simulata è stata considerata ai fini della valutazione finale.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

- quantità e qualità delle informazioni
- coerenza e coesione
- utilizzo del registro linguistico adeguato
- capacità di argomentazione
- capacità di affrontare una tematica con metodo critico

## **CRITERI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA**

- 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
- Conoscere gli elementi essenziali della cultura e della società studiate
- Conoscere gli avvenimenti più importanti della Storia italiana inserita nel contesto internazionale
- Comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo degli avvenimenti storici
- Rispettare le norme di convivenza e comprenderne la funzione

Nella valutazione finale si è tenuto conto inoltre dell'applicazione e motivazione allo studio, del progresso nello sviluppo di apprendimento accertando il livello di raggiungimento degli obiettivi fissati in base alle reali capacità e ai progressi compiuti rispetto alla preparazione di base.

Per la valutazione, sia delle prove scritte che di quelle orali, si è fatto uso delle griglie elaborate dal Dipartimento di Materie letterarie e approvate dal Collegio dei docenti dell'Istituto

Rieti, 7 Maggio 2025

La Docente  
prof.ssa Patrizia Scopetta

## **PROGRAMMA DI STORIA**

LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE (In sintesi)

L'IMPERIALISMO (In sintesi)

LA NASCITA DELLA SOCIETA' DI MASSA (In sintesi)

LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

LA RIVOLUZIONE RUSSA

IL FASCISMO

LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL

IL REGIME NAZISTA

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

LA GUERRA FREDDA

Da svolgere dopo il 15 Maggio

LA DECOLONIZZAZIONE

L'ITALIA REPUBBLICANA

EDUCAZIONE CIVICA

L'Italia nella comunità internazionale

**L'insegnante**

**Gli alunni**

Rieti, 7 Giugno 2025

# PROGRAMMA DI ITALIANO

## STORIA E AUTORI DELLA LETTERATURA ITALIANA

### 1. PROFILO LETTERARIO

- Fra Ottocento e Novecento:
  - Il contesto storico e culturale: il Positivismo, la crisi del razionalismo, la società e la cultura di massa
  - Il Naturalismo e il Verismo
  - Il Decadentismo
  - La lirica simbolista
  - Il progetto delle Avanguardie storiche: il Futurismo
  - Il nuovo romanzo novecentesco
- La letteratura contemporanea
  - Il contesto storico e culturale: il fascismo e la cultura italiana

### 2. AUTORI ED OPERE

- Emile Zola
  - Letture antologiche:  
da *Germinale* “La miniera”
- Giovanni Verga
  - Vita, poetica, opere
  - Letture antologiche:  
da *Vita dei campi* “La lupa”  
“Rosso Malpelo”  
da *I Malavoglia* “La famiglia Toscano”  
“L’addio alla casa del nespolo”  
“L’epilogo: il ritorno e la partenza di ‘Ntoni”  
da *Mastro-don Gesualdo* “La morte di Gesualdo”
- Charles Baudelaire
  - Letture antologiche:  
da *I fiori del male* “Corrispondenze”
- Oscar Wilde
  - Letture antologiche:  
da *Il ritratto di Dorian Gray* “La rivelazione della bellezza”
- Gabriele D’Annunzio
  - Vita, poetica, opere
  - Letture antologiche:  
da *Il piacere*, libro I, cap. II “Il conte Andrea Sperelli”  
da *Le vergini delle rocce*, libro I “Il programma del superuomo”  
da *Alcyone* “La sera fiesolana”
- Giovanni Pascoli
  - Vita, poetica, opere
  - Letture antologiche:  
da *Il fanciullino*, capitolo I; III “Il fanciullo che è in noi”  
da *Myrica* “Lavandare”

- “Novembre”  
 “L’assiuolo”  
 “Arano”  
 “Il lampo”  
 “X Agosto”  
 da *Canti di Castelvechio* “La mia sera”  
 “Il gelsomino notturno”
- Filippo Tommaso Marinetti  
 - Letture antologiche:  
 “*Manifesto del futurismo*”
  - Aldo Palazzeschi  
 - Letture antologiche:  
 da *L’incendiario* “E lasciatemi divertire”
  - Sergio Corazzini  
 - Letture antologiche:  
 da *Piccolo libro inutile* “Desolazione del povera poeta sentimentale”
  - Marcel Proust  
 - Letture antologiche:  
 da *Alla ricerca del tempo perduto* “Un caso di memoria involontaria”
  - Italo Svevo  
 Vita, poetica, opere  
 - Letture antologiche:  
 da *Una vita*, capitolo VIII “L’inetto e il lottatore”  
 da *Senilità*, cap.I “L’incipit del romanzo”  
 da *La coscienza di Zeno* “Prefazione e Preambolo”  
 “L’ultima sigaretta”  
 “Zeno sbaglia funerale”  
 “Psico-analisi”
  - Luigi Pirandello  
 Vita, poetica, opere  
 - Letture antologiche:  
 da *L’umorismo*, parte II, capitolo 6 “L’arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda”  
 da *Novelle per un anno* “Il treno ha fischiato”  
 “L’eresia catara”  
 “Così è (se vi pare)”  
 da *Il fu Mattia Pascal* “Io mi chiamo Mattia Pascal”  
 da *Enrico IV*, atto III “Enrico IV per sempre”
  - Giuseppe Ungaretti  
 Vita, poetica, opere  
 - Letture antologiche:  
 da *L’allegria* “Veglia”  
 “Sono una creatura”  
 “I fiumi”  
 “San Martino del Carso”  
 “Soldati”  
 “Fratelli”  
 da *Sentimento del tempo* “La madre”

- Umberto Saba  
Vita, poetica, opere  
- Letture antologiche:  
da *Quel che resta da fare ai poeti* “La poesia onesta”  
da *Il Canzoniere* “La capra”  
“Città vecchia”  
“A mia moglie”  
“Mio padre è stato per me l’assassino”
- Salvatore Quasimodo  
Vita, poetica, opere  
- Letture antologiche:  
da *Erato e Apòllion* “Ed è subito sera”  
da *Giorno dopo giorno* “Alle fronde dei salici”
- Eugenio Montale  
Vita, poetica, opere  
- Letture antologiche:  
da *Ossi di seppia* “Meriggiare pallido e assorto”  
“I limoni”  
“Spesso il male di vivere ho incontrato”  
“Non chiederci la parola”

Da svolgere dopo il 15 Maggio

- Il dopoguerra
- Il romanzo del Neorealismo

## **EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA SCOLASTICA**

### **1. TIPOLOGIE DELLA PRIMA PROVA DI ESAME**

Analisi del testo letterario

Analisi e produzione del testo argomentativo

Tema espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

## **EDUCAZIONE ALLA LETTURA**

Letture in classe: *Se questo è un uomo* di Primo Levi

*Vieni con me?* di Andrea Felici

## **EDUCAZIONE CIVICA**

“Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030” obiettivi 4 (Istruzione di qualità) e 5 (Parità di genere).

**L’insegnante**

**Gli alunni**

Rieti, 7 Giugno 2025

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

Docente: Emanuele Rosatelli

Disciplina: Matematica

Classe: V° sez. C

Ore complessive previste: 3 h per 33 settimane = 99 h

Libro di testo: L. Nobili S. Trezzi – Tecniche Matematiche – Vol. 5 – Ed. Atlas

## **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V sez. C è composta da otto alunni. Nella classe ci sono degli alunni con disturbo DSA per i quali il Consiglio di Classe ha provveduto alla compilazione e approvazione da parte delle rispettive famiglie del Piano Didattico Personalizzato. Per tali alunni si sono messe in atto le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti e riportati nel PDP personale. Seguo la quasi totalità dei ragazzi dal primo anno e dal punto di vista comportamentale la classe non ha mai creato problemi. Dal punto di vista didattico specialmente in questo ultimo anno scolastico sono emerse diverse problematiche nella maggior parte della classe; l'attenzione e l'interesse è diminuito rispetto agli anni passati e nonostante le continue sollecitazioni i ragazzi non si sono dimostrati ricettivi e partecipativi alle varie attività proposte. In generale quello che è mancato alla classe è stata la curiosità e la capacità di rielaborare gli argomenti svolti e di saper affrontare problemi non standard. Tutto questo ha limitato anche la trattazione di alcune parti del piano didattico annuale, cercando di focalizzare l'attenzione principalmente sui concetti fondamentali. Il livello di profitto generale si attesta sulla sufficienza e solo un paio di elementi si sono distinti per un atteggiamento più maturo e un metodo di studio più proficuo.

## **2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli obiettivi didattici raggiunti sono di saper risolvere problemi riguardanti gli argomenti studiati, mentre non si è del tutto raggiunta la capacità di fare collegamenti tra i vari argomenti studiati dando prova di aver assimilato criticamente e stabilmente i concetti studiati. Si è raggiunto un livello sufficiente di competenze, la fase della rielaborazione di un problema ancora non è del tutto ben assimilata dalla gran parte della classe.

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

Per la disciplina in questione al termine del primo trimestre sono stati attivati corsi di recupero in itinere seguendo le modalità deliberate dal collegio dei docenti volti a sanare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno scolastico. Sono state effettuate delle prove atte a verificare l'avvenuto recupero da parte degli alunni interessati.

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

Da un punto di vista didattico il sottoscritto ha preferito una didattica meno rigorosa ma più intuitiva e volta all'applicare gli strumenti. Si è quindi preferito tralasciare le definizioni classiche per puntare in modo diretto a capire il concetto e come applicare lo strumento matematico.



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

Libro di testo e appunti forniti dal docente.

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

Esercitazioni in classe e a casa, colloqui, test; verifiche in classe mediante quesiti a risposta aperta.

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

Si fa riferimento alle griglie di valutazione predisposte dal Dipartimento di Matematica.

Rieti, 02 maggio 2025

Emanuele Rosatelli

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"**

**Anno scolastico 2024-2025**

Docente: Emanuele Rosatelli

Disciplina: Matematica

Classe: V° C

Programma svolto:

<b>GLI INTEGRALI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gli integrali indefiniti di funzioni mediante gli integrali immediati e le proprietà di linearità</li><li>- Integrali indefiniti di funzioni date dalla combinazione lineare di funzioni fondamentali o la cui primitiva è una funzione composta</li><li>- Integrali definiti</li></ul>
<b>L'INTEGRAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'area di superfici piane.</li></ul>
<b>IL CALCOLO COMBINATORIO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Disposizioni,</li><li>- Permutazioni (con e senza ripetizioni) di <math>n</math> oggetti di classe <math>k</math></li><li>- Combinazioni</li></ul>
<b>LA PROBABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Probabilità (secondo la concezione classica) di eventi semplici</li><li>- La probabilità della somma logica e del prodotto logico di eventi</li><li>- La probabilità condizionata</li><li>- La probabilità nei problemi di prove ripetute</li><li>- Il metodo della disintegrazione e il teorema di Bayes</li></ul>
<b>LE DISTRIBUZIONI DI PROBABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinare la distribuzione di probabilità e la funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta, valutandone media, varianza, deviazione standard</li></ul>

Programma da svolgere:

<b>LE DISTRIBUZIONI DI PROBABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Studiare variabili casuali discrete: di uso frequente: distribuzione uniforme – binomiale -poisson</li><li>- Variabili casuali standardizzate</li></ul>
---	---

Rieti, 2 maggio 2025

Il prof. Emanuele Rosatelli

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

Docente: ROSATELLI SILVIA

Disciplina: SECONDA LINGUA SPAGNOLO

Classe: 5 C (Enogastronomia- Cucina)

Ore complessive previste: h 3 per 33 settimane

Libri di testo: "UNA VUELTA POR LA CULTURA HISPANA" di L. Pierozzi Ed. ZANICHELLI e "NUEVO ¡EN SU PUNTO" di Orozco González e Riccobono, ED. HOEPLI.

## **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Il gruppo classe è costituito da n. 8 alunni: 6 maschi e 2 femmine. Sono presenti alcuni studenti con Bisogni Educativi Speciali (Disturbi Specifici dell'Apprendimento, riconosciuti ai sensi della Legge 8 ottobre 2010, n. 170).

L'insegnante segue il gruppo classe sin dal terzo anno e nel tempo si è stabilito un rapporto di reciproca fiducia ed un buon clima di lavoro. Dal punto di vista socio-affettivo la classe è apparsa abbastanza unita al suo interno evidenziando un accettabile grado di socializzazione.

A conclusione di questo percorso scolastico, gli studenti hanno evidenziato un profitto mediamente soddisfacente attraverso una motivazione non sempre apprezzabile. Infatti alcuni di essi, poco propensi ad un'operosa partecipazione alle attività di classe, non sempre hanno risposto in maniera adeguata. Il comportamento è stato sostanzialmente corretto, ma la frequenza di alcuni discenti alle lezioni è risultata talvolta irregolare soprattutto in concomitanza con verifiche sia orali che scritte.

Ciononostante, 2 alunni si sono impegnati costantemente riportando apprezzabili risultati sia nel primo che nel secondo periodo, frutto di una buona capacità organizzativa ed un metodo di studio efficace.

L'abilità comunicativa, con particolare riguardo al settore di specializzazione, è stata stimolata costantemente fornendo loro un bagaglio abbastanza ampio di termini specialistici. Si è cercato di rendere autonomi gli studenti nell'apprendimento, sfruttando al massimo le loro risorse e sviluppando efficaci strategie di studio.

## **2) OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla programmazione di inizio anno, non si può parlare di un'omogeneità diffusa di competenze per tutto il gruppo classe.

Si evidenziano, infatti, tre fasce di livello: la prima, quantificabile in 2 alunni che hanno raggiunto tutti gli obiettivi fissati nella programmazione iniziale in termini di conoscenze ed abilità, dimostrando di possedere anche un buon livello di competenze linguistiche ed una buona conoscenza del linguaggio specifico pertinente al settore; la seconda, ha raggiunto un grado di preparazione più che sufficiente, evidenziando qualche difficoltà nella rielaborazione e nell'utilizzo corretto delle strutture sintattiche e grammaticali; un ultimo gruppo ristretto mostra un discreto grado di conoscenze e di competenze, anche di base, e modeste capacità espressive, frutto, nella maggior parte dei casi, di uno studio approssimativo ed incostante.

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

Alla fine del primo trimestre è stato attivato un corso di recupero pomeridiano per gli alunni che hanno riportato insufficienze nella disciplina. Solo un alunno su 3 ha recuperato. Si è costantemente lavorato sulla revisione dei concetti appresi e sul continuo riutilizzo della lingua studiata in nuovi contesti.

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

La docente si è espressa, di norma, in lingua straniera presentandola in contesti comunicativi e culturali significativi.

Sono stati condivisi sulla piattaforma G Suite materiali didattici preparati dalla docente, anche di tipo multimediale, ad integrazione del libro di testo privo di argomenti specifici dell'indirizzo enogastronomia, con la trattazione di tematiche relative alle discipline d'indirizzo (Laboratorio Enogastronomia, con particolare riferimento alla gastronomia latinoamericana e Scienza e cultura dell'alimentazione).

Anche gli alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010 sono stati messi nella condizione di usufruire degli strumenti compensativi e gli esercizi consegnati sono stati sempre graduati rispetto alla complessità del contenuto e dello svolgimento, così come la valutazione è sempre stata di tipo formativo.

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

Si è usato prevalentemente il libro di testo articolato in unità modulari dove sono trattati argomenti relativi al settore ristorativo ed alla civiltà latinoamericana. Ad integrazione del libro di testo carente soprattutto nella parte del programma afferente la gastronomia latinoamericana, gli argomenti di scienza e cultura dell'alimentazione e laboratorio di cucina in lingua spagnola, sulla piattaforma GSuite sono state condivise schede predisposte dall'insegnante con mappe, spiegazioni, ricette e letture che hanno ampliato il lessico degli studenti e consolidato l'uso delle strutture linguistiche fondamentali.

### **6. TIPOLOGIE DI VERIFICHE**

Gli alunni hanno svolto nel trimestre e pentamestre sia verifiche scritte che orali scandite in coerenza con le unità formative programmate. Le verifiche scritte hanno avuto la funzione di controllo in itinere del processo di apprendimento e di controllo delle acquisizioni ai fini della valutazione e del profitto. Sono stati utilizzati test di comprensione orali e scritti, questionari, brevi composizioni, testi da completare, prove strutturate o semi-strutturate. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito in parte alla valutazione orale; sono state effettuate interrogazioni "tradizionali" allo scopo di verificare l'apprendimento delle nozioni e le capacità di esposizione degli studenti.

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

Per criteri di valutazione, si fa riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento.

Rieti, lì 5/05/2025

La docente  
Rosatelli Silvia

---

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE**

Programma di Lingua Spagnola a.s. 2024/2025

Prof.ssa Rosatelli Silvia

Classe 5° sez. C ( Enogastronomia - Settore Cucina)

**MODULO I**

Relación sobre la experiencia de prácticas en la empresa (PCTO)

Experiencias personales con referencia al mundo laboral futuro

**MODULO II**

**HISPANOAMÉRICA**

- Hispanoamérica, Latinoamérica e Iberoamérica.
- Rasgos físicos de Hispanoamérica.
- Vivir en Hispanoamérica: la población y la sociedad.
- Los problemas sociales y económicos de Hispanoamérica.
- El spanglish y rasgos del español de América.
- Las civilizaciones precolombinas: Mayas, Incas y Aztecas.
- Cristóbal Colón y el descubrimiento de América.
- Las figuras del dictador y del caudillo.
- La independización de las colonias. El imperio español y la pérdida de las últimas colonias ultramarinas: el desastre de 1898
- La gastronomía latinoamericana y sus influencias.
- MEXICO : geografía y sociedad y economía
- Ciudad de México.

**LA GASTRONOMIA MEXICANA. RECETAS TÍPICAS.**

- **LAS BEBIDAS:** El Tequila y el Mezcal.

### **MODULO III**

- CENTROAMERICA Y CARIBE : territorio, sociedad y economía.
- CUBA : geografía y sociedad y economía. Bellezas monumentales y naturales.
- El embargo en Cuba. La figura de Fidel Castro y de su hermano Raúl.
- Problemas económicos en Cuba. Las dos caras de Cuba.
- LA GASTRONOMIA CUBANA TAN SABROSA Y VARIADA. PLATOS TIPICOS.

### **MODULO IV**

- AMERICA ANDINA: TERRITORIO Y CLIMA.
- SOCIEDAD Y ECONOMÍA. PROBLEMAS SOCIALES.
- PERU' : geografía y sociedad y economía. Vestigios incas : Machu Picchu. Economía y población de Perú.
- La gastronomía de PERU'

### **MODULO V**

#### **CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN**

##### **COMIENDO BIEN :**

- Las dietas en la lactancia, en la edad preescolar, en la edad escolar y en la adolescencia. Dieta para los adultos, en el embarazo y en la tercera edad.
  - La dieta mediterránea
  - El Slow Food. Manifestaciones y protestas en Roma contra la apertura de la primera filial de McDonald's en 1986.
- La Sostenibilidad. La cocina sostenible.
  - Las alergias a los alimentos y las intolerancias. La intolerancia a la lactosa.
- La celiaquía o enfermedad celíaca.
- La manipulación de los alimentos en las empresas alimentarias y de hostelería.
- Las contaminaciones.
- La obesidad y el sobrepeso.
- La diabetes.
- Los trastornos alimenticios: Anorexia y bulimia.

## **MODULO VI**

- **EDUCAZIONE CIVICA:**

LA AGENDA 2030: los objetivos 8 y 12. El turismo sostenible.

### **El cono Sur: Uruguay, Paraguay y Argentina.**

- El clima y el territorio del Cono Sur. La bebida típica: el Mate.
- Buenos Aires, capital de Argentina.
- Gastronomía típica de Argentina y la influencia italiana.
- La gran oleada de emigrantes italianos hacia Argentina.

### **REVISIONE GRAMATICALE:**

Tiempos del pasado, el presente de indicativo, el futuro, el condicional, el imperativo.

### **ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO SI PREVEDE DI SVOLGERE I SEGUENTI ARGOMENTI DEL PROGRAMMA:**

- Los problemas y los efectos del alcohol.
- Banquetes y catering.
- Las toxoinfecciones alimentarias.
- Las enfermedades cardiovasculares.

Rieti, 5 maggio 2025

Gli alunni

La docente  
Rosatelli Silvia

---

## **RELAZIONE FINALE**

a.s. 2024/2025

Disciplina: Scienze Motorie

Docente: Santori Michele

Classe: 5C

Ore complessive previste: 66h per 33 settimane

Libro di testo: Energia Pura (Rampa-Salveti)

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

La classe ha partecipato attivamente e con entusiasmo a tutte le attività proposte. L'interesse è stato costante, ciò ha permesso di potenziare le loro capacità e di raggiungere gli obiettivi prefissati nella programmazione. Riguardo alla pratica sportiva, la classe ha mostrato interesse, partecipazione e costanza, impegnandosi nelle attività individuali e di squadra, raggiungendo così una buona preparazione fisica.

Il rapporto con l'insegnante è stato di stima e di fiducia reciproca, questo ha permesso di lavorare con soddisfazione ed entusiasmo da parte di tutti, accettando senza remore e pregiudizi ogni attività pratica proposta ed ha permesso una crescita umana e sociale più che buona. Stimolati e stimolanti i ragazzi hanno espresso il meglio delle loro possibilità, raggiungendo per un bel gruppo ottimi risultati.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

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

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

Largo spazio è stato dato alle attività di gruppo e ai giochi di squadra al fine di far interiorizzare agli alunni corretti schemi e abitudini relative alla vita sociale favorendo il miglioramento delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità ed elasticità.

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



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

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

## **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

:

Firma  
Prof. Michele Santori

**PROGRAMMA**

Scienze motorie e sportive  
Classe 5C

Anno scolastico 2024-2025

**La mobilità articolare**

Stretching e posture.  
Mobilità articolare.  
Flessibilità del rachide.

**La resistenza - potenziamento cardio respiratorio**

Test motorio d'ingresso: resistenza generale.  
Classificazione delle diverse forme di resistenza.  
Resistenza specifica di breve durata.  
Resistenza specifica di media durata.

**La forza- potenziamento apparato muscolare**

Classificazione della forza.  
Forza arti inferiori e superiori.  
Forza veloce.  
Elementi specifici dell'apparato muscolare.  
Potenziamento addominali e dorsali.  
Ginnastica aerobica.  
Lo step.

**Rapidità e velocità**

30 metri piani.  
60 metri piani.  
Percorsi e circuiti.  
Esercizi specifici di rapidità.

**Avviamento all'atletica leggera**

Velocità (60 m) e resistenza.  
I salti.  
I lanci.

**Giochi di squadra**

Pallavolo.  
Pallacanestro.  
Calcio a cinque.

**Elasticità**

Tecniche di allungamento attive e passive.

**Teoria**

Il doping.  
I ritmi circadiani.  
Le Olimpiadi moderne.  
La storia delle Olimpiadi.  
Alimentazione e sport.

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

Docente: Giuliana Mutignani

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe: VC

Ore complessive previste: 5h per 33 settimane

Ore svolte in presenza: h per 22 settimane

Libro di testo: A. Machado - Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Edizione Poseidonia Scuola

**1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Nel corso dell'anno scolastico appena trascorso, alcuni elementi della classe hanno confermato l'andamento dei precedenti anni del triennio.

Nonostante le sollecitazioni verso l'adozione di atteggiamenti scolastici più responsabili, essi hanno confermato di non aver maturato nel tempo la giusta consapevolezza di dover affrontare l'Esame di Stato.

Soltanto pochi elementi, quindi, hanno applicato le conoscenze in modo preciso e sono riusciti ad organizzare correttamente i contenuti della disciplina, nonostante il contesto spesso privo della necessaria concentrazione, disattento, superficiale e sbrigativo nell'impegno scolastico, caratterizzato costantemente da presenza discontinua e da inevitabile discontinuità nell'apprendimento, mai colmata con dovuto impegno.

Quanto precede vuole quindi sottolineare la qualità scolastica di poche individualità che, lo ripetiamo, in un tale contesto di apprendimento così poco stimolante, hanno dimostrato motivazione ed interesse verso le tematiche dell'alimentazione, e conseguentemente una produttività degna di nota. Tale produttività si è arricchita di autonomi e validi contributi di elaborazione critica, nonché di un appropriato uso della terminologia tecnico scientifica specifica.

Particolare rilevanza è stata attribuita alla produzione scritta personale, sottoposta a revisione in classe sia per i contenuti che per la correttezza dell'impostazione.

**2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Come si evince dalla presentazione della classe, le competenze e le abilità per ciascuna unità didattica, non sono state omogenee.

**3. ATTIVITA' DI RECUPERO**

C'è stata necessità di attuare corsi di recupero, ma questi ultimi non hanno prodotto risultati accettabili per tutti gli alunni, a causa del perdurante scarso impegno.

**4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:**

Si è presentata spesso la necessità di stimolare un apprendimento cooperativo, nonché la messa in atto di strategie inclusive, data la presenza di due alunni DSA per i quali si sono attuati strumenti compensativi e dispensativi.

Nell'attività didattica delle lezioni frontali sono state proposte strategie molteplici di stimolazione di interrogativi, collegamenti delle conoscenze astratte con esperienze concrete, discussioni guidate (confronto e dialogo).

**5. SUSSIDI DIDATTICI:**

Si è ritenuta necessaria una lettura attenta e particolareggiata in classe del testo in uso, oltre che un lavoro di corretta analisi dei suoi contenuti con l'integrazione di appunti di approfondimento, anche relativamente alle UDA svolte. Si è ricorso altresì all'uso di schemi esemplificativi, forniti dal libro di testo o proposti dall'insegnante, a seconda delle necessità, per ogni argomento svolto.

**6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:**

Per verificare le competenze complessive acquisite da ogni singolo studente, sono state effettuate verifiche sistematiche ed in itinere, al fine dell'accertamento del conseguimento dei livelli di apprendimento, nonché dell'acquisizione appropriata del linguaggio disciplinare, presupposti indispensabili per la formazione di una capacità critica e analitica nei confronti di eventuali problematiche professionali.

**7. CRITERI DI VALUTAZIONE**

Si fa riferimento alla griglia di valutazione approvata dal Dipartimento disciplinare, integrata nella presente documentazione elaborata e presentata dal CdC.

Rieti,

05/05/2025

L'insegnante:  
Giuliana Mutignani

IPSSEOA-Rieti

Anno scolastico 2024/2025

Programma svolto classe VC

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Insegnante: G. Mutignani

Concetto di alterazione degli alimenti. Sistemi di conservazione fisici, chimici, fisico-chimici e biologici. La cottura dei cibi.

La sostenibilità e i prodotti di qualità, nell'ambito della trattazione delle UDA.

I nuovi prodotti alimentari: prodotti per un'alimentazione particolare, integratori, alimenti funzionali, novel Foods, OGM. Additivi.

Classificazione delle contaminazioni alimentari. Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. Micotossine. Agrofarmaci. Zoofarmaci. Fenomeni di cessione da contenitori alimentari, vari materiali impiegati per contenitori e imballaggi. I metalli pesanti. Radionuclidi. Contaminazioni biologiche: categorie di agenti eziologici. Prioni ed encefalopatie. Virus, loro caratteristiche e malattie virali trasmesse dagli alimenti: Epatite A epatite E. Virus enterici. I batteri caratteristiche generali: la riproduzione batterica, spore batteriche, tossine batteriche, fattori ambientali di crescita batterica. Infezioni e tossinfezioni, rischi e prevenzione. Malattie trasmesse con gli alimenti di origine batterica e patologie alimentari emergenti. Salmonellosi. Tossinfezione stafilococcica. Tossinfezione da bacillus cereus. Campylobacteriosi. Listeriosi. Shigellosi. Tossinfezioni da Clostridium perfringens e c. botulinum. Colera. Escherichia coli. Funghi microscopici: lieviti e muffe, caratteristiche generali. Cenni sui parassiti intestinali.

Concetto di dieta. La dieta nelle diverse età e nelle diverse condizioni fisiologiche: concetto di dietologia, dietoterapia, e dietetica.

Le diete dell'età evolutiva: dieta del neonato e del lattante, la composizione chimica del latte materno e di quello vaccino. L'alimentazione complementare, indicazioni. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La dieta nella gravidanza e durante l'allattamento. La dieta della terza età.

La dieta nelle principali patologie: nelle malattie cardiovascolari (ipertensione, iperlipidemie e aterosclerosi). Obesità. L'importanza preventiva della dieta mediterranea.

Le malattie metaboliche del metabolismo glucidico (diabete), nel metabolismo purinico (iperuricemia e gotta), nelle aminoacidopatie (fenilchetonuria e favismo).

Richiami alle allergie e intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio e celiachia.

L'insegnante:

Giuliana Mutignani