



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

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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE PASTICCERIA**

 Alberghiero Costaggini Rieti	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI" RIETI	
		Data
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE		

ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

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

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	pag.2
Commissari e Materie assegnate	pag.2
1. Sintetica descrizione della scuola	pag.3
2. Presentazione della classe	pag.6
3. Partecipazione delle famiglie	pag.7
4. Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno	pag.8
5. Metodologie di lavoro	pag.11
6. Verifica e valutazione dei risultati didattici	pag.12
7. Obiettivi generali educativi e formativi	pag.14
8. Stabilità dei docenti	pag.15
9. Percorsi Interdisciplinari e UDA	pag.16
10. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	pag.17
11. Didattica orientativa	pag.26
12. Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione	
13. Attività extra, intercurricolari e progettuati	pag.29

ALLEGATI

Allegato A– Prove simulate

Allegato B– Griglie prove simulate

Allegato C– Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

Coordinatore di classe: Prof. Fulvio Ravaioli

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
RAVAIOLI FULVIO	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DE ANGELIS ANNA	LINGUA ITALIANA - STORIA	
GATTA GIORGIO	MATEMATICA	
ROSATELLI SILVIA	LINGUA SPAGNOLA	
GUERCILENA FRANCESCO	LABORATORIO DI PASTICCERIA	
CAMILLI LUCA	LINGUA FRANCESE	
INCHES ROSSELLA	LINGUA INGLESE	
CIMMINO MARIA ROSARIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
CAPRIOLI MANUELA	SOSTEGNO	
DIONISI LAURA	SOSTEGNO	
MICHELE SANTORI	SCIENZE MOTORIE	
FONGHINI ALESSANDRO	RELIGIONE CATTOLICA	
CHERUBINI SIMONETTA	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	

Dirigente scolastico	Prof.ssa Beatrice Tempesta

Composizione commissione interna Esame di Stato

Commissario	Materia
RAVAIOLI FULVIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GUERCILENA FRANCESCO	LABORATORIO DI PASTICCERIA
CIMMINO MARIA ROSARIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

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 fondamentale addestrativa, ad una struttura formativa di punta nell'ambito operativo-professionale e tecnico dei settori alberghieri e ristorativi. Oggi è in grado di offrire percorsi formativi molto mirati e spendibili sul mercato del lavoro, anche in settori meno tradizionali e con competenze "di frontiera" (gestione di sistemi informatici e telematici "globali", didattica innovativa, mappatura del territorio nazionale ed internazionale, anche attraverso numerosi Progetti residenziali, di cui il nostro Istituto è diventato scuola capofila, applicati al mondo degli alberghi, delle comunicazioni e non solo). Molte esperienze nazionali ed internazionali (Spagna, Francia, Brasile, Portogallo, Stati Uniti ecc.), hanno contribuito ad ampliare l'offerta formativa della scuola, le sue capacità organizzative e gestionali, nonché gli stili dell'insegnamento e della comunicazione. Dalle prime esperienze degli anni '60 all'attuale ordinamento, il nostro Istituto Alberghiero si è radicato in modo consistente nella provincia di Rieti e in un ampio territorio limitrofo. Considerata la particolare vocazione turistica dell'area sulla quale insiste e delle sue caratteristiche geoeconomiche, all'IPSSEOA di Rieti è riconosciuto il ruolo di elemento attivo nella formazione di risorse umane, per la diffusione di innovazioni nel settore dei servizi in cui opera e per la promozione e lo sviluppo del territorio circostante.

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

1.1 LE STRUTTURE SCOLASTICHE CONVITTUALI E DI SERVIZIO

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

1.2 STRUMENTAZIONE, AULE SPECIALI E LABORATORI

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

1.3 RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

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

1.4 COLLABORAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

Nella consapevolezza dell'importanza dell'interazione scuola, lavoro e territorio l'offerta formativa dell'Istituto si prefigge di rendere gli alunni sempre partecipi alle innovazioni che si avviciano nel mercato locale e globale. La relazione con il territorio si esplicita attraverso numerose visite tecniche presso moderne e aggiornate strutture ricettive, la collaborazione a progetti e manifestazioni esterne, in partenariato con gli Enti Locali, (Provincia e Comune), le Associazioni di settore (tra cui Camera di Commercio, Ascom, Cescv, 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'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”, che afferisce all'articolazione “Enogastronomia” il Diplomato è in grado di

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta E dell'Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera, articolazione "Pasticceria", è composta da diciassette studenti, otto maschi e nove femmine, che nel corso del quinquennio hanno manifestato una progressiva maturazione sia sotto il profilo delle competenze disciplinari che in termini di crescita personale, relazionale e professionale. Il gruppo si presenta eterogeneo per livelli di apprendimento, modalità di studio, motivazione e consapevolezza del proprio percorso formativo, ma complessivamente si configura come una realtà abbastanza collaborativa e incline al rispetto delle regole scolastiche. Dal punto di vista didattico, la classe si distingue per la presenza di studenti con livelli di rendimento differenziati, con alcuni elementi che mostrano buone competenze teoriche e pratiche, autonomia organizzativa, regolarità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo, e altri che, pur manifestando qualche fragilità, riescono comunque a raggiungere gli obiettivi minimi grazie al costante supporto metodologico fornito dai docenti, all'adozione di strategie didattiche inclusive e all'impegno personale. Una minoranza, invece, presenta difficoltà più evidenti, in parte riconducibili a lacune pregresse o a problematiche di metodo e continuità, che sono state affrontate mediante percorsi individualizzati di recupero e di consolidamento.

Il consiglio di classe ha operato in modo collegiale per garantire a tutti gli studenti il diritto a un percorso formativo efficace e coerente con le loro potenzialità, facendo ampio riferimento ai principi dell'inclusione scolastica promossi dalla normativa vigente. Nella classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali alcuni dei quali con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, riconosciuti ai sensi della Legge 8 ottobre 2010, n. 170, per i quali sono stati redatti e regolarmente aggiornati i relativi Piani Didattici Personalizzati (PDP), elaborati secondo le indicazioni delle Linee guida ministeriali e attuati mediante misure dispensative e strumenti compensativi mirati come mappe concettuali, tempi aggiuntivi, lettura facilitata dei testi, uso di strumenti digitali e valutazioni calibrate sui processi e non solo sui risultati. Altri studenti sono in possesso di certificazione ai sensi della Legge 5 febbraio 1992, n. 104, e seguono una programmazione didattica riconducibile alla classe con prove equipollenti, in applicazione delle indicazioni contenute nel D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 e successive modificazioni, e delle Linee guida per l'inclusione scolastica emanate dal Ministero dell'Istruzione. Tali studenti, affiancati dai docenti di sostegno e, ove previsto, dal personale educativo, partecipano regolarmente alla vita scolastica e risultano integrati nel gruppo classe, anche grazie alla costante attenzione al clima relazionale e al coinvolgimento nelle attività curricolari e laboratoriali.

La dimensione professionalizzante del percorso di studi ha avuto un ruolo centrale nella formazione degli studenti, che hanno potuto cimentarsi in contesti reali attraverso significative esperienze di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento), organizzate sia in ambito nazionale che internazionale. In particolare, alcuni studenti hanno preso parte a un progetto di mobilità transnazionale presso strutture ristorative e dolciarie a Rogaška Slatina, in Slovenia, acquisendo competenze pratiche spendibili nel settore, rafforzando l'autonomia e sperimentando dinamiche di lavoro in contesti multiculturali. A ciò si aggiunge la partecipazione al progetto Erasmus+ presso la cittadina di Gyöngyös, in Ungheria, che ha consentito agli studenti di confrontarsi con una diversa realtà scolastica ed economica europea, ampliando il bagaglio linguistico, culturale e professionale. Tali esperienze hanno avuto un forte impatto educativo, contribuendo allo sviluppo di competenze chiave come l'adattabilità, la capacità di relazione, l'iniziativa personale e la

cittadinanza attiva. La classe, inoltre, ha partecipato con costanza e spirito di collaborazione alle numerose attività organizzate dall'Istituto, prendendo parte all'allestimento di banchetti, eventi istituzionali, manifestazioni pubbliche e momenti di rappresentanza, dimostrando professionalità, cura del dettaglio, senso del dovere e forte senso di appartenenza all'identità scolastica.

Dal punto di vista comportamentale, la quinta E si è contraddistinta per un atteggiamento generalmente rispettoso e conforme al regolamento d'Istituto. Gli studenti mantengono relazioni corrette con i docenti, il personale scolastico e i compagni, mostrano attenzione alle norme di sicurezza, in particolare nelle attività pratiche di laboratorio e partecipano in modo ordinato e responsabile alla vita scolastica. Non si sono riscontrati episodi gravi dal punto di vista disciplinare e il clima relazionale all'interno del gruppo si mantiene complessivamente sereno e collaborativo. L'interazione con le figure adulte di riferimento è improntata al rispetto, alla disponibilità e alla capacità di ascolto, anche nei momenti di difficoltà.

Nel complesso, la classe quinta E rappresenta un esempio positivo di percorso scolastico stimolante e ricco di esperienze, nel quale si sono saputi coniugare l'apprendimento disciplinare con la formazione della persona. Gli studenti, pur con le differenze individuali, hanno acquisito competenze coerenti con il profilo educativo, culturale e professionale previsto per il diplomato in Enogastronomia, articolazione Pasticceria. Tra queste, si evidenziano in particolare la capacità di padroneggiare le tecniche operative specifiche del settore dolciario, l'utilizzo corretto delle attrezzature e dei macchinari di laboratorio, l'applicazione dei criteri di igiene e sicurezza alimentare secondo le normative vigenti (HACCP), l'elaborazione e presentazione di prodotti dolciari in contesti reali e simulati, l'interpretazione dei bisogni del cliente e l'organizzazione del lavoro in equipe. A tali competenze tecnico-pratiche si affiancano la capacità di gestire situazioni complesse, di assumere responsabilità operative e organizzative, di comunicare in lingua straniera nell'ambito professionale e di utilizzare strumenti digitali per la gestione delle attività produttive. Gli studenti si presentano pertanto con un profilo professionale spendibile sia nell'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia nella prosecuzione degli studi in percorsi post-diploma di alta formazione o ITS del settore agroalimentare e ristorativo.

3.PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

La partecipazione delle famiglie alla vita scolastica si concentra principalmente nei momenti ufficiali previsti dal calendario scolastico, come gli incontri scuola-famiglia. Questi appuntamenti rappresentano importanti occasioni di confronto tra docenti e genitori, utili per monitorare l'andamento scolastico, il percorso di crescita personale degli studenti e per condividere obiettivi educativi comuni.

È importante considerare che, in questa fase conclusiva del percorso di studi, caratterizzata da una crescente autonomia e maturità degli studenti, è naturale che il coinvolgimento quotidiano delle famiglie si faccia meno frequente rispetto agli anni precedenti. Molti ragazzi, infatti, si avvicinano ormai all'ingresso nel mondo del lavoro o a ulteriori percorsi di formazione, e le famiglie tendono a lasciare loro spazi più ampi di responsabilità e di gestione personale del proprio percorso.

Nonostante una partecipazione meno assidua nella quotidianità scolastica, in occasione di eventi particolarmente significativi – come i progetti di alternanza scuola-lavoro (PCTO), i

tirocini formativi, le esperienze di stage, le iniziative di orientamento post-diploma e la preparazione all'Esame di Stato – molte famiglie mostrano un rinnovato interesse e si rendono disponibili a collaborare, consapevoli dell'importanza di questi momenti per il futuro dei loro figli.

La scuola riconosce e apprezza il ruolo fondamentale delle famiglie come parte integrante della comunità educativa e continua a promuovere momenti di dialogo e collaborazione, convinta che un rapporto positivo e costruttivo tra scuola e famiglia sia un elemento essenziale per sostenere gli studenti nel raggiungimento dei loro traguardi personali e professionali.

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

Nel corso dell'anno scolastico, il consiglio di classe ha attuato un ampio ventaglio di **attività di recupero e approfondimento**, progettate per rispondere alle esigenze formative degli studenti e garantire il raggiungimento degli obiettivi didattici stabiliti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF), con un'attenzione particolare al **potenziamento delle competenze tecniche** e al **consolidamento delle conoscenze teoriche**. Queste attività sono state programmate e attuate in funzione delle necessità didattiche individuali e collettive, rispettando le linee guida ministeriali in materia di **inclusione scolastica** e **personalizzazione del percorso di apprendimento**, come stabilito dalle **Linee Guida per l'inclusione scolastica** (Direttiva 27 dicembre 2012, n. 8) e dalla **Legge 107/2015** (La Buona Scuola), che promuovono il miglioramento continuo del sistema educativo e l'adattamento ai bisogni individuali degli studenti.

Attività di recupero

Le attività di **recupero** sono state prevalentemente rivolte agli studenti che, durante l'anno, hanno evidenziato difficoltà in alcune discipline, specialmente nelle aree tecniche e teoriche, e si sono sviluppate attraverso una combinazione di **interventi didattici individualizzati** e collettivi, nell'ambito dell'orario curricolare e attraverso attività extracurricolari.

- **Interventi in itinere:** durante l'anno scolastico, sono stati organizzati interventi **mirati durante le ore di lezione**, dedicati al recupero delle lacune più evidenti. Questi interventi sono stati progettati tenendo conto delle difficoltà riscontrate dagli studenti nelle **discipline tecnico-pratiche** (ad esempio, pasticceria, panificazione, decorazione), ma anche nelle **discipline teoriche** (scienze alimentari, storia, inglese tecnico). Tali attività sono state strutturate con un focus specifico sulle difficoltà di apprendimento, in modo da non compromettere la progressione didattica del resto della classe. Gli interventi hanno riguardato **spiegazioni individualizzate**, l'uso di **schede di recupero**, esercitazioni pratiche in laboratorio e **verifiche formative** con lo scopo di monitorare i progressi degli studenti, in linea con quanto previsto dal **Regolamento della Valutazione** (DPR 122/2009), che stabilisce la personalizzazione dei percorsi di apprendimento e la valutazione continua.
- **Recupero pomeridiano:** il corso pomeridiano sulle competenze di base è un'attività di recupero dedicata agli studenti delle scuole superiori che hanno riportato

insufficienze nel primo trimestre. L'obiettivo principale è colmare le lacune nelle discipline fondamentali come italiano, matematica e inglese, attraverso un percorso mirato e personalizzato. Le lezioni si svolgono in piccoli gruppi per favorire un apprendimento più efficace e un supporto costante da parte dei docenti. Le attività proposte comprendono esercitazioni pratiche, schede di riepilogo, simulazioni di verifiche e momenti di confronto individuale. Il corso mira a consolidare le conoscenze essenziali, sviluppare un metodo di studio più autonomo e aumentare la motivazione degli studenti. Inoltre, rappresenta un'opportunità per migliorare l'autostima e recuperare in modo graduale gli obiettivi formativi. La frequenza è obbligatoria per gli studenti con debito formativo. Al termine del percorso sarà prevista una verifica finale per valutare i progressi raggiunti.

- **Attività di tutoraggio tra pari:** per favorire un approccio più dinamico al recupero, sono stati attivati **lavori di gruppo e di coppie**, attraverso cui gli studenti più avanzati hanno potuto affiancare quelli in difficoltà. Questi lavori hanno facilitato l'adozione di una modalità **collaborativa** di recupero, promuovendo il **lavoro in equipe** e favorendo il **rafforzamento delle competenze relazionali** e comunicative tra gli studenti, a beneficio del gruppo classe nel suo complesso. La metodologia del tutoraggio tra pari è uno strumento previsto anche dal **Decreto Ministeriale 249/2010**, che stabilisce la valorizzazione delle **competenze cooperative** come approccio metodologico utile a facilitare l'apprendimento.
- **Programmazione individualizzata e utilizzo di strumenti compensativi:** la programmazione didattica per gli studenti con **Bisogni Educativi Speciali (BES)**, identificati attraverso i relativi **Piani Didattici Personalizzati (PDP)**, ha previsto specifiche azioni di recupero. Queste attività sono state strutturate per adattarsi alle necessità individuali, attraverso l'adozione di **strumenti compensativi** (quali mappe concettuali, tabelle riassuntive, software educativi, lettura facilitata dei testi) e misure **dispensative** (ad esempio, tempi aggiuntivi nelle verifiche). Inoltre, sono stati organizzati **incontri individuali** con i docenti per la gestione delle lacune specifiche di ciascun studente, garantendo un supporto costante durante tutto il percorso di recupero, come previsto dalla **Legge 170/2010** che disciplina l'inclusione degli studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA).
- **Rielaborazione dei contenuti:** particolare attenzione è stata dedicata alla **rielaborazione personalizzata dei contenuti** per gli studenti in difficoltà. Oltre all'adozione di schede di approfondimento, sono stati forniti **materiali integrativi** che consentissero agli studenti di ripercorrere gli argomenti trattati in maniera semplificata ma completa. L'approccio personalizzato ha favorito il consolidamento delle competenze e la possibilità di esprimere un proprio punto di vista sui temi trattati, sia in ambito pratico che teorico. Questo è coerente con i principi di personalizzazione dell'apprendimento sanciti dalla **Legge 107/2015**, che ha introdotto la possibilità di diversificare i percorsi formativi in base alle specifiche esigenze degli studenti.
- **Colloqui individuali e di gruppo:** infine, sono stati previsti **colloqui individuali e di piccolo gruppo** per monitorare l'evoluzione del recupero, fornire un feedback tempestivo agli studenti e favorire un dialogo costante con le famiglie, soprattutto in caso di difficoltà persistenti, in conformità con le disposizioni della **Direttiva Ministeriale 16/2012**, che incoraggia la partecipazione attiva delle famiglie nel

processo educativo e nel monitoraggio dei progressi degli studenti.

Attività di approfondimento

Le attività di **approfondimento** sono state realizzate con l'obiettivo di valorizzare gli studenti più motivati e capaci, stimolando l'acquisizione di **competenze avanzate** e favorendo la loro preparazione per l'Esame di Stato e il successivo inserimento nel mondo del lavoro. Tali attività hanno coinvolto sia aspetti **tecnici** che **trasversali**.

- **Potenziamento delle competenze tecniche:** le attività di approfondimento pratico sono state particolarmente orientate verso l'**innovazione nelle tecniche di pasticceria**, come la **decorazione artistica** dei dolci, l'uso del cioccolato e della glassa, e l'approfondimento delle tecniche di panificazione e cake design. Queste attività sono state realizzate attraverso workshop, **laboratori extra-curricolari**, e il coinvolgimento di esperti esterni. Gli studenti hanno avuto modo di confrontarsi con **tecniche avanzate** e di sperimentare **prodotti innovativi** da presentare durante fiere ed eventi scolastici, in linea con le linee guida del **Ministero dell'Istruzione** che incoraggiano la **professionalizzazione** dei percorsi tecnici e l'integrazione delle competenze pratiche nei programmi formativi.
- **Approfondimenti disciplinari:** per quanto riguarda le discipline teoriche, sono stati realizzati **corsi di approfondimento linguistico**, soprattutto sull'uso della lingua inglese in ambito professionale, con focus sul **lessico tecnico** relativo al settore enogastronomico. Questo potenziamento linguistico ha avuto l'obiettivo di migliorare la capacità degli studenti di interagire in contesti internazionali, sia nel mondo del lavoro che nelle esperienze di **mobilità internazionale** (PCTO Erasmus+), come previsto dal **Regolamento Erasmus+** (Decisione 1318/2003/CE).
- **Progetti interdisciplinari:** per stimolare la **capacità progettuale**, sono stati sviluppati **progetti interdisciplinari**, che hanno coinvolto le discipline di laboratorio, scienze alimentari, tecnologie alimentari, e comunicazione. Gli studenti hanno lavorato in gruppi per progettare e realizzare eventi tematici, come **banchetti scolastici** e **manifestazioni gastronomiche**, in cui hanno potuto applicare le competenze teoriche e pratiche in un contesto autentico. Tali attività sono in linea con le **Linee guida per l'orientamento** (Ministero dell'Istruzione, 2014), che promuovono il coinvolgimento degli studenti in esperienze reali come metodo di apprendimento.
- **Orientamento professionale e post-diploma:** nell'ambito dell'orientamento, sono stati organizzati **incontri informativi** con esperti del settore e con rappresentanti di Istituti Tecnici Superiori (ITS) e agenzie formative, per illustrare le opportunità di formazione superiore e di inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre, gli studenti hanno partecipato a simulazioni di colloqui di lavoro, acquisendo competenze relazionali e comunicative fondamentali per l'ingresso nel mercato del lavoro, come previsto dal **Decreto legislativo 226/2005** che regola la **formazione professionale post-secondaria**.

Tutte queste attività sono state gestite in un'ottica **inclusiva e personalizzata**, considerando le diverse modalità di apprendimento e i bisogni specifici di ogni studente. L'approccio metodologico ha privilegiato l'interattività, la **collaborazione** e la **responsabilizzazione** degli studenti, in linea con i principi dell'educazione per competenze, e in sintonia con le indicazioni contenute nel **Regolamento sull'Autonomia Scolastica** (DPR 275/1999) e nel **Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti** (DPR 122/2009).

5. METODOLOGIE DI LAVORO

Nel corso dell'anno scolastico sono state adottate diverse modalità didattiche, finalizzate a favorire l'acquisizione delle competenze previste dal profilo in uscita, valorizzando l'apprendimento attivo, la partecipazione degli studenti e l'inclusione. Le metodologie impiegate sono state selezionate e integrate in base agli obiettivi specifici delle discipline, ai bisogni formativi della classe e ai diversi stili cognitivi degli alunni, secondo i principi della didattica per competenze.

Lezioni frontali: modalità tradizionale utilizzata per l'introduzione di nuovi argomenti o il consolidamento di contenuti teorici, in particolare nelle discipline teoriche e di sistema. Questa metodologia ha consentito l'organizzazione chiara e strutturata delle informazioni, offrendo agli studenti un quadro di riferimento stabile e articolato, utile per la successiva elaborazione critica e operativa.

Lezioni dialogate: utilizzate in modo trasversale nelle varie discipline, hanno favorito l'interazione tra docente e studenti, stimolando il pensiero critico, la formulazione di ipotesi, il confronto delle idee e l'approfondimento. Questa modalità ha permesso di attivare le conoscenze pregresse degli alunni e di costruire insieme i significati, valorizzando la partecipazione attiva e consapevole al processo di apprendimento.

Lavori di gruppo o a coppie: impiegati sia in ambito teorico che pratico, hanno consentito di sviluppare competenze relazionali e cooperative, promuovendo l'interdipendenza positiva e la responsabilità individuale. I lavori sono stati finalizzati all'elaborazione di progetti, alla realizzazione di compiti autentici, alla risoluzione di problemi e allo sviluppo di capacità organizzative e gestionali.

Esercitazioni in classe: previste in particolare nelle discipline tecnico-pratiche, hanno avuto lo scopo di consolidare le conoscenze acquisite e di favorire il passaggio dalla teoria alla pratica attraverso attività operative, simulazioni, prove strutturate e semistrutturate. In ambito laboratoriale, le esercitazioni sono state fondamentali per l'acquisizione di abilità professionali specifiche del settore pasticceria.

Lettura di testi e documenti, seguiti da dialoghi e confronti: utilizzati per sviluppare la comprensione del testo, l'analisi critica e la riflessione personale, soprattutto in ambito storico-letterario, scientifico e professionale. Gli studenti sono stati guidati nella lettura di fonti primarie e secondarie, normative, testi tecnici e saggi divulgativi, stimolando il confronto tra posizioni e l'argomentazione.

Visione di film e documentari: adottata come supporto alla didattica disciplinare e trasversale, ha rappresentato uno strumento efficace per stimolare l'interesse e la riflessione

critica su tematiche culturali, storiche, scientifiche, ambientali e sociali. L'attività è stata sempre accompagnata da momenti di discussione, rielaborazione orale o scritta, e approfondimento.

Attività nel laboratorio scientifico: finalizzate all'acquisizione del metodo sperimentale e alla comprensione dei fenomeni fisico-chimici legati all'alimentazione e alla trasformazione degli alimenti, con particolare riferimento all'ambito nutrizionale e alla sicurezza alimentare. Gli studenti hanno potuto sperimentare direttamente tecniche di analisi, rilevazioni, osservazioni e misurazioni.

Uso di sussidi didattici e multimediali: il processo di insegnamento-apprendimento è stato supportato da una pluralità di strumenti, tra cui libri di testo, schede operative, LIM (Lavagna Interattiva Multimediale), dizionari cartacei e digitali, tablet, software educativi e piattaforme digitali per la didattica integrata. Tali strumenti hanno contribuito a diversificare le modalità di accesso ai contenuti, a promuovere l'inclusione e a rafforzare l'autonomia nello studio.

6.VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

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

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

- Per gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES), si è fatto riferimento ai criteri stabiliti nei rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP), redatti ai sensi della Legge 8 ottobre 2010, n. 170 e delle successive Linee Guida ministeriali del 2011 per gli studenti con DSA, nonché

della Direttiva Ministeriale del 27 dicembre 2012 e della Circolare MIUR n. 8 del 6 marzo 2013 per quanto riguarda gli alunni con BES. I PDP sono stati predisposti in collaborazione con le famiglie e gli specialisti di riferimento, al fine di garantire a ciascun alunno misure dispensative e strumenti compensativi adeguati, assicurando il diritto all'apprendimento e al successo formativo, in un'ottica di inclusione scolastica e di personalizzazione dei percorsi didattici.

- Per gli alunni certificati ai sensi della **Legge 5 febbraio 1992, n. 104**, la valutazione degli apprendimenti è stata effettuata tenendo conto del raggiungimento degli obiettivi personalizzati, così come esplicitati nel **Piano Educativo Individualizzato (PEI)**, redatto in conformità alle disposizioni dell'articolo 12 della stessa legge e secondo quanto previsto dal **Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 66** e dal successivo **Decreto Interministeriale 29 dicembre 2020, n. 182**, che regolamentano la progettazione educativa individualizzata e i criteri di valutazione per gli alunni con disabilità.

Il processo valutativo è stato realizzato secondo i principi di massima trasparenza, equità e partecipazione, coinvolgendo attivamente gli studenti in ogni fase. Si è prestata particolare attenzione alla chiarezza nella comunicazione dei criteri di valutazione, alla loro linearità e coerenza, affinché ogni alunno potesse comprenderli pienamente e riconoscere le modalità con cui sarebbero stati valutati i propri apprendimenti e le proprie competenze. La trasparenza è stata garantita anche attraverso la costante informazione circa i risultati conseguiti, resa possibile dalla consultazione quotidiana del registro elettronico, accessibile sia agli studenti sia alle loro famiglie, che hanno potuto così seguire l'andamento delle singole performance nelle diverse discipline.

Tale impostazione metodologica non si è limitata a una mera comunicazione dei voti o degli esiti delle prove, ma ha voluto promuovere un più ampio processo educativo, finalizzato a sviluppare nei ragazzi la capacità di riflettere sul proprio percorso formativo, di assumersi la responsabilità del proprio apprendimento e di esercitare una progressiva capacità di autovalutazione critica. In questo modo, si è inteso favorire non solo il successo scolastico immediato, ma anche il consolidamento di competenze trasversali fondamentali, come l'autonomia, il senso critico e la consapevolezza dei propri punti di forza e delle proprie aree di miglioramento.

Nel determinare il giudizio valutativo finale degli alunni, sono stati presi in considerazione molteplici elementi, ciascuno dei quali ha contribuito a restituire una visione globale e articolata del percorso di crescita scolastica e personale di ciascun allievo. In particolare:

- l'esito delle verifiche disciplinari, volte a monitorare il progresso didattico e il livello di raggiungimento degli obiettivi specifici di apprendimento;
- l'attenzione costante alle difficoltà incontrate durante il percorso formativo, valutate non come meri ostacoli, ma come occasioni di crescita e come indicatori della capacità di resilienza e di impegno profuso dall'alunno;
- il riconoscimento del progressivo sviluppo della personalità, dell'autonomia e delle competenze acquisite, analizzate in relazione ai livelli di partenza, per valorizzare i miglioramenti individuali e promuovere il pieno potenziale di ciascuno;

- l'osservazione degli indicatori qualitativi del comportamento scolastico, quali la partecipazione attiva, il rispetto delle regole della convivenza civile, la collaborazione con i compagni e la responsabilità nei confronti dei propri doveri scolastici.

Questo approccio complessivo alla valutazione ha inteso superare una visione meramente quantitativa degli apprendimenti, ponendo al centro dello sguardo educativo la valorizzazione del percorso personale di ciascun alunno e il riconoscimento del suo impegno verso il miglioramento continuo.

7.OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI E FORMATIVI

Al termine del percorso scolastico, è possibile attestare che gli studenti hanno conseguito, in misura differenziata e personale, gli obiettivi formativi fissati dal Collegio Docenti e formalizzati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) dell'istituzione scolastica. Tali obiettivi, che rappresentano i traguardi essenziali del processo di insegnamento-apprendimento, sono stati perseguiti attraverso un'azione didattica coerente, sistematica e calibrata sui bisogni educativi di ciascun alunno.

Essi si articolano nei seguenti ambiti:

Obiettivi cognitivi-comportamentali:

- **Partecipazione attiva e consapevole al dialogo educativo:** gli alunni sono stati progressivamente guidati a interagire con consapevolezza all'interno dei contesti di apprendimento, assumendo atteggiamenti responsabili, mostrando disponibilità al confronto e intervenendo in modo pertinente e rispettoso nelle dinamiche scolastiche;
- **Sviluppo di una coscienza sociale volta al riconoscimento e al rispetto delle diverse culture:** il percorso formativo ha promosso il superamento di stereotipi e pregiudizi, stimolando nei discenti l'acquisizione di una mentalità inclusiva e multiculturale, fondata sui principi della cittadinanza attiva e della convivenza civile;
- **Potenziamento dell'autonomia in ambito scolastico e professionale:** si è lavorato per consolidare nei ragazzi capacità organizzative, gestionali e decisionali, indispensabili per affrontare con maggiore autonomia le sfide future, sia in ambito di prosecuzione degli studi sia nell'inserimento nel mondo del lavoro;
- **Sviluppo e potenziamento dello spirito di collaborazione:** sono state valorizzate esperienze di apprendimento cooperativo e di lavoro di gruppo, incentivando negli alunni la capacità di collaborare, di assumersi responsabilità condivise e di rispettare ruoli e compiti all'interno di attività collettive.

Obiettivi cognitivi:

- **Consolidamento dell'uso di codici specifici in contesti diversi:** gli studenti hanno maturato la capacità di utilizzare correttamente linguaggi disciplinari, tecnici e scientifici, adattandoli a differenti contesti comunicativi e operativi, con particolare

attenzione all'adeguatezza espressiva e alla precisione terminologica;

- **Capacità di operare collegamenti interdisciplinari:** è stato promosso un approccio trasversale alle conoscenze, favorendo la costruzione di saperi integrati e la capacità di individuare relazioni significative tra i diversi ambiti disciplinari, al fine di sviluppare una comprensione più ampia e profonda della realtà;
- **Sviluppo delle capacità metodologiche e critiche:** gli alunni sono stati accompagnati nell'acquisizione di strategie efficaci per l'apprendimento autonomo e nella formazione di un pensiero critico, capace di analizzare, interpretare e valutare in maniera autonoma le informazioni e i fenomeni studiati;
- **Individuazione delle connessioni tra causa ed effetto:** sono state rafforzate le competenze analitiche, incoraggiando gli studenti a riconoscere le relazioni di causalità tra eventi, situazioni e processi, con l'obiettivo di affinare le abilità logico-argomentative e il pensiero sistemico.

Per quanto riguarda il raggiungimento degli **obiettivi specifici riferiti alle singole discipline**, si rimanda alle relazioni dettagliate predisposte da ciascun docente, raccolte nell'**Allegato C**, che documentano puntualmente i livelli di acquisizione delle competenze disciplinari, gli eventuali piani di recupero o di potenziamento attuati e i criteri di valutazione adottati nel corso dell'anno scolastico.

L'insieme di tali risultati rappresenta il frutto di un percorso formativo complesso, che ha inteso promuovere non solo il successo scolastico, ma anche la crescita personale, civile e culturale degli studenti, in coerenza con i principi ispiratori dell'autonomia scolastica e delle finalità educative delineate dalle vigenti disposizioni normative.

8. STABILITA' DEI DOCENTI

Consiglio di Classe e continuità didattica

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO		
			3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
SCIENZE CULTURALI DELL'ALIMENTAZIONE	RAVAIOLI FULVIO	5	x	x	x
LINGUA ITALIANA - STORIA	DE ANGELIS ANNA	6	Storia	x	x
MATEMATICA	GATTA GIORGIO	3	x	x	x
LINGUA SPAGNOLA	ROSATELLI SILVIA	3	x	x	x
LABORATORIO DI PASTICCERIA	GUERCILENA FRANCESCO	6	x	x	x
LINGUA FRANCESE	CAMILLI LUCA	3			x
LINGUA INGLESE	INCHES ROSSELLA	3	x	x	x
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	CIMMINO MARIA ROSARIA	3	x	x	x
SOSTEGNO	CAPRIOLI MANUELA	9		x	x
SOSTEGNO	DIONISI LAURA	9			x

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI / UDA

In vista dell'Esame di Stato e con l'obiettivo di valorizzare il percorso formativo svolto dagli studenti nell'ambito del secondo ciclo di istruzione, il Consiglio di Classe ha proposto la trattazione di percorsi interdisciplinari, volti a evidenziare le connessioni tra le diverse discipline curriculari, le esperienze maturate nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) e le tematiche affrontate nel corso delle Unità di Apprendimento (UDA) di Educazione Civica. Tali percorsi, pensati per promuovere una riflessione critica e consapevole sugli argomenti di cittadinanza attiva, sostenibilità, legalità e tutela dei diritti, mirano a stimolare negli studenti una visione integrata e trasversale delle conoscenze e delle competenze acquisite. I nuclei tematici selezionati, le discipline coinvolte e i riferimenti alle

UDA di Educazione Civica svolte durante l'anno sono riportati sinteticamente nella tabella che segue.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
EDUCAZIONE CIVICA: L'Italia nella comunità internazionale	DTA, Storia, lingua inglese
EDUCAZIONE CIVICA: Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030	DTA, Italiano, Scienze degli Alimenti, seconda lingua

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

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), introdotti dalla Legge 30 dicembre 2018, n. 145, art. 1, comma 784, e disciplinati dalle Linee guida emanate con Decreto Ministeriale n. 774 del 4 settembre 2019, rappresentano un'evoluzione della precedente "Alternanza Scuola-Lavoro", istituita dalla Legge 13 luglio 2015, n. 107. Questi percorsi sono stati concepiti per rafforzare il legame tra il mondo dell'istruzione e quello del lavoro, offrendo agli studenti un'opportunità di apprendimento significativo in contesti operativi reali.

Nell'ambito del secondo biennio e del quinto anno della scuola secondaria di secondo grado, i PCTO hanno costituito un'esperienza fondamentale per integrare le conoscenze teoriche acquisite in aula con le competenze pratiche e relazionali richieste dal mondo del lavoro, in linea con i profili professionali previsti dagli indirizzi scolastici.

Gli studenti hanno avuto modo di partecipare a esperienze didattico-formative strutturate, svolte presso enti pubblici, aziende private, cooperative, associazioni e organizzazioni del terzo settore, tutte selezionate in coerenza con il piano triennale dell'offerta formativa (PTOF) e gli obiettivi specifici di ciascun percorso di studio.

Le attività di PCTO hanno perseguito una doppia finalità:

- da un lato, favorire l'acquisizione di competenze tecnico-professionali, trasversali e applicate, sviluppate attraverso l'osservazione e la partecipazione diretta ad attività lavorative coerenti con il settore di appartenenza dello studente;
- dall'altro, sostenere un processo di orientamento personale e professionale, promuovendo negli studenti la capacità di riflettere in modo consapevole sui propri interessi, sulle proprie attitudini, sulle motivazioni e sulle possibili scelte future in ambito formativo e lavorativo.

I percorsi sono stati progettati in sinergia tra la scuola e i soggetti ospitanti, secondo un progetto formativo personalizzato, nel rispetto delle indicazioni normative in materia di sicurezza, tutela della salute, privacy, e diritti degli studenti, con particolare riferimento al Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'esperienza si è rivelata particolarmente efficace non solo sotto il profilo dell'apprendimento disciplinare e professionale, ma anche per lo sviluppo di competenze trasversali quali:

- la capacità di lavorare in gruppo;
- la gestione del tempo e delle responsabilità;
- la comunicazione efficace;
- la capacità di adattamento e problem solving;
- l'autonomia decisionale.

Inoltre, il PCTO ha favorito il consolidamento dell'identità personale degli studenti, rafforzando il loro senso di cittadinanza attiva e consapevole, in linea con le finalità generali del sistema educativo di istruzione e formazione.

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.

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

ELENCO DELLE ATTIVITA'

A.S.	Titolo percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte	Durata e numero studenti coinvolti.	Competenze acquisite (Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente)
2022/2025	Corso sulla sicurezza	Piattaforma organismo paritetico nazionale Italia Lavoro	Sicurezza nei luoghi di lavoro e D.L.81 (area generale e specifica)	8 ore Tutti gli studenti	<p>Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni</p> <p>Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva</p> <p>Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune</p> <p>Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi</p>
2022/2025	Corso sicurezza alimentare sistema HACCP	Formazione studio ingegnere Oliveti Emiliano	Sicurezza alimentare e manipolazione cibi e bevande	12 ore Tutti gli studenti	<p>Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro</p> <p>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche</p> <p>Capacità di conoscere e riconoscere prodotti territoriali, tecnologie ed attrezzature innovative, caratteristiche merceologiche, d'igiene e dietetiche</p>

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. 2022-23 16 studenti 2023-24 4 studenti	<p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro</p> <p>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche</p> <p>Capacità di trasformare le idee in azioni</p> <p>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma</p>
2023/2024 2024/2025	PCTO in ambito ERASMUS + VET mobilità LITUANIA UNGHERIA PORTOGALLO	Ipsseoa Costaggini Commissione Europea	Potenziamento della formazione tecnico-professionale, linguistica e culturale	90 ore 5 studenti	<p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico</p> <p>Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi</p> <p>Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità</p>

2023/2024	PCTO in ambito estero SLOVENIA	Ipsseoa Costaggini finanziato dalla commissione europea	Potenziamento della formazione attraverso l'esperienza pratica e professionale in ambito alberghiero e ristorativo.	90/120 ore 4 studenti	<p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico</p> <p>Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi</p> <p>Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità</p>
2022/2025	<p>Manifestazioni interne ed esterne all'istituto, corsi ed attività extrascolastiche</p> <p>*vedere tabella allegata</p>	Ipsseoa Costaggini Enti locali, fondazioni ed associazioni.	Realizzazione pratica di banchetti ed eventi, organizzazione e gestione dell'accoglienza.	Ore (secondo il singolo evento)	<p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro</p> <p>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche</p> <p>Capacità di trasformare le idee in azioni</p> <p>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma</p>

Nel corso del triennio, gli studenti hanno preso parte a numerose attività extracurricolari, laboratoriali, formative e di volontariato, finalizzate allo sviluppo di competenze tecniche, trasversali e relazionali.

Queste esperienze, svolte sia in ambito scolastico che extrascolastico, hanno rappresentato un importante arricchimento del percorso educativo, promuovendo l'integrazione tra teoria e pratica, la collaborazione con il territorio e la valorizzazione dei talenti individuali.

L'elenco che segue rappresenta un approfondimento della tabella precedentemente riportata e offre una descrizione sintetica delle principali attività svolte.

L'intento è quello di fornire una panoramica più dettagliata delle iniziative realizzate, evidenziandone il valore formativo e il contributo allo sviluppo del profilo educativo degli studenti.

Attività Scolastiche ed Extracurricolari

Attività	Descrizione sintetica	Numero studenti	Numero ore svolte	Competenze acquisite
Cena Accademia del Peperoncino	Evento gastronomico tematico, con preparazione e servizio di piatti ispirati al peperoncino.	12	15	Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio
Cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina	Cena ufficiale incentrata sulla valorizzazione della cucina italiana tradizionale e regionale.	3	15	Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro
Concorsi di pasticceria Cagliari 2025	Gare dedicate alla creatività e alla tecnica nella preparazione di dolci, torte e dessert.	2	24	Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezzature ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche
Banchetto UIL Rieti	Servizi di catering in contesti istituzionali e cerimoniali, con alto livello di professionalità.	2	15	Capacità di trasformare le idee in azioni
Futura MIM Roma	Gare dedicate alla creatività e alla tecnica nella preparazione di dolci, torte e dessert.	2	15	Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
Corso pomeridiano di pasticceria con il CLIL dm 65/2023	Potenziamento tecnico pratico in orario extracurricolare, con esercitazioni su dolci moderni e classici.	2	30	

Volontariato pulizia strade (Rieti)	Azione civica e ambientale per contribuire alla cura della città.	7	5	
Progetto “Nessuno escluso” (Perugia)	Percorso laboratoriale e inclusivo rivolto a studenti con BES o a rischio di dispersione.	7	16	
Progetto “Noi con voi possiamo farcela”	Iniziativa di sostegno motivazionale e relazionale per il successo formativo.	3	20	
Volontariato “Insieme a te per l’ambiente”	Progetto di sensibilizzazione ambientale attraverso azioni dirette.	7	5	
Volontariato donare e amare ALCLI	Attività solidali ed educative per rafforzare l’impegno sociale	1	30	
Progetto “Locomotiva Rieti”	Attività solidali ed educative per rafforzare l’impegno sociale.	1	12	
Progetti MAB Food (Castel di Sangro, Sicilia)	Percorsi su alimentazione, ambiente e sostenibilità in contesti d’eccellenza gastronomica.	1	8/giorno	
MAB Camp Cina	Esperienza formativa internazionale incentrata su ambiente, cultura e cucina.	2	8/giorno	
MAB you are mine RIETI	Esperienza formativa nazionale incentrata su ambiente, cultura e cucina	1	8/giorno	
MAB futura Cagliari	Progetti su Agenda 2030, cittadinanza attiva, arte e sostenibilità.	2	8/giorno	
CineMAB Venezia	Percorso formativo su cinema, ambiente e società, con partecipazione al Festival del Cinema.	2	8/giorno	

Futura Pompei / Futura MIUR	Workshop su innovazione digitale, inclusione e sviluppo di competenze.	5	8/giorno	
Archeo-Metro-Mab	Workshop su innovazione digitale, inclusione e sviluppo di competenze	1	8/giorno	
MAB Piacenza Festival del pensare contemporanea	Workshop su innovazione digitale, inclusione e sviluppo di competenze.	2	8/giorno	
MAB Ustica Palermo	Workshop su innovazione digitale, inclusione e sviluppo di competenze.	1	8/giorno	
Futura Palermo	Workshop su innovazione digitale, inclusione e sviluppo di competenze.	1	8/giorno	
Potenziamenti pomeridiani triennio	Attività extracurricolari di rinforzo, approfondimento o recupero didattico.	7	40	
Corso di panificazione	Laboratorio per la preparazione di pane e lievitati anche con tecniche tradizionali.	3	24	
Corso di caseificazione	Attività sulla produzione di formaggi e latticini con tecniche artigianali.	1	24	
Corso di educazione all'immagine	Attività extracurricolari	2	14	
Tecniche di cotture innovative	Approfondimento tecnico su cotture moderne (sottovuoto, bassa temperatura, ecc.).	3	24	
Produzione panettoni (rientro scolastico)	Attività di pasticceria natalizia con organizzazione, produzione e vendita.	7	15	
Attività teatrale scolastica	Laboratorio creativo per spettacoli e sviluppo di capacità comunicative.	2	40/anno	

11. DIDATTICA ORIENTATIVA

La **didattica orientativa** è un approccio metodologico che mira a integrare i contenuti disciplinari con obiettivi di orientamento formativo, sostenendo gli studenti nello sviluppo della consapevolezza di sé, delle proprie attitudini, interessi e potenzialità. Questo tipo di didattica si propone di accompagnare gli alunni nella costruzione di un progetto personale e professionale coerente e realistico, promuovendo nel contempo competenze trasversali fondamentali quali l'autonomia decisionale, il senso di responsabilità, la capacità di valutare le proprie scelte e di confrontarsi con contesti complessi.

La didattica orientativa si esplica attraverso attività sia curricolari che extracurricolari, momenti di riflessione individuale e di gruppo, percorsi interdisciplinari e il dialogo con il mondo del lavoro, delle professioni e della formazione superiore. Essa è strettamente connessa con le finalità dell'**Educazione civica** e dei **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)**.

Dal punto di vista normativo, l'importanza dell'orientamento come parte integrante del curriculum scolastico è stata ribadita in vari documenti, tra cui le **Linee guida per l'orientamento permanente** (DM 43/2009), il **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)** – Missione 4, Componente 1 – e, più recentemente, le **Linee guida per l'orientamento** emanate con **Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022**, che promuovono un orientamento precoce, personalizzato e continuativo lungo tutto il percorso scolastico.

Attività svolte:

Attività di orientamento scolastico e professionale svolte – Valenza formativa

Attività di orientamento scolastico e professionale .

1. **Partecipazione al Salone dello Studente presso la Fiera di Roma**, a cura del *Campus Orienta*, principale Education Hub per l'orientamento dei giovani.
L'evento ha offerto una panoramica completa sulle offerte formative nazionali e internazionali, promuovendo **l'autonomia nelle scelte post-diploma e la capacità di valutare criticamente percorsi universitari e professionali**. Ha favorito l'interazione tra studenti, famiglie, educatori e professionisti, in un ecosistema informativo integrato.
2. **Presentazione del Corso Post Diploma “Tecnico Superiore per la Bioeconomy e il Turismo Rurale”**, a cura dell'ITS Academy di Rieti.
L'incontro ha introdotto gli studenti al sistema degli **Istituti Tecnici Superiori (ITS)**, valorizzando percorsi alternativi all'università e sviluppando **consapevolezza delle opportunità legate ai settori emergenti dell'economia sostenibile e del turismo locale**.
3. **Inaugurazione dell'Anno Accademico 2024/2025 dell'Università degli Studi di Roma “La Sapienza”**, presso le sedi di Rieti.

Un’opportunità di valore che ha permesso agli studenti di familiarizzare con il contesto universitario e approfondire l’offerta formativa disponibile sul territorio.

4. **Visita presso il Centro Interateneo Sapienza–Tuscia, sede di Rieti, con presentazione del Corso di Laurea Triennale in “Economia dell’Innovazione”.**
La valenza formativa risiede nel porre in evidenza percorsi universitari innovativi e interdisciplinari, stimolando interesse per le nuove economie e l’imprenditorialità sostenibile.
5. **Visita al Centro di Ricerca sull’Economia Circolare e la Salute e al LIOO – Laboratorio dell’Innovazione della Filiera Olivicola-Olearia, presso il Consorzio Industriale di Rieti.**
Favorire la conoscenza diretta della ricerca scientifica applicata al settore agroalimentare è stato lo spirito dell’iniziativa al fine di rafforzare l’interesse per ambiti tecnico-scientifici e ambientali.
6. **Presentazione del progetto per la “Realizzazione di una infrastruttura di agricoltura digitale e mecatronica per la ricerca e l’innovazione della filiera alimentare”.**
Un’opportunità per offrire una visione concreta dell’innovazione tecnologica in agricoltura, sviluppando competenze legate alla transizione digitale e sostenibile.
7. **Incontro con il Prof. Alessandro Ruggeri, Presidente del Corso di Laurea in Economia dell’Innovazione, presso il Complesso universitario di S. Lucia, Rieti.**
L’incontro ha offerto agli studenti l’opportunità di confrontarsi con figure accademiche di riferimento, comprendere l’organizzazione del corso e il legame con il mondo del lavoro.
8. **Visita della sede di Rieti dell’Università “La Sapienza”, con presentazione del Corso di Laurea in Dietistica a cura del Prof. Lorenzo M. Donini.**
Gli studenti interessati all’ambito sanitario hanno avuto l’opportunità di approfondire le competenze richieste e gli sbocchi professionali del settore nutrizionale e clinico.
9. **Lezione universitaria del Prof. Donini su “La sostenibilità nell’agroalimentare”:** un primo contatto diretto con la **didattica universitaria**, promuovendo **pensiero critico, consapevolezza ambientale e interdisciplinarietà.**
10. **Progetto “PretenDiamo Legalità”, incontro formativo e divulgativo a cura della Polizia di Stato.**
Obiettivo prioritario: sviluppare competenze di cittadinanza attiva, senso civico e legalità, con un forte impatto nell’ambito dell’Educazione Civica. Agli studenti interessati a tale ambito è stata presentata una panoramica generale sulle opportunità di studio e d’impiego all’interno dell’Arma.
11. **Incontro formativo con la Marina Militare Italiana.**
Presentazione delle possibili carriere in ambito militare e navale, favorendo la conoscenza delle professioni legate alla difesa e alla sicurezza nazionale

includendo le opportunità lavorative dedicate ai settori specifici di indirizzo del nostro Istituto.

12. **Incontro con ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, centro di alta formazione in cucina, pasticceria, sala e management della ristorazione.

Valorizzare l'eccellenza italiana nel settore dell'enogastronomia, presentando **opportunità post-diploma ad alta specializzazione pratica e internazionale.**

13. **Evento “JOB DAY TOURISM”**, a cura di EBTL in collaborazione con Regione Lazio, Porta Futuro, i Centri per l'Impiego e Disco Lazio-Porte Futura Lazio.

Un evento formativo a cura dell' EBTL,Ente Bilaterale Turismo del Lazio, in collaborazione con la consulta dell'Ente Regionale per il diritto allo studio e la promozione della conoscenza (DiSco) in un'ottica di sinergia mirata allo sviluppo di competenze e conoscenze utili ad un settore economico in continua trasformazione quale quello del turismo e dell 'Hotellerie .

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

14. **Lezione in diretta streaming con Massimo Bottura**, chef tre stelle Michelin e protagonista della cucina contemporanea a cura della Scuola di Alta Formazione “IN CIBUM”.

Un'esperienza di ispirazione e orientamento professionale nel campo della ristorazione d'eccellenza, stimolando la **motivazione e l'ambizione professionale**.,

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

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

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

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

Attività nelle singole classi:

- Revisione e aggiornamento del Curriculum Vitae
- E-Portfolio
- Caricamento del capolavoro
-

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/ diritto e tecniche di amministrazione delle strutture ricettive

Tempo concesso: 6 ore

Tipo di prova : vedi allegato A

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

13. ATTIVITA' EXTRA, INTER CURRICULARI E PROGETTUALI

Progetti:

- **Progetto "Europeiamo – Educhiamo all'Europa":** ciclo di 5 incontri formativi a cura di *Open Hub Lazio*, finalizzati alla sensibilizzazione al senso di appartenenza all'Unione Europea.
- **Progetto "Tutti a donare",** promosso da *Legambiente* e dal *Comune di Rieti*, sul tema della cittadinanza attiva e della solidarietà.
- **Uscita didattica a Recanati:** visita guidata alla *Casa Leopardi*, luogo simbolo della cultura e della letteratura italiana.
- **Visita tecnica a "Eurochocolate":** approfondimento del settore dolciario e delle filiere produttive legate al cioccolato.
- **Progetto Volontariato:** incontro con le principali associazioni del territorio, volto alla promozione della cittadinanza attiva e dell'impegno sociale.
- **Spettacolo teatrale in lingua inglese "Jekyll and Hyde",** presso il *Teatro Flavio Vespasiano* di Rieti.

- **Spettacolo teatrale "Dura Lex Sed Lex"**: riflessione critica su giustizia, legalità e diritti civili.
- **Incontro formativo e divulgativo sul tema "Cyberbullismo e nuove tecnologie"**: prevenzione dei rischi digitali e promozione dell'uso consapevole dei media.
- **Spettacolo teatrale in lingua spagnola "Darán que vestir"**, presso il *Cinema Teatro Moderno*.
- **Progetto Erasmus+ VET – Mobilità in Ungheria**: partecipazione degli studenti *Antei Matteo e Picariello Azzurra*.
- **Partecipazione alla proiezione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"**, presso il *Cinema Teatro Moderno* di Rieti.
- **Spettacolo teatrale "La scomparsa di Ettore Majorana"**, tratto dal romanzo di *Leonardo Sciascia*, dedicato al tema del mistero e della scienza.
- **Partecipazione ai Campionati Nazionali di Pasticceria**: con gli studenti *Antei Matteo e Picariello Azzurra* in rappresentanza dell'istituto.
-

Viaggi di istruzione:

- Vienna e Mathausen

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
RAVAIOLI FULVIO	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DE ANGELIS ANNA	LINGUA ITALIANA - STORIA	
GATTA GIORGIO	MATEMATICA	
ROSATELLI SILVIA	LINGUA SPAGNOLA	
GUERCILENA FRANCESCO	LABORATORIO DI PASTICCERIA	
CAMILLI LUCA	LINGUA FRANCESE	
INCHES ROSSELLA	LINGUA INGLESE	
CIMMINO MARIA ROSARIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
CAPRIOLI MANUELA	SOSTEGNO	
DIONISI LAURA	SOSTEGNO	
MICHELE SANTORI	SCIENZE MOTORIE	
FONGHINI ALESSANDRO	RELIGIONE CATTOLICA	
	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Beatrice Tempesta

Il Coordinatore di Classe
Prof. Ravaioli Fulvio

ALLEGATO A

- 1. SIMULAZIONE PRIMA PROVA DI ESAME: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**
- 1. SIMULAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI STATO

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
5 ho strascicato
la mia carcassa¹
usata dal fango
come una suola
o come un seme
10 di spinalba²
Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio
15 Un riflettore³
di là
mette un mare
nella nebbia

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

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

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

Non so più se dopo o prima dell'affetto, nel mio animo si formò una speranza, la grande speranza di poter finire col somigliare ad Augusta ch'era la salute personificata. Durante il fidanzamento io non avevo neppur intravvista quella salute, perché tutto immerso a studiare me in primo luogo eppoi Ada e Guido¹. La lampada a petrolio in quel salotto non era mai arrivata ad illuminare gli scarsi capelli di Augusta.

Altro che il suo rossore!² Quando questo sparve con la semplicità con cui i colori dell'aurora spariscono alla luce diretta del sole, Augusta batté sicura la via per cui erano passate le sue sorelle³ su questa terra, quelle sorelle che possono trovare tutto nella legge e nell'ordine o che altrimenti a tutto rinunziano. Per quanto la sapessi mal fondata perché basata su di me, io amavo, io adoravo quella sicurezza. Di fronte ad essa io dovevo comportarmi almeno con la modestia che usavo quando si trattava di spiritismo⁴. Questo poteva essere e poteva perciò esistere anche la fede nella vita. Però mi sbalordiva; da ogni sua parola, da ogni suo atto risultava che in fondo essa credeva la vita eterna. Non che la dicesse tale: si sorprese anzi che una volta io, cui gli errori ripugnavano prima che non avessi amati i suoi, avessi sentito il bisogno di ricordargliene la brevità.

Macché! Essa sapeva che tutti dovevano morire, ma ciò non toglieva che oramai ch'eravamo sposati, si sarebbe rimasti insieme, insieme, insieme. Essa dunque ignorava che quando a questo mondo ci si univa, ciò avveniva per un periodo tanto breve, breve, breve, che non s'intendeva come si fosse arrivati a darsi del tu dopo di non essersi conosciuti per un tempo infinito e pronti a non rivedersi mai più per un altro infinito tempo. Compresi finalmente che

cosa fosse la perfetta salute umana quando indovinai che il presente per lei era una verità tangibile in cui si poteva segregarsi e starci caldi. Cercai di esservi ammesso e tentai di soggiornarvi risoluto di non deridere me e lei, perché questo conato non poteva essere altro che la mia malattia ed io dovevo almeno guardarmi dall'infettare chi a me s'era confidato. Anche perciò, nello sforzo di proteggere lei, seppi per qualche tempo movermi come un uomo sano. Essa sapeva tutte le cose che fanno disperare, ma in mano sua queste cose cambiavano di natura. Se anche la terra girava non occorre mica avere il mal di mare! Tutt'altro! La terra girava, ma tutte le altre cose restavano al loro posto. E queste cose immobili avevano un'importanza enorme: l'anello di matrimonio, tutte le gemme e i vestiti, il verde, il nero, quello da passeggio che andava in armadio quando si arrivava a casa e quello di sera che in nessun caso si avrebbe potuto indossare di giorno, né quando io non m'adattavo di mettermi in marsina. E le ore dei pasti erano tenute rigidamente e anche quelle del sonno. Esistevano, quelle ore, e si trovavano sempre al loro posto.

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

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

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

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

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

3. le sue sorelle: le donne in genere.

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

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza brevemente i contenuti del brano.

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

3. In che cosa consiste la salute di Augusta?

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Jeremy Rifkin, Quale lavoro dopo il lavoro

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

Per i prossimi trent'anni vi sarà dunque un'ultima ondata di occupazione di massa prima che la nuova infrastruttura economica digitale intelligente riduca il lavoro al lumicino¹ perché sarà governata da algoritmi e robot. Cosa faranno allora gli esseri umani? L'occupazione migrerà verso l'economia sociale e della condivisione, e il settore "No profit"² (che non significa necessariamente "No jobs"). Nell'economia no profit e della condivisione il lavoro dell'uomo rimarrà importante perché l'impegno sociale e la creazione di capitale sociale sono un'impresa intrinsecamente umana. Neanche i più ardenti tecnofili³ osano sostenere l'idea che le macchine possano creare capitale sociale. La gestione di ambiente, educazione, salute, attività culturali e una moltitudine di altre attività sociali, richiede l'intervento umano e non quello delle macchine. Un robot potrà portare il pranzo al bambino, ma non potrà mai insegnargli a diventare un essere umano. La sfera del no profit è già il settore a più rapida crescita in tutto il mondo. Non è solo volontariato. Uno studio su 42 paesi della Johns Hopkins University rivela che 56 milioni di persone lavorano a tempo pieno nel settore no profit. Il 15,9 per cento del lavoro retribuito nei Paesi Bassi è no profit. Il 13,1 per cento in Belgio, l'11 per cento nel Regno Unito, il 10,9 per cento in Irlanda, il 10 per cento negli Stati Uniti, il 12,3 per cento in Canada. Queste percentuali sono in costante aumento. È prevedibile che entro il 2050 la maggioranza degli occupati nel mondo sarà in comunità senza scopo di lucro, impegnate nell'economia sociale e della condivisione. Il saggio di John Maynard Keynes⁴ "Economic possibilities for our grandchildren" scritto più di 80 anni fa, immaginava un mondo in cui le macchine liberano l'uomo dalla fatica del lavoro, permettendogli di impegnarsi nella ricerca del senso più profondo della vita. Questa potrebbe rivelarsi la previsione economica più azzeccata di Keynes. Ma per cogliere questa opportunità dobbiamo

riqualificare la forza lavoro esistente verso il mercato dell'Internet delle Cose, e formare le persone alle nuove figure professionali che si aprono nel no profit.

(J. Rifkin, *Il reddito di cittadinanza non basta*, in "L'Espresso", 19 aprile 2018)

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

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

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione¹ la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente "maschilizzate".

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

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

Comprensione e analisi

1. Che cosa si deve innanzitutto considerare a proposito del lavoro femminile?
2. In quali occupazioni le donne trovano inizialmente attività retribuite?
3. Perché a un certo punto il percorso delle donne nel mondo del lavoro subisce una battuta d'arresto?
4. Quale paradosso pone lo storico fra ruolo delle donne in ambito familiare e nel lavoro?
5. Quale tesi generale puoi ricavare dal passo?

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

In un'intervista al "Corriere della Sera", don Luigi Ciotti – fondatore dell'associazione "Libera", contro i soprusi delle mafie in tutta Italia – esprime la sua opinione sul modo in cui vengono percepiti la mafia e i fenomeni di corruzione nel nostro paese, osservando che «temi centrali» sono: «la sottovalutazione della pericolosità mafiosa, l'equazione ormai fuorviante tra mafia e fatti di sangue, la sopravvivenza, entro certi contesti e limiti, del pregiudizio delle mafie come fenomeno tipico del Sud», con il rischio di «normalizzare la questione mafiosa, di considerare le mafie come un male in parte superato e in parte ineluttabile, come è stato fatto in altre stagioni con la droga, con l'Aids e con altri problemi sociali», e soprattutto di non comprendere «l'importanza di politiche che contrastino le disuguaglianze, le povertà, la dispersione scolastica e l'analfabetismo funzionale¹».

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

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

PROPOSTA C2

La necessità dell'uso della forza

Devo affrontare il mondo così com'è e non posso rimanere inerte di fronte alle minacce contro il popolo americano. Perché una cosa dev'essere chiara: il male nel mondo esiste. Un movimento nonviolento non avrebbe potuto fermare le armate di Hitler. I negoziati non potrebbero convincere i leader di al Qaeda¹ a deporre le armi. Dire che a volte la forza è necessaria non è un'invocazione al cinismo, è un riconoscere la storia, le imperfezioni dell'uomo e i limiti della ragione.

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

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

Nel dicembre 2009 a Oslo il presidente degli Stati Uniti Barack Obama (1961) è stato insignito del premio Nobel per la pace. Nel brano proposto, tratto dal discorso pronunciato in occasione della cerimonia di premiazione, Obama affronta un tema controverso: in quello stesso momento, infatti, i soldati americani sono impegnati in Afghanistan sotto la responsabilità dello stesso presidente che, secondo la Costituzione americana, riveste

l'incarico di comandante in capo delle forze armate. Per giustificare la propria posizione Obama ricorre al concetto di "forza necessaria".

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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
- SINU – Società Italiana di Nutrizione Umana (2014). *LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana. IV Revisione*. EDRA.
- WHO – World Health Organization (2003). *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series, n. 916*. Ginevra.
- Estruch, R. et al. (2013). *Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet*. *New England Journal of Medicine*, 368(14), 1279–1290.
- Willett, W.C., Sacks, F., Trichopoulos, A., et al. (1995). *Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 61(6), 1402S–1406S.
- UNESCO (2010). *La dieta mediterranea riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità*. <https://ich.unesco.org/>
- Parlamento Europeo e Consiglio dell'Unione Europea (2011). *Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*.
- Ministero della Salute – Piano Nazionale della Prevenzione 2020–2025. www.salute.gov.it
- MIUR (2012). *Indicazioni nazionali per il curriculum 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'umentata incidenza di patologie croniche. Al contrario, una dieta ricca di alimenti vegetali, fibre, antiossidanti e acidi grassi insaturi – come quella mediterranea – esercita un effetto protettivo grazie alla modulazione positiva dell'assetto lipidico, al miglioramento della sensibilità insulinica e alla riduzione dei marcatori infiammatori.

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

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

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

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

Bibliografia

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

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

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

SECONDA PARTE

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

ALLEGATO B: GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- 1. PRIMA PROVA SCRITTA**
- 2. SECONDA PROVA SCRITTA**
- 3. COLLOQUIO ORALE**

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

ALUNNO/A..... CLASSE

A.S. Commissione DATA

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

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

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019

(1-6 indicatori generali; 7-10 indicatori specifici)

Istituto Alberghiero "Ranieri Antonelli Costaggini" Rieti

Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano **Tipologia B**

ALUNNO/A..... CLASSE

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

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

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

Istituto Alberghiero "Ranieri Antonelli Costaggini" Rieti

Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano **Tipologia C**

ALUNNO/A..... CLASSE

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

6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: - approfonditi, critici e originali	10
	- approfonditi e critici	9
	- validi e pertinenti	8
	- validi e abbastanza pertinenti	7
	- corretti anche se generici	6
	- limitati o poco convincenti	5
	- limitati e poco convincenti	4
	- estremamente limitati o superficiali	3
	- estremamente limitati e superficiali	2
7) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	20
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	18
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	16
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	14
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	12
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo abbastanza confuso e disorganico	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	4
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
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi adeguati	6
	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
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	6
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	5
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	4
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	3
	Utilizza scarsi riferimenti culturali del tutto imprecisi	2
Non inserisce riferimenti culturali	1	
VALUTAZIONE IN DECIMI /VENTESIMI		PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s 2024/2025
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

CANDIDATO

CLASSE

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo <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	
	Comprensione sufficientemente adeguata della traccia proposta	1,5	
	Comprensione parziale e superficiale della traccia proposta	1	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa della traccia proposta	0,5	
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione</i> Competenze tecnico - professionali <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 ____ / 8
	Svolgimento abbastanza completo e corretto e discretamente argomentato	5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente, contenente gli elementi essenziali dell'argomento	4	
	Svolgimento parziale, poco coerente ed argomentato in modo superficiale Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	3 / 2	
	Padronanza completa delle problematiche, soluzioni adeguate, articolate e con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	1 / 0,5	
	Padronanza discretamente adeguata delle problematiche, soluzioni tecnicamente corrette ma poco elaborate	7 / 6	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzioni corrette ma tecnicamente semplici	5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzioni parziali e lacunose	4 / 3	
Utilizzo del linguaggio specifico <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	____ / 3
	Discreto livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico	2	
	Sufficiente livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico	1,5	
	Non sufficiente livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico	1 / 0,5	

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.

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

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

**ALLEGATO C: RELAZIONE E PROGRAMMI SVOLTI
SINGOLE MATERIE**

CLASSE 5E

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

DOCENTE : Prof. Luca Camilli

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 99 per 33 settimane

LIBRO DI TESTO : Sublime – Duvallier – ed. Eli

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe di francese è composta da 5 alunni, 4 ragazzi e una ragazza. Ho preso per la prima volta la classe quest'anno ed è stata abbinata alla 5F di accoglienza turistica. Parte dei ragazzi hanno mostrato discreto interesse per la materia, ma le carenze di base evidenziate non sono state colmate pienamente. I problemi più evidenti si riscontrano nel lessico e nella pronuncia. Il percorso di approfondimento ne ha chiaramente risentito e il programma ha dovuto prevedere delle alternanze tra i due indirizzi. La lingua francese ha avuto come obiettivo prioritario comunque lo sviluppo delle competenze linguistiche a partire prevalentemente dal linguaggio specifico. Gli **obiettivi** sono stati ampiamente **raggiunti**. Le **attività di recupero** non sono state necessarie ufficialmente ma spesso ci si è soffermati su argomenti di ripasso necessari per l'acquisizione delle competenze linguistiche. Si è scelto in accordo con le allieve di spaziare anche in ambiti diversi dal francese del settore turistico per ampliare la cultura generale; in particolare sono stati affrontati argomenti selezionati di letteratura francese e di storia dell'arte.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

METODOLOGIE E STRATEGIE

- o Lezioni frontali e interattive-dialogiche
- o Lavori di ricerca per approfondimento degli argomenti.
- o Mappe concettuali, video-lezioni, film in lingua originale
- o Uso della digital board con interazione ipad

- o Uso delle Piattaforme Quizizz.com, ladictee.fr, flevideo.com, podcastfrancaisfacile.com

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

CLASSE 5E ENOGASTRONOMIA PRODOTTI DOLCIARI

DOCENTE : Prof. Luca Camilli

LIBRO DI TESTO : Sublime – Duvallier – ed. Eli

ARGUMENTS DE PATISSERIE

Le personnel de la pâtisserie

La pâtisserie

Histoire de la pâtisserie

Ingrédients de base

Pâtes de base

Viennoiseries et mignardises

Crêpes

Croissants

Chocolat

Les métiers de la pâtisserie

PARCOURS D'EDUCATION CIVIQUE

Agenda 2030

ART (PEINTURE)

Van Gogh : Les tournesols

Munch : Le Cri

Picasso : Guernica

Monet : Impressions au soleil levant

Magritte : Les amants

Il Docente

Gli studenti

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

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

Anno Scolastico 2024-2025

Docente : Ravaioli Fulvio

Classe : V ^ sez. E

Disciplina : Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Ore complessive previste : 99

Libro di testo :- Scienza e Cultura dell'Alimentazione VOLUME 5 - Machado - Ed. Poseidonia Scuola

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

A seguito dei colloqui orali svolti nel mese di settembre, finalizzati alla verifica delle competenze in uscita dal quarto anno, è emerso che una parte del gruppo classe — seppur non particolarmente numerosa — presentava lacune di base o conoscenze frammentarie relativamente alla disciplina. Tale situazione ha reso necessario, nella prima fase dell'anno scolastico, un mirato intervento di ripasso e consolidamento degli argomenti generali, al fine di garantire a tutti gli studenti un livello adeguato di preparazione. Grazie a questo intervento, la classe ha progressivamente raggiunto competenze sufficienti per affrontare con maggiore sicurezza sia le tematiche specifiche previste per il quinto anno sia i contenuti proposti nell'ambito delle unità tematiche di Educazione Civica, con particolare riferimento agli **Obiettivi 2** ("Sconfiggere la fame") e **3** ("Salute e benessere") dell'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**.

Durante l'anno scolastico, sono emerse anche alcune difficoltà nell'ambito della produzione scritta. Tali criticità, verosimilmente, risultano imputabili alla scarsa esercitazione negli anni precedenti nella redazione di testi argomentativi strutturati, come il tema. Nonostante ciò, attraverso esercitazioni mirate e progressive attività di supporto, si è registrato un miglioramento generalizzato nella capacità di organizzare e sviluppare i contenuti scritti.

La classe si è dimostrata, nel complesso, motivata e partecipe, manifestando un interesse crescente verso gli argomenti proposti. Gli studenti hanno preso parte attivamente al dialogo educativo con il docente, ponendo domande, formulando osservazioni pertinenti e proponendo spunti di riflessione che hanno arricchito il confronto e il dibattito. Si sono registrati numerosi momenti di interruzione delle lezioni, tuttavia sempre in funzione di attività scolastiche, di approfondimenti disciplinari o di richieste di chiarimento sui temi trattati.

Dal punto di vista dei risultati didattici, il rendimento complessivo della classe si colloca all'interno di una fascia che va dal **6** al **9**. Più nel dettaglio, rispetto agli obiettivi programmati, si evidenzia che un buon gruppo di studenti ha raggiunto livelli di conoscenza pienamente accettabili, talvolta buoni, dimostrando la capacità di acquisire e consolidare i contenuti fondamentali. Un numero più ristretto di alunni è riuscito a conseguire anche le abilità più complesse previste dalla programmazione, riuscendo a stabilire collegamenti significativi tra le diverse unità argomentative svolte, a cogliere le implicazioni pluridisciplinari dei temi affrontati e a dimostrare competenze di analisi critica e di sintesi concettuale.

Gli studenti più competenti hanno evidenziato, inoltre, una buona capacità di rielaborazione personale degli argomenti trattati, riuscendo ad applicare in maniera autonoma e pertinente le conoscenze teoriche acquisite a contesti pratici e reali, secondo un approccio consapevole e metodologicamente corretto.

All'interno del gruppo classe sono presenti alunni con disabilità, per i quali è stato predisposto un percorso didattico personalizzato, in coerenza con quanto stabilito nel relativo **Piano Educativo Individualizzato (PEI)**. Gli alunni hanno mostrato costante partecipazione ed impegno in relazione a tutte le tematiche affrontate durante l'anno scolastico, svolgendo le attività proposte con il supporto dell'insegnante di sostegno. Il percorso è stato calibrato in funzione delle loro esigenze specifiche, favorendo il pieno coinvolgimento nelle attività della classe e promuovendo lo sviluppo delle loro potenzialità.

Inoltre, sono presenti anche alcuni alunni con **Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA)**, per i quali sono stati adottati strumenti e metodologie didattiche personalizzate, come l'uso di mappe concettuali, supporti digitali, e tempi di svolgimento estesi per favorire la comprensione e la produzione scritta. Tali alunni hanno beneficiato di attività compensative e dispensative specifiche, che hanno consentito loro di superare le difficoltà tipiche dei disturbi, favorendo comunque un buon livello di partecipazione e di raggiungimento degli obiettivi disciplinari. La classe, nel suo complesso, ha mostrato una grande disponibilità ad accogliere le necessità di tutti, consolidando un ambiente di apprendimento inclusivo e collaborativo.

In conclusione, il percorso formativo complessivo ha consentito di raggiungere risultati soddisfacenti e, per una parte degli studenti, anche buoni, testimoniando un'effettiva crescita non solo sul piano delle conoscenze, ma anche su quello delle competenze trasversali, della responsabilità personale e della partecipazione consapevole alla vita scolastica.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E SOSTEGNO

L'attività di recupero è stata realizzata in itinere, con un focus particolare sugli studenti che presentavano debiti formativi relativi al primo trimestre. È stato riscontrato che le principali difficoltà degli alunni riguardavano soprattutto l'**elaborazione scritta**. Considerato che la disciplina di **Scienza degli alimenti** è oggetto della **Seconda Prova d'esame**, nel secondo periodo di attività si è deciso di concentrare gli interventi sulla **scrittura accademica** e sull'acquisizione delle competenze richieste in sede di esame. Per questo motivo, sono state organizzate **simulazioni della prova d'esame**, sia ufficiali che non ufficiali, al fine di riprodurre il più possibile le condizioni reali della prova finale. Gli studenti sono stati coinvolti in **tematiche assegnate dal docente**, relative sia agli argomenti già trattati in aula che a tematiche nuove, per stimolare un'ampia preparazione. Questo approccio ha permesso di rafforzare la capacità degli studenti di strutturare e organizzare le proprie risposte in modo chiaro e coerente, affrontando le difficoltà in modo mirato e personalizzato.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Le strategie educative utilizzate durante il corso dell'anno sono state caratterizzate da un approccio **multimodale**, finalizzato a soddisfare le diverse esigenze degli studenti, con l'intento di favorire l'apprendimento attivo e la partecipazione di ciascun alunno:

- **Mappe concettuali:** utilizzate con l'obiettivo di rappresentare visivamente le relazioni tra i concetti chiave della disciplina. Questo strumento si è rivelato particolarmente utile per facilitare la comprensione di argomenti complessi e per aiutare gli studenti a **organizzare mentalmente** le informazioni.
- **Lezioni frontali:** queste lezioni sono state utilizzate principalmente per la **spiegazione teorica** dei contenuti e per la chiarificazione di concetti particolarmente complessi. Il **libro di testo** è stato utilizzato come riferimento principale per la trattazione delle tematiche, mentre gli **appunti** presi dagli studenti hanno supportato la costruzione di un **contenuto personalizzato** che facilitasse l'apprendimento individuale.
- **Lezioni in PowerPoint (PPT):** le lezioni sono state accompagnate dalla presentazione di slide sintetiche ma complete, con un uso strutturato delle **informazioni visive**. L'utilizzo del PPT ha permesso di evidenziare i concetti principali e di favorire una comprensione immediata dei temi trattati, con il supporto di **grafici, immagini e diagrammi**.
- **Uso di video:** la visione di video didattici, correlati agli argomenti trattati, ha rappresentato una modalità alternativa di apprendimento che ha stimolato l'interesse degli studenti. I video sono stati scelti per approfondire aspetti pratici della disciplina e per favorire una visione più concreta e dinamica degli argomenti teorici.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le **verifiche** sono state realizzate per ciascun modulo didattico e hanno avuto l'obiettivo di fornire una valutazione completa e articolata delle competenze acquisite. Le modalità di verifica sono state diversificate, al fine di garantire una valutazione equa e ponderata dei vari aspetti dell'apprendimento:

- **Verifiche orali:** queste sono state utilizzate principalmente per valutare la capacità degli studenti di esporre in modo chiaro e preciso i concetti studiati, rispondendo a domande specifiche e collegando le informazioni acquisite durante il percorso. Le verifiche orali hanno permesso inoltre di stimolare il pensiero critico degli studenti e di valutare la loro capacità di elaborare e rielaborare le conoscenze.
- **Verifiche scritte:** sono state svolte prove scritte a **stimolo aperto** e a **stimolo chiuso**, per valutare sia la conoscenza specifica degli argomenti trattati, che la capacità di applicare i contenuti teorici a situazioni pratiche. Le verifiche scritte sono state strutturate in modo tale da comprendere domande a risposta breve, domande aperte e quesiti a scelta multipla, per valutare diverse tipologie di competenza.
- **Simulazioni della prova d'esame:** nell'ambito delle attività di recupero e di preparazione all'Esame di Stato, sono state organizzate simulazioni in condizioni di esame, che hanno permesso agli studenti di esercitarsi in un ambiente controllato, rafforzando così la loro preparazione e riducendo l'ansia da esame.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dei **temi scritti** è stata condotta utilizzando una **griglia di valutazione** specifica, allegata al presente documento, che ha permesso di analizzare diversi aspetti dell'elaborato, come la **coerenza** e la **chiarezza espositiva**, la **correttezza grammaticale e linguistica**, e l'**originalità del contenuto**. Questa griglia ha consentito una valutazione oggettiva e trasparente del lavoro scritto degli studenti.

La **valutazione finale** degli studenti ha preso in considerazione diversi **parametri cognitivi**, che hanno incluso l'acquisizione delle **conoscenze**, delle **abilità pratiche** e delle **competenze teoriche**. Tuttavia, la valutazione non si è limitata a questi aspetti: è stata infatti considerata anche la **partecipazione attiva** alle lezioni, l'**impegno costante** nel lavoro quotidiano, la **progressione nell'apprendimento** e la capacità di sviluppare un **metodo di studio autonomo** e riflessivo. La valutazione finale ha quindi mirato a fornire una valutazione complessiva, tenendo conto sia delle competenze specifiche che del percorso educativo globale degli studenti.

Il docente
Fulvio Ravaioli

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "COSTAGGINI"

Anno scolastico 2024/2025

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Prof. Fulvio Ravaioli

PROGRAMMA SVOLTO

Il percorso didattico di **Scienza e Cultura dell'Alimentazione** ha guidato gli studenti in un'approfondita riflessione teorica e pratica sui molteplici aspetti legati all'alimentazione, intesa non solo come esigenza biologica ma anche come fenomeno culturale, sociale e scientifico. Il programma, articolato in moduli tematici, ha permesso di sviluppare conoscenze fondamentali per comprendere i principi della sicurezza alimentare, della nutrizione equilibrata e delle tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti.

MODULO 1 – LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

Il primo modulo ha introdotto i principi e le tecniche per garantire la **sicurezza e la qualità degli alimenti** attraverso sistemi di conservazione e cottura, analizzandone vantaggi, limiti e impatti nutrizionali.

Unità 1.1 – La conservazione degli alimenti

- Concetto di **shelf life** e deperibilità
- Tecniche tradizionali e moderne di conservazione: metodi fisici (freddo, calore, disidratazione), chimici (additivi e conservanti), biologici (fermentazione), e fisico-chimici (atmosfera controllate e modificate)
- Approccio critico all'uso degli additivi alimentari, nel rispetto della normativa vigente e della salute del consumatore

Unità 1.2 – La cottura degli alimenti

- Studio delle trasformazioni chimiche durante la cottura: reazioni di Maillard, formazione di acrilammide, denaturazione proteica
- Analisi degli effetti benefici e potenzialmente dannosi della cottura sugli alimenti
- Confronto tra metodi di cottura tradizionali e innovativi (sous-vide, cottura a bassa temperatura, vapore), con attenzione alla conservazione delle proprietà nutrizionali e organolettiche
- Introduzione al concetto di cucina funzionale e salutare

MODULO 2 – RISCHIO E SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

In questo modulo si è affrontato il tema della **sicurezza alimentare** lungo tutta la filiera produttiva, dalla produzione agricola alla distribuzione al consumatore finale, attraverso un approccio integrato e multidisciplinare.

Unità 2.1 – Sicurezza alimentare e normative europee

- Analisi del **Regolamento CE 178/2002**, pilastro della legislazione alimentare europea
- Il concetto “dai campi alla tavola”
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti nella filiera
- Qualità totale e gestione della sicurezza alimentare
- Ruolo delle istituzioni e dei controlli ufficiali

Unità 2.2 – Contaminazioni chimico-fisiche degli alimenti

- Fonti e pericolosità di sostanze indesiderate: **micotossine, pesticidi, metalli pesanti, radionuclidi, residui farmaceutici**
- Focus su materiali a contatto con alimenti: imballaggi, contenitori, e potenziali rilascio di sostanze nocive

Unità 2.3 – Contaminazioni biologiche

- Microrganismi patogeni e alterativi: batteri, virus, funghi, parassiti, prioni
- Le principali **malattie a trasmissione alimentare**: tossinfezioni, parassitosi, intossicazioni
- Fattori ambientali che favoriscono la proliferazione microbica
- Cenni sul sistema HACCP come strumento di prevenzione e autocontrollo nelle attività di ristorazione e produzione

MODULO 3 – LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Questo modulo ha avuto come obiettivo la comprensione dell'importanza di una **corretta alimentazione nei diversi stadi della vita**, con particolare attenzione all'equilibrio nutrizionale, ai fabbisogni energetici e ai principi di una dieta sana e sostenibile.

Unità 3.1 – La dieta nelle diverse fasi della vita

- Definizione di dieta equilibrata secondo i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti)

- Alimentazione nel **bambino, adolescente, adulto, anziano**, in gravidanza e allattamento
- Introduzione alla **educazione alimentare** e alla prevenzione primaria attraverso la dieta

Unità 3.2 – Stili alimentari e benessere

- Diete culturali e religiose
- Analisi critica dei regimi dietetici più diffusi
- Approfondimento sulla **Dieta Mediterranea**: valori nutrizionali, culturali e ambientali; riconoscimento UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità

MODULO 4 – LA DIETA IN PATOLOGIA

Il quarto modulo ha trattato le principali **patologie legate all'alimentazione** e le strategie dietoterapiche appropriate, ponendo l'accento sul ruolo della prevenzione e della personalizzazione nutrizionale.

Unità 4.1 – Malattie cardiovascolari

- Impatto dell'alimentazione su patologie come **ipertensione arteriosa, dislipidemie, aterosclerosi**
- Prevenzione attraverso la riduzione del consumo di sodio, grassi saturi, zuccheri semplici

Unità 4.2 – Malattie metaboliche

- Studio approfondito di **diabete mellito (tipo 1, tipo 2 e gestazionale), obesità, sindrome metabolica, osteoporosi, iperuricemia**
- Implicazioni dietetiche, ruolo del movimento e delle abitudini di vita

Unità 4.3 – Patologie gastrointestinali ed epatiche

- Alimentazione nei disturbi funzionali e organici dell'apparato digerente
- Diete epatoprotettive e alimentazione nei disturbi cronici

Unità 4.4 – Allergie e intolleranze alimentari

- Differenze tra reazioni tossiche, intolleranze e allergie

- Celiachia e intolleranza al lattosio: aspetti diagnostici e dietoterapici
- Aspetti normativi e organizzativi nella ristorazione collettiva per soggetti con allergie/intolleranze

Unità 4.5 – Alimentazione, tumori e disturbi del comportamento alimentare (DCA)

- Correlazione tra alimentazione, stili di vita e **prevenzione oncologica**
- Fattori protettivi e cancerogeni negli alimenti
- Approfondimento sui **disturbi del comportamento alimentare**: anoressia nervosa, bulimia, binge eating disorder
- Riflessione educativa su immagine corporea e relazione con il cibo

COMPETENZE SVILUPPATE

- Acquisizione di un pensiero critico rispetto alle scelte alimentari
- Capacità di leggere e comprendere etichette, tabelle nutrizionali e normative igienico-sanitarie
- Consapevolezza del ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nella gestione delle malattie
- Comprensione dell'interdipendenza tra alimentazione, ambiente, salute e società

Il docente

Prof. Fulvio Ravaoli

Gli studenti

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

Docente: PROF. CIMMINO MARIA ROSARIA

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Classe V E

Ore complessive previste: 3 h per 33 settimane

Libro di testo: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva 3- classe quinta – Enogastronomia- sala e vendita. Autori: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi. Ed. LIVIANA.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe presenta una fisionomia diversificata per quanto concerne le abilità e le competenze di base possedute e il rendimento scolastico ottenuto.

Dal punto di vista comportamentale gli alunni hanno evidenziato un modesto livello di socializzazione tra loro ma un buon rapporto con la docente; l'andamento disciplinare è stato corretto durante l'intero anno scolastico.

La maggior parte degli alunni ha mostrato una discreta attenzione allo svolgimento dell'attività didattica, discreta motivazione all'apprendimento e senso di responsabilità. Le competenze e abilità raggiunte sono risultate eterogenee in conseguenza della diversa applicazione e metodo individuale nello studio.

Gli obiettivi cognitivi e formativi sono stati conseguiti su tre fasce di livello di profitto in cui potenzialmente sono collocabili gli alunni del gruppo classe:

La prima fascia è costituita da un piccolo gruppo di studenti che ha conseguito buoni risultati, mostrandosi autonomi nell'attività didattica e costanti nello studio e nell'attenzione in classe.

La seconda fascia, comprende allievi che sono riusciti, grazie ad un impegno crescente a raggiungere, al termine dell'anno scolastico, una preparazione discreta.

La terza fascia comprende studenti che, con grande sforzo e buona volontà nello studio, hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.

Per gli studenti certificati D.SA sono stati utilizzati gli strumenti dispensativi e compensativi previsti; per gli studenti con disabilità è stata seguita una programmazione personalizzata in linea con gli obiettivi stabiliti nel PEI.

Il programma previsto è stato interamente svolto. L'UDA di Educazione Civica prevista per il trimestre e per il pentamestre ha suscitato interesse e coinvolgimento della classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Come indicato nel piano di lavoro, l'attività educativa è stata rivolta a migliorare il grado di formazione personale degli alunni, favorendo una crescita della personalità attraverso lo sviluppo delle abilità logiche e operative.

OBIETTIVI DISCIPLINARI:

- Possedere conoscenze complete, anche se non approfondite, degli argomenti proposti;
- Saper esporre gli argomenti in modo semplice, ma corretto utilizzando la terminologia della disciplina;
- Saper applicare autonomamente le conoscenze acquisite senza commettere errori nella risoluzione di compiti e casi di modesta difficoltà;
- Saper riferire le notizie fondamentali offerte da un testo informativo o argomentativo di carattere giuridico - economico;
- Conoscere il contenuto e le finalità del bilancio d'esercizio, saper analizzare le voci dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico e saper redigere Stato Patrimoniale e Conto Economico secondo gli schemi previsti dal Codice Civile
- Saper riclassificare il bilancio d'esercizio e saper calcolare e interpretare margini e indici di bilancio.
- Conoscere la storia e le istituzioni dell'UE, le fonti del diritto comunitario e il turismo come settore strategico nella politica europea; saper riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie, riconoscere le problematiche riguardanti la politica europea del turismo.
- Saper analizzare gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Conoscere le norme obbligatorie nazionali e comunitarie e la disciplina dei contratti di settore.
- Conoscere lo statuto dell'imprenditore commerciale, le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare, le certificazioni di qualità e i marchi di qualità.
- Conoscere fasi e procedure di redazione del business plan di una azienda ristorativa
- Conoscere il contenuto e l'articolazione del budget di una azienda ristorativa;
- Conoscere l'evoluzione del marketing e comprendere l'importanza della sua applicazione nel campo del turismo; conoscere il marketing turistico territoriale, i piani di marketing conoscere le caratteristiche e le potenzialità del web marketing .

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

L'attività di recupero è stata eseguita durante tutto il percorso didattico per colmare le carenze che man mano si evidenziavano nel processo di apprendimento.

Tale attività è stata basata su sintesi di argomenti più complicati, schematizzazioni, esercitazioni di gruppo. Sulla base di quanto deliberato dal Collegio dei Docenti è stato effettuato, per la disciplina in oggetto, uno sportello studio pomeridiano della durata di 14 ore.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Per consentire alle studentesse il raggiungimento dei diversi obiettivi programmati sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- lezione frontale;
- analisi del libro di testo;
- schematizzazioni;
- correzione collettiva degli esercizi;
- dialogo con gli alunni

La presentazione di nuovi contenuti disciplinari e le attività di recupero e di approfondimento sono state svolte con una metodologia che può essere schematizzata nelle seguenti fasi: presentazione degli obiettivi dell'unità didattica elementare; presentazione dell'argomento mediante lezione frontale e letture; verifiche intermedie mediante esercitazioni in classe e a casa, colloqui, test; verifiche finali per valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Sono state effettuate verifiche orali e verifiche scritte sia nel trimestre che nel pentamestre. Le verifiche scritte sono state effettuate sotto forma di quesiti a risposta aperta, esercizi e prove strutturate costituite da esercizi e quesiti correlati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto delle competenze e delle abilità specifiche conseguite dagli alunni, dell'impegno, della responsabilità mostrata dagli stessi e dei progressi conseguiti nel processo di apprendimento. Gli allievi sono sempre stati informati sul livello di profitto raggiunto rispetto agli obiettivi prefissati e consigliati sulla metodologia di studio da seguire. Per la valutazione sono state utilizzate le griglie approvate dal Dipartimento.

PROF. Maria Rosaria Cimmino

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Classe V sez. E

Anno scolastico 2024-2025

Docente: Cimmino Maria Rosaria

Libro di testo: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 3- classe quinta- Enogastronomia – sala e vendita - Ed. Liviana. Autori: De Luca, Fantozzi

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

Principi di redazione del bilancio

Lo Stato patrimoniale

Il Conto economico

Il Rendiconto finanziario (cenni)

La Nota integrativa (cenni)

Il bilancio in forma abbreviata

Gli allegati del bilancio

GLI STRUMENTI DELL'ANALISI FINANZIARIA

Riclassificazione del Bilancio

Analisi strutturale

Indici di equilibrio patrimoniale e finanziario

Indici di liquidità e di redditività

LE LEGGI CHE REGOLANO L'ATTIVITA' TURISTICA

LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le norme sulla crisi d'impresa

La tutela della privacy

La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

La prevenzione incendi

La sicurezza e l'igiene alimentare

La strategia "dai campi alla tavola"

Il piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati nella filiera

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Il contratto ristorativo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Il Codice del turismo

La responsabilità del ristoratore

Prendere in gestione un ristorante

Le catene ristorative

Il contratto di franchising

Il contratto di consorzio

Le associazioni di categoria

LA GESTIONE DELLA QUALITA'

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO

Le certificazioni di qualità

I marchi: tutela dei marchi. Contraffazione e usurpazione dei marchi.

Marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

I prodotti a chilometro zero

I presidi Slow Food

LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE

IL MARKETING

L'evoluzione del concetto di marketing

Il marketing turistico territoriale

LE TECNICHE DEL MARKETING

Il marketing strategico e operativo

IL PIANO DI MARKETING DI UNA IMPRESA TURISTICA

Le fasi del piano di marketing

L'analisi della situazione esterna e interna

Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing

Le strategie di marketing mix

Il controllo e la valutazione dei risultati

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE:

IL BUSINESS PLAN

Dall'idea imprenditoriale al business plan

Le fasi per realizzare un business plan

I preventivi di impianto

La valutazione dei dati

La fase di start up

PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Le fasi della programmazione aziendale

I tempi della programmazione

Il budget (cenni)

EDUCAZIONE CIVICA

TRIMESTRE: La nascita dell'Unione Europea; le Istituzioni Europee e le Fonti del diritto comunitario; L'ONU.

PENTAMESTRE; Il concetto di sviluppo sostenibile; l'Agenda 2030; l'Italia e l'agenda 2030; L'ASVIS.

L'INSEGNANTE
Prof. Cimmino Maria Rosaria

gli studenti

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” - Rieti

Anno scolastico 2024-2025

Docente : Anna De Angelis

Discipline: Lingua e letteratura italiana - Storia

Classe: 5[^] sezione E

Ore complessive previste: 4 ore per 33 settimane (Italiano), 2 ore per 33 settimane (Storia)

Libro di testo di Italiano: Paolo Di Sacco, *La scoperta della letteratura*, volume 3. *Dal secondo Ottocento a oggi*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori PEARSON

Libro di testo di Storia: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso*, volume 2. *L'età dell'industria e degli stati nazionali* e volume 3. *Il Novecento e la globalizzazione*, PEARSON

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5[^] E è costituita da 17 studenti che appartengono a diverse realtà territoriali: quasi tutti gli studenti sono pendolari e provengono dalle province di Rieti e di Roma, alcuni vivono a Rieti mentre alcuni alunni frequentano il convitto.

Nella classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali alcuni dei quali con Disturbi Specifici dell'Apprendimento mentre altri studenti sono in possesso di certificazione ai sensi della Legge 5 febbraio 1992, n. 104,

La docente insegna nella classe a partire dalla classe terza, in cui insegnava soltanto Storia, instaurando da subito un buon rapporto con gli alunni che hanno mostrato un atteggiamento corretto e rispettoso.

Quasi tutti gli studenti hanno seguito con interesse e partecipazione le lezioni, tuttavia l'approfondimento individuale non è stato sempre adeguato.

All'inizio dell'anno scolastico alcuni alunni presentavano ancora incertezze nell'elaborazione di testi scritti conformi alle tipologie d'esame e nell'acquisizione del metodo di studio, di conseguenza le strategie educative sono state finalizzate soprattutto alla facilitazione dei processi di apprendimento e alla rielaborazione dei contenuti.

Le esercitazioni di scrittura sulle tipologie testuali della prima prova dell'Esame di Stato hanno permesso agli studenti di acquisire competenze linguistiche mediamente sufficienti dal punto di vista formale e contenutistico.

Per quanto riguarda lo studio della Letteratura italiana si è preferito presentare in maniera essenziale i movimenti letterari e culturali privilegiando la lettura e l'analisi dei testi presi in esame. Si è ritenuto opportuno dedicare diverse lezioni alla pianificazione e all'elaborazione di testi scritti delle tipologie della prima prova d'esame.

Lo studio della Storia è stato proposto in sincronia con il programma di Italiano presentando i fatti storici in modo attuale attraverso continui collegamenti con la realtà sociale e politica contemporanea e con l'area di indirizzo professionale, così da suscitare motivazione e interesse. Per avvicinare gli alunni allo studio del Novecento sono stati proposti documenti multimediali riguardanti eventi, episodi biografici, interviste a personaggi famosi e testimonianze storiche. In entrambe le discipline la programmazione prevista a inizio anno è stata svolta quasi per intero, nonostante le numerose attività progettuali che hanno coinvolto la classe in orario curricolare e che hanno sensibilmente ridotto le ore di lezione previste.

Per quanto riguarda le attività di recupero, al termine del primo trimestre un solo alunno è stato inviato alla frequenza del corso di recupero pomeridiano di Italiano mentre un'altra alunna ha frequentato il corso in itinere di Storia.

Per quanto riguarda la situazione didattica della classe un buon numero di alunni, motivati allo studio e disponibili al dialogo educativo, hanno acquisito un'apprezzabile conoscenza dei contenuti, denotando apprezzabili capacità operative e di rielaborazione personale. Altri studenti hanno conseguito un grado di conoscenze e competenze sufficiente: alcuni di essi hanno profuso un discreto impegno nello studio mentre altri si sono impegnati in modo discontinuo.

Un numero ristretto di alunni, infine, presentano ancora qualche incertezza nella rielaborazione autonoma dei contenuti e nell'esposizione sia orale sia scritta.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

- Corso di recupero pomeridiano di Italiano nel periodo febbraio- marzo
- Corso di recupero in itinere di Storia nel mese di marzo
- Esercizio di tecniche di lettura e analisi del testo
- Potenziamento delle conoscenze linguistiche di base
- Potenziamento dei modelli di scrittura
- Acquisizione del metodo di studio
- Rielaborazione dei contenuti attraverso l'uso di griglie, schemi e mappe concettuali

L'accertamento del recupero è avvenuto con verifiche scritte effettuate nel mese di marzo 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 all'attualità e sulla individuazione di alcuni collegamenti interdisciplinari:

- Lezioni frontali
- Lezioni interattive e dialogiche
- Brainstorming
- Ricerche individuali e in gruppo
- Attività laboratoriali

SUSSIDI DIDATTICI

La didattica è stata integrata con l'impiego di:

- Libri di testo
 - Altri testi scolastici per l'approfondimento
 - Schemi, appunti personali e mappe concettuali per l'esemplificazione dei contenuti disciplinari
 - Ricerche da Internet e da altre fonti (pubblicazioni specialistiche, quotidiani e riviste)
- Si è inoltre provveduto, attraverso la piattaforma multimediale Gsuite, a:

- Fornire mappe concettuali e sintesi
- Fornire altro materiale anche in formato multimediale

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

- Colloqui e interrogazioni
- Valutazione degli interventi dal posto
- Italiano: tre verifiche scritte e una orale nel trimestre, tre verifiche scritte e due orali nel pentamestre.
- Storia : due verifiche orali sia nel trimestre sia nel pentamestre

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Quantità e qualità delle informazioni possedute
- Coerenza e coesione
- Uso del registro linguistico adeguato
- Capacità di argomentazione
- Capacità di affrontare una tematica con metodo critico

CRITERI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

1. Saper ascoltare e rispondere in modo pertinente ed essenziale alle domande orali
2. Saper esporre le conoscenze acquisite in modo chiaro
3. Saper utilizzare gli elementi essenziali dell'analisi testuale
4. Saper produrre elaborati chiari e corretti rispondenti alla consegna
5. Saper operare semplici collegamenti
6. Comprendere il nesso causa-effetto dei fatti storici
7. Conoscere gli elementi essenziali della cultura e della società studiate
8. Conoscere gli avvenimenti più importanti della Storia italiana inserita nel contesto internazionale
9. Comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo degli avvenimenti storici

Nella valutazione si è fatto uso delle griglie approvate dal Dipartimento e dal Collegio dei docenti dell'Istituto.

La docente, prof.ssa Anna De Angelis

Docente : Anna De Angelis

Disciplina: Lingua e letteratura italiana

Classe: 5[^] sezione E

Ore complessive previste: 4 ore per 33 settimane

Libro di testo: Paolo Di Sacco, *La scoperta della letteratura*, volume 3. *Dal secondo Ottocento a oggi*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori PEARSON

Altri testi multimediali sono disponibili nella classroom della 5[^] E

PROGRAMMA SVOLTO

STORIA E AUTORI DELLA LETTERATURA ITALIANA

1. STRUMENTI PER L'ANALISI DEL TESTO LETTERARIO

- Il testo narrativo
- Il testo poetico

2. PROFILO LETTERARIO

- **Fra Ottocento e Novecento:**

-Il contesto storico e culturale: il Positivismo, la crisi del razionalismo, società e cultura di massa.

-Il Naturalismo e il Verismo

-Il Decadentismo

-La lirica simbolista

-Il romanzo decadente

-Il progetto delle Avanguardie storiche: il Futurismo

-Il rinnovamento della poesia in Italia

-Il grande romanzo europeo

- **La letteratura contemporanea:**

-Il contesto storico e culturale: il fascismo e la cultura italiana

-La lirica ermetica

3. AUTORI ED OPERE

- **Emile Zola**

-Vita, opere e ritratto letterario

-Lecture antologiche :

“La miniera” (da *Germinale*, cap.I)

- **Giovanni Verga**

-Vita, opere e ritratto letterario

-Lecture antologiche :
“Rosso Malpelo”, “La lupa” (da *Vita dei campi*)
“La famiglia Toscano” (da *I Malavoglia*, cap. I)
“L’epilogo: il ritorno e la partenza di ‘Ntoni”
(da *I Malavoglia*, cap. XV)

- **Charles Baudelaire**

-Vita, opere e ritratto letterario
-Lecture antologiche :
“Corrispondenze” (da *I fiori del male*)

- **Gabriele D’Annunzio**

-Vita, opere e ritratto letterario
-Lecture antologiche:
“Il conte Andrea Sperelli” (da *Il piacere*, libro I, cap. 2)
“La sera fiesolana”, “La pioggia nel pineto” (da *Alcyone*)

- **Giovanni Pascoli**

-Vita, opere e ritratto letterario
-Lecture antologiche :
“Novembre”, “Lavandare”, “Il lampo”, “X agosto”, “L’assiuolo” (da *Myricae*)
“Il gelsomino notturno” (da *Canti di Castelvecchio*)

- **Filippo Tommaso Marinetti**

-Vita, opere e ritratto letterario
-Lecture antologiche :
“Manifesto del Futurismo”

- **Italo Svevo**

-Vita, opere e ritratto letterario
-Lecture antologiche:
“Prefazione e Preambolo”, “L’ultima sigaretta”, “Zeno sbaglia funerale”,
“Psico-analisi”
(da *La coscienza di Zeno*)

- **Luigi Pirandello**

-Vita, opere e ritratto letterario
-Lecture antologiche:
“La patente”, “Il treno ha fischiato” (da *Novelle per un anno*)
“Io mi chiamo Mattia Pascal”, “L’amara conclusione : io sono il fu Mattia Pascal” (da *Il fu Mattia Pascal*)
“I sei personaggi entrano in scena” (da *Sei personaggi in cerca d’autore*)

- **Giuseppe Ungaretti**

-Vita, opere e ritratto letterario
-Lecture antologiche:
“Il porto sepolto”, “I fiumi”, “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Fratelli”, “Soldati”
(da *L’allegria*)

- **Eugenio Montale**
 - Vita, opere e ritratto letterario
 - Lecture antologiche:
 - “Merigiare pallido e assorto” , “Spesso il male di vivere ho incontrato” (da *Ossi di seppia*)

EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA SCOLASTICA

TIPOLOGIE DELLA PRIMA PROVA DI ESAME

- **A. Analisi di un testo letterario**
- **B. Analisi e produzione di un testo argomentativo**
- **C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

EDUCAZIONE CIVICA

-Nell’ambito della seconda tematica “Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030” sono state svolte le seguenti attività: visione e analisi di documenti multimediali (disponibili nella Classroom della 5[^] E) relativi agli obiettivi 4 (Istruzione di qualità) e 5 (Parità di genere).

VISIONE DI SPETTACOLI TEATRALI E CINEMATOGRAFICI

-“Dura lex sed lex” in Aula Magna a cura del gruppo teatrale *Effetti collaterali* nell’ambito del Progetto Volontariato

-“Il ragazzo con i pantaloni rosa” presso il cinema teatro Moderno di Rieti

-“La scomparsa di Ettore Majorana” presso il Teatro Flavio Vespasiano di Rieti

EDUCAZIONE ALLA LETTURA

-Lettura del libro *Burqa Queen* di Barbara Schiavulli (Edizioni Radio Bullets, 2023) nell’ambito del progetto Lettura (anno scolastico 2023- 2024)

La docente, prof.ssa Anna De Angelis

gli studenti

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” - Rieti

Anno scolastico 2024-2025

Docente : Anna De Angelis

Disciplina: Storia

Classe: 5[^] sezione E

Ore complessive previste: 2 ore per 33 settimane

Libro di testo: G.De Vecchi, G.Giovannetti, *Storia in corso*, volume 2. *L'età dell'industria e degli stati nazionali* e volume 3. *Il Novecento e la globalizzazione*, PEARSON

Altri testi multimediali sono disponibili nella classroom della 5[^] E

PROGRAMMA SVOLTO

STORIA GENERALE

- L'Italia unita (IN SINTESI)
- La seconda rivoluzione industriale (IN SINTESI)
- L'imperialismo (IN SINTESI)
- La nascita della società 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* (IN SINTESI)
- Il regime nazista
- La Seconda guerra mondiale
- La guerra fredda
- L'Italia repubblicana: la nascita della Repubblica italiana e i principi del nuovo stato

EDUCAZIONE CIVICA

-Nell'ambito della prima tematica “L'Italia nella comunità internazionale” sono state svolte le seguenti attività: visione e analisi di documenti multimediali (disponibili nella Classroom della 5[^] E) relativi all'argomento “ L'Unione europea e il Manifesto di Ventotene”.

La docente, prof.ssa Anna De Angelis

gli studenti

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti

a.s. 2024/2025 LINGUA INGLESE Classe V sez. E

Indirizzo: Enogastronomia

Articolazione: *PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI*

Libro di testo: **“FLAVOURS - English for Cooking and Service”**
Autori: A. Assirelli e A. Vetri Ed.: Rizzoli Education

Docente: Inches Rossella

RELAZIONE FINALE

La classe V sezione E è composta da 17 studenti.

Conosco il gruppo classe dal loro terzo anno scolastico e alcuni elementi dagli anni precedenti, quindi ho avuto modo di seguire gran parte del percorso didattico e della crescita formativa degli alunni e, se non è stato sempre semplice stabilire un rapporto proficuo, gradualmente ho cercato di guadagnare la loro fiducia fino a poter dire oggi di aver raggiunto un ottimo livello di collaborazione e reciproco rispetto.

Dal punto di vista disciplinare non si sono mai registrati problemi, la classe ha evidenziato un comportamento sempre corretto e rispettoso durante le attività didattiche dimostrando maturità e un discreto senso di responsabilità. Il clima è stato sempre caratterizzato da serenità e nel complesso la classe ha sempre avuto un atteggiamento costruttivo e ha seguito le lezioni con un buon livello di interesse e partecipazione anche in occasione di uscite didattiche di approfondimento.

Non tutti gli elementi hanno però sempre profuso impegno e attenzione. Per alcuni di alunni si è dovuto infatti procedere talvolta a sollecitazioni e richiami per quanto riguarda l'applicazione e la frequenza e ciò ha portato ad un metodo di studio mnemonico e a capacità espressive in lingua inglese modeste e incerte.

Se all'inizio del loro percorso di apprendimento gli alunni incontravano principalmente difficoltà nella produzione orale della lingua straniera, e si affidavano perciò ad uno studio non sempre approfondito, progressi apprezzabili si sono registrati nell'ultimo periodo dell'anno in cui hanno dimostrato di voler fortemente migliorare e acquisire abilità e competenze linguistiche spendibili nei vari contesti di vita e di lavoro.

1.1 OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine del loro percorso didattico-educativo, gli alunni hanno evidenziato una maturità piuttosto diversificata che rispecchia le loro reali personalità ed aspettative.

Eterogenee sono nel gruppo classe le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute, in particolare un esiguo numero di studenti si è distinto per preparazione di base più approfondita e buone abilità di produzione linguistica, altri, malgrado l'impegno, si sono affidati ad uno studio più mnemonico e poco organico, qualche elemento ha dimostrato un impegno discontinuo e poco proficuo.

Il piano programmatico inizialmente stabilito, è stato svolto scegliendo gli argomenti più idonei e maggiormente fruibili e prestando maggiore attenzione a tematiche che suggerivano momenti di approfondimento individuale. Per alcuni argomenti sono state utilizzate strategie più semplificative per favorire un'acquisizione semplice ma consapevole dell'argomento in questione ed una sufficiente conoscenza del lessico specifico di indirizzo da poter poi riutilizzare, in autonomia, nelle varie situazioni della realtà lavorativa. Tutti gli alunni hanno prodotto anche elaborati in power point relativi a alcuni argomenti di studio, dimostrando il proprio grado di capacità di rielaborazione e autonomia operativa.

Nell'ambito del percorso interdisciplinare di Educazione Civica, in vista dell'Esame di Stato, per quanto riguarda la disciplina Lingua inglese, la classe è stata coinvolta nella trattazione dei seguenti percorsi:

Triennio: **“Italy in the international community”** (Conoscere il ruolo del nostro paese in Europa e nel mondo)

Nel corso del secondo periodo scolastico, la classe ha partecipato alle prove Invalsi di lingua inglese e allo spettacolo teatrale in lingua inglese “Dr. Jekyll and Mr. Hyde”.

L'obiettivo fondamentale del corso di studi è stato quello di far sì che gli studenti potessero utilizzare effettivamente la lingua per comprendere e produrre messaggi orali anche se non troppo complessi, interagendo in modo adeguato al contesto comunicativo; migliorare la comprensione e la produzione di testi scritti di diverso tipo; approfondire la capacità di riflessione sugli aspetti sia funzionali sia formali della lingua; acquisire una più ampia conoscenza del modo di vivere del Paese di cui si studia la lingua, sviluppando la consapevolezza di analogie e differenze fra diverse “civiltà”.

Oltre agli obiettivi puramente didattici, si sono fissati alcuni obiettivi di carattere generale quali:

- saper lavorare in coppia/gruppo
- saper condurre attività di ricerca
- sviluppare capacità di analisi
- acquisire capacità critiche

1. OBIETTIVI MINIMI

Gli obiettivi di seguito elencati, in termini di competenze, conoscenze e abilità specifiche, si intendono raggiunti ai diversi livelli di profitto in corrispondenza dei descrittori applicabili. Per obiettivo minimo si intende il raggiungimento del livello corrispondente alla sufficienza.

COMPETENZE: utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

CONOSCENZE: strutture grammaticali di base aspetti linguistici e comunicativi dell'interazione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana; caratteristiche delle diverse tipologie testuali (lettere informali, descrizioni, narrazioni), strutture sintattiche e lessico appropriati al contesto.

ABILITA': interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità utilizzare un repertorio lessicale per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e lavorativa, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi scritti e orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL LIVELLO RAGGIUNTO

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	giudizio	voto
Efficaci	Complete e ricche di particolari	Considerevoli, estese e senza errori	Ottimo	9-10
Discrete	Discrete, abbastanza approfondite e organiche	Discrete, lineari e appropriate, con minime imprecisioni	Discreto	7-8
Sufficienti	Poco approfondite	Adeguate, con parecchie imprecisioni che però non ne compromettono l'efficacia	Sufficiente	6
Inefficaci	Frammentarie, parziali e confuse	Scadenti, carenti e inefficaci	Insufficiente	4-5
Non rilevabili	Nulla Quasi nulla	Nulla Quasi nulla	Scarso	2-3

1. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Per quanto riguarda l'attività di recupero, al termine del primo trimestre alcuni alunni evidenziavano insufficienze e l'attività di sostegno è avvenuta attraverso attività di recupero pomeridiane (corso di recupero).

2. METODOLOGIE E TECNICHE EDUCATIVE

Il metodo utilizzato è stato quello funzionale-comunicativo, con momenti di insegnamento/apprendimento di tipo cooperativo e con spazi dedicati all'autoapprendimento guidato.

Le attività didattiche sono state organizzate in moduli, intesi come parti significative, omogenee ed unitarie di un percorso formativo più ampio con precisi obiettivi cognitivi verificabili, documentabili e capitalizzabili, a loro volta sottodistinti in unità didattiche.

Gli argomenti previsti sono stati sviluppati calandoli nella realtà operativa, onde far acquisire la capacità di esprimersi in modo appropriato in vari contesti soprattutto lavorativi, inerenti al settore d'appartenenza della classe, ed operando il più possibile collegamenti interdisciplinari, al fine di sviluppare competenze trasversali, come richiesto dal nuovo Esame di Stato.

Inoltre, è stato fatto un lavoro di ampliamento continuo della terminologia specifica di micro lingua.

Ad integrazione dei metodi tradizionali, si è proceduto a:

- Condivisione su piattaforma G-SUITE di materiali didattici, anche di tipo multimediale
- Comunicazioni telematiche al singolo studente o al gruppo classe e via mail e/o stream di Classroom;

3. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Oltre al libro di testo in adozione, **“FLAVOURS - English for Cooking and Service”**, sono stati utilizzati altri materiali come fotocopie, materiale autentico e ricorso all'uso di Internet. Si è inoltre provveduto a fornire appunti delle lezioni e altro materiale multimediale attraverso canali telematici.

4. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche dei risultati, determinate dagli obiettivi parziali individuati all'inizio di ogni unità didattica, sono state strutturate per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e per evidenziare eventuali modifiche da apportare in itinere al piano di lavoro. Le verifiche somministrate sono state sia scritte che orali. In particolare per le verifiche scritte si è ricorso prevalentemente alla tipologia dei quesiti a risposta aperta o a prove semistrutturate; durante le verifiche orali, si è proceduto all'accertamento delle competenze linguistiche e abilità di comunicazione nel settore dell'enogastronomia (Indirizzo: PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI)

5. CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto della progressione rispetto ai livelli di profitto individuati all'inizio dell'anno scolastico, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione profusi.

Inoltre sono stati presi in considerazione:

- la frequenza di partecipazione alle attività didattiche
- la partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche
- la puntualità nelle consegne.
- il livello di interpretazione/rielaborazione dei contenuti in autonomia
- il raggiungimento dei traguardi delle competenze

La docente: Rossella Inches

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti
a.s. 2024/2025 LINGUA INGLESE Classe V sez. E

Indirizzo Enogastronomia

Articolazione: *PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI*

Libro di testo: **“FLAVOURS - English for Cooking and Service”**
 Autori: A. Assirelli e A. Vetri Ed.: Rizzoli Education

Docente: Inches Rossella

PROGRAMMA SVOLTO - CONTENUTI

Unità	Conoscenze
How to write a work placement report	<ul style="list-style-type: none"> ● My internship report
Foods & Health	<ul style="list-style-type: none"> ● -Nutrients ● -The Food Pyramid ● -The Mediterranean Diet ● Alternative & Special Diets ● Special diets for food allergies and intolerances ● Celiac disease
Food and Health Lifelong Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> ● The nutritional needs during the life cycle
Foods & Health Eating disorders	<ul style="list-style-type: none"> ● Anorexia Nervosa ● Bulimia Nervosa ● Binge Eating ● Pica
Food safety and hygiene	<ul style="list-style-type: none"> ● Food Poisoning ● Food Spoilage & Safe Storage ● Good Storage and Food Classification ● Food preservation Methods ● Food Packaging
The “MADE IN ITALY” brand in the world	<ul style="list-style-type: none"> ● Food & Wine Quality Labels
UNIT 14 Think globally, eat locally	<ul style="list-style-type: none"> ● The UN 2030 Agenda ● Definition of Sustainability ● Sustainable Diet

	<ul style="list-style-type: none"> ● The Double Pyramid ● Sustainable Food and Organic Food ● GMOs ● 0 Km Food ● The Philosophy of Slow Food ● The “Slow Food” Projects
<p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>“Italy in the international community” (Conoscere il ruolo del nostro paese in Europa e nel mondo)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● United in diversity: THE EUROPEAN UNION

Nel corso dell’anno sono state svolte le seguenti UDA di Educazione Civica:

Trimestre: “Italy in the international community” (Conoscere il ruolo del nostro paese in Europa e nel mondo)

Gli alunni

La docente: Rossella Inches

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 E (sezione Prodotti Dolciari)

Ore complessive previste: h 3 per 33 settimane

Libro 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

La classe si divide in due gruppi per quanto attiene la seconda lingua (spagnolo e francese).

Il gruppo classe che studia la lingua spagnola è costituito da n. 12 alunni (8 femmine e 4 maschi). Nella classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali alcuni dei quali con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, riconosciuti ai sensi della Legge 8 ottobre 2010, n. 170. Un altro studente è in possesso di certificazione ai sensi della Legge 5 febbraio 1992, n. 104, e segue una programmazione didattica riconducibile alla classe con prove equipollenti, in applicazione delle indicazioni contenute nel D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 e successive modificazioni, e delle Linee guida per l'inclusione scolastica emanate dal Ministero dell'Istruzione.

La continuità didattica dell'insegnante per tre anni, ha consentito di stabilire nel tempo un rapporto di reciproca fiducia tra docente ed allievi ed un buon clima di lavoro. Dal punto di vista socio-affettivo la classe evidenzia al suo interno un accettabile grado di socializzazione, pur dividendosi in gruppi talvolta poco omogenei.

I discenti hanno mostrato un buon interesse alle lezioni intervenendo con quesiti sugli argomenti trattati e contribuendo proficuamente alla trattazione di tematiche afferenti soprattutto il settore dolciario e scienza e cultura dell'alimentazione.

L'abilità comunicativa, con particolare riguardo al settore di specializzazione, è stata stimolata costantemente fornendo loro un bagaglio abbastanza ampio di termini specialistici.

Durante l'anno scolastico l'insegnante ha sempre cercato di rendere autonomi gli studenti nell'apprendimento, sfruttando al massimo le loro risorse al fine di sviluppare 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 4 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 sufficiente 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 DI POTENZIAMENTO

Non sono stati svolti corsi di recupero in quanto alla fine del primo trimestre nessun alunno aveva riportato un debito nella disciplina.

Durante l'anno scolastico 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 prodotti dolciari, con la trattazione di tematiche relative alle discipline d'indirizzo (Laboratorio Pasticceria, Scienza e cultura dell'alimentazione).

Particolare attenzione è stata dedicata agli alunni con BES in quanto gli esercizi e le prove di verifica consegnati sono stati sempre graduati rispetto alla complessità del contenuto e dello svolgimento, così come la valutazione è sempre stata di tipo formativo.

Per quanto riguarda l'alunno certificato, il punto di riferimento è stato il Piano Educativo Individualizzato. Tenuto conto delle diverse variabili e specificità che ogni singola situazione impone, si è provveduto a rimodulare le progettazioni, con riduzione e variazione degli argomenti, anche attraverso la realizzazione di materiale personalizzato (schemi e mappe) da far fruire sulla piattaforma Gsuite avvalendosi, inoltre, del preziosissimo supporto dell'insegnante di sostegno.

5. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Gli strumenti usati sono stati: il libro di testo, materiale preparato dalla docente e condiviso sulla piattaforma GSuite ad integrazione del libro di testo carente soprattutto nella parte del programma afferente la gastronomia e la pasticceria latinoamericana e gli argomenti di scienze degli alimenti e laboratorio pasticceria in lingua spagnola; materiale audio-visivo; uso del dizionario bilingue e monolingue e filmati scaricati dal web.

6. TIPOLOGIA 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 e testi da completare. 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.

La docente

**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. E (Enogastronomia – Prodotti dolciari)

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.
- LA REPOSTERÍA MEXICANA: DULCES TÍPICOS.

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.
- LA GASTRONOMIA CUBANA TAN SABROSA Y VARIADA.
- LA REPOSTERIA CUBANA: FLAN DE COCO, EMPANADAS, BUÑUELOS Y TURRÓN.

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 Perú.
- La repostería y sus recetas típicas.

MODULO V
PRINCIPIOS DE 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 diabetes.
- Los trastornos alimenticios: La obesidad, la anorexia y la bulimia.

MODULO VI

o 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 y repostería de Argentina. La tradición heladera en Argentina.
- La gran oleada de emigrantes italianos hacia Argentina.

REVISIÓN GRAMATICAL:

El presente de indicativo, los tiempos de pasado, el futuro, el condicional, el imperativo.

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

- Banquetes y catering.
- Las toxoinfecciones alimentarias.
- Las enfermedades cardiovasculares.

Gli alunni

La docente
Rosatelli Silvia

MATERIA: Matematica

DOCENTE: Giorgio GATTA

CLASSE: V^a Enogastronomia Pasticceria Sez. E

A. S. 2024/2025

Ore di lezione previste nell'anno: 99 (n° 3 ore sett. x 33 settimane)

BREVE PRESENTAZIONE della CLASSE

La classe di Servizi di Enogastronomia indirizzo Pasticceria è composta da diciassette alunni iscritti frequentanti.

C'è la presenza alunni con disabilità per i quali è stato svolto un programma personalizzato in linea con gli obiettivi del PEI, ci sono poi alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento che, attraverso il P.d.P., sono comunque riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi prefissati.

Gli studenti hanno mostrato vecchie lacune nella preparazione di base per cui, inizialmente, si è ritenuto opportuno ricostruire almeno in parte i prerequisiti necessari allo svolgimento degli argomenti relativi alla programmazione.

È da sottolineare che, sin dai primi giorni dell'Anno Scolastico, la classe, fatte poche eccezioni, ha mostrato disinteresse per la disciplina, a causa dell'elevata probabilità di non essere inserita tra le materie d'esame, a cui si è correlato un basso livello di attenzione, una scarsa partecipazione allo svolgimento della lezione ed una totale trascuratezza nel lavoro domestico che ha portato a tralasciare quasi totalmente lo studio fino all'inizio del secondo quadrimestre, allorché ci si è accorti che la materia veniva inserita tra le materie d'esame con membro esterno.

Per tali motivi si è reso necessario tornare più volte sugli argomenti già trattati, rallentando così notevolmente il normale svolgimento del programma.

IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE SONO STATI CONSEGUITI I SEGUENTI OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

Gli alunni sanno calcolare con sufficiente autonomia semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte, presentano invece molte incertezze nella lettura dei grafici e nella determinazione del dominio e del segno di una funzione, nello studio dei limiti, mentre risultano in grado di eseguire derivate ed integrali di semplicissime funzioni dimostrando una padronanza nel calcolo probabilistico semplice, solo dopo avere svolto molti esercizi dello stesso tipo e comunque dietro la guida dell'insegnante.

Complessivamente, tranne quattro studenti, la classe non ha raggiunto in modo soddisfacente gli obiettivi minimi fissati.

1. CONTENUTI SPECIFICI

- **UNITA' DIDATTICHE e/o MODULI e/o PERCORSI FORMATIVI ed EVENTUALI APPROFONDIMENTI**

U.D. – MODULO – PERCORSO FORMATIVO – APPROFONDIM.	PERIODO/ORE
Prerequisiti: Ripasso equazioni di 1° e 2° grado intere e fratte; sistemi di equazioni. Disequazioni di 1° e 2° grado e sistemi di disequazioni.	sett./ott.: 4 ore
Retta, circonferenza, parabola e funzioni esponenziali e logaritmiche	ott.: 3 ore
Definizione di funzione, terminologia.	ott.: 7 ore

<p>Campo di esistenza di una funzione, campo di esistenza di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte. Intersezione con gli assi, positività di una funzione. Lettura del grafico di una funzione.</p>	
<p>Limiti: definizione operativa e algebra dei limiti. Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte. Forme indeterminate e loro risoluzione. Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali di una funzione.</p>	ott./nov.: 10 ore
<p>Derivate: Calcolo delle derivate delle funzioni polinomiali. Massimi e minimi.</p>	nov.: 14 ore
<p>Integrali: Calcolo degli integrali indefiniti per le funzioni elementari. Uso degli integrali definiti per il calcolo delle aree.</p>	dic./gen./feb.: 20 ore
<p>Probabilità di eventi semplici e complessi: Probabilità della somma e del prodotto logico di eventi. Probabilità condizionata. Calcolo dell'equità e della posta di un gioco aleatorio</p>	mar./apr.: 14 ore
<p>Distribuzione di probabilità: distribuzione di probabilità e funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta. Valutazione della media, varianza e deviazione standard. Distribuzione uniforme discreta e binomiale.</p>	apr./mag.:9 ore
<p>Statistica inferenziale: Popolazione, campioni e loro parametri. Distribuzione della media campionaria. Stima di un parametro della popolazione: puntuale e per intervallo della media.</p>	apr./mag.:9 ore

2. **METODOLOGIE (lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione, etc.)**

È stata utilizzata prevalentemente la lezione frontale per il tempo necessario alla trattazione dei contenuti e si è preferito l'ampio uso di esercitazioni in classe con l'obiettivo di coinvolgere il più possibile personalmente gli alunni nella risoluzione degli esercizi.

Le esercitazioni sono state raccolte, corrette e riconsegnate agli alunni con lo scopo di segnalare a ciascuno eventuali errori o imprecisioni o mancati svolgimenti su cui riflettere e prepararsi.

Non è stato attivato un corso di recupero in itinere ma è stata proposta una profonda ripetizione che è comunque risultata utile anche agli alunni senza debito, vista la scarsa attenzione e il lavoro domestico, praticamente, assente.

3. **MATERIALI DIDATTICI (testo adottato, orario settimanale di laboratorio, attrezzature, spazi, biblioteca, tecnologie audiovisive e/o multimediali, etc.)**

Come riferimento si è utilizzato il libro di testo: TREZZI S. – NOBILI L., Tecniche Matematiche, vol. 4 e 5 - Ed. ATLAS, unitamente ad esercizi direttamente preparati dall'insegnante.

4. **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE SPECIFICARE (prove scritte, verifiche orali, test oggettivi come previsti dalla terza prova, prove grafiche, prove di laboratorio, etc.):**

Sono state utilizzate prevalentemente verifiche scritte, volte all'accertamento della comprensione dei contenuti e, ove necessario, all'integrazione e al chiarimento di eventuali

dubbi e prove scritte utilizzando la tipologia di domande a risposta aperta o la tipologia mista di domande a risposta aperta e a risposta multipla.

5. CRITERI DI VALUTAZIONE

Si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti e della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi proposti, degli interventi dal posto, della partecipazione attiva alla lezione, dell'interesse mostrato e dei progressi registrati durante l'A.S..

SI ALLEGANO A PARTE I TESTI DELLA PROVE E DELLE VERIFICHE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO.

IL DOCENTE

PROGRAMMA ANNUALE
DOCENTE: Prof. Giorgio GATTA

Materia: MATEMATICA Classe V^a E
Ore di lezione previste nell'anno: 99 (n° 3 ore sett. x 33 settimane)

Ripasso di ALGEBRA

Ripasso su equazioni lineari di primo grado ad una incognita: equazioni determinate, indeterminate ed impossibili.

Ripasso sulle equazioni lineari in due incognite.

Ripasso di equazioni di secondo grado in una incognita.

Disequazioni: principi fondamentali e di equivalenza delle disequazioni, grado di una disequazione intera disequazioni frazionarie, risoluzione grafica di un sistema di disequazioni numeriche.

Ripasso di GEOMETRIA ANALITICA

La retta. La circonferenza.

La parabola. Funzioni esponenziali, logaritmiche e trigonometriche e loro rappresentazioni.

Programma di GEOMETRIA ANALITICA

FUNZIONI

Definizione di funzione, terminologia.

Campo di esistenza di una funzione, campo di esistenza di funzioni razionali intere e fratte.

Cenni su funzioni irrazionali e trascendenti.

Intersezione con gli assi, positività di una funzione.

Lettura del grafico di una funzione.

LIMITI

Limiti: definizione operativa e algebra dei limiti.

Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte.

Forme indeterminate e loro risoluzione.

Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali di una funzione.

DERIVATE

Calcolo delle derivate delle funzioni polinomiali. Teoremi di derivazione. Massimi, minimi e flessi.

CALCOLO DELLA PROBABILITÀ DI EVENTI COMPLESSI

Probabilità della somma logica e del prodotto logico di eventi

Probabilità condizionata

Calcolo dell'equità e della posta di un gioco aleatorio

DISTRIBUZIONI DI PROBABILITÀ DI USO FREQUENTE DI VARIABILI CASUALI DISCRETE

Distribuzione di probabilità e funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta, valutazione della media, varianza e deviazione standard

Distribuzione uniforme discreta e binomiale

Variabili casuali continue con distribuzione uniforme continua o normale

STATISTICA INFERENZIALE

Popolazioni, campioni e i loro parametri

Distribuzione della media campionaria

Stima di un parametro della popolazione: puntuale e per intervallo della media

CALCOLO INTEGRALE

Calcolo di integrali indefiniti di funzioni elementari

Uso degli integrali per il calcolo di aree

Il testo seguito è stato:

TREZZI S. – NOBILI L., Tecniche Matematiche, vol. 4 e 5 - Ed. ATLAS

L'INSEGNANTE

Prof. Giorgio GATTA

Gli studenti

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 E

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 E è composta da 17 alunni (8 maschi e 9 femmine) di cui due non si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica. Nel complesso gli alunni partecipanti hanno dimostrato un ottimo interesse alla proposta educativa dell'IRC offerta durante l'anno scolastico in corso, manifestando in dai primi incontri un atteggiamento abbastanza responsabile e collaborativo.

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

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Comprendere la differenza tra la proposta cristiana e proposta laica</p> <p>Rilevare i contributi dei valori cristiani alla civiltà europea</p> <p>Distinguere la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica.</p> <p>Comprendere la differenza tra la ragione e la fede in Dio Amore.</p> <p>Rilevare il contributo dei valori cristiani alla civiltà europea</p> <p>Distinguere la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica.</p>	<p>Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone; approfondisce la concezione 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. Conosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo.</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>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. 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</p>

	<p>Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica.</p> <p>Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale e sulla bioetica.</p>	<p>che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico.</p> <p>Riconosce differenze e complementarità tra fede e ragione e tra fede e scienza. 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".

I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI" - Rieti
RELAZIONE FINALE
a.s. 2024/2025

Disciplina: Scienze Motorie
Docente: Santori Michele
Classe: 5E
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 5E

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.

Prof. Michele Santori

Gli studenti

Relazione Finale Classe V sez.E **Enogastronomia Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali**

Presentazione della Classe
Obiettivi raggiunti
Esperienze significative
Programmazione didattica svolta

Anno scolastico 2024/2025

Presentazione della Classe

La classe V E con indirizzo Enogastronomia Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali è composta da 17 alunni, 9 femmine e 8 maschi. La classe risponde alle attività proposte con interesse e partecipazione. In generale, le spiegazioni sono seguite con attenzione e vi è interesse per le lezioni dialogate e le discussioni, alle quali intervengono quasi sempre gli stessi alunni. Naturalmente l'attenzione cala nelle ultime ore di lezione, nelle quali è opportuno proporre attività più pratiche. Molti alunni presentano ancora tempi brevi di ascolto e difficoltà di concentrazione. Il clima di classe, però, non è ancora positivo anche per la presenza di più alunni che hanno difficoltà a rapportarsi in modo sereno con i compagni, ad ascoltarsi reciprocamente, a rispettare l'altro in quanto tale, diverso da sé.

Obiettivi raggiunti

Durante il secondo biennio le attività di Laboratorio hanno contribuito a consolidare le abilità e le competenze di base professionali previste per il triennio di qualifica, a sviluppare le capacità di comprensione e, conseguentemente, di intervento sui problemi organizzativi, gestionali e programmatici che pongono i servizi di pasticceria all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Tra tali competenze rientra il sapere realizzare "con continuità" beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili. Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri. Il saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi di Pasticceria in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare. Infine, il sapere realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di sufficiente qualità tra la creatività e la standardizzazione.

Frequenza

La classe ha dimostrato attiva partecipazione e vivo interesse per tutte le attività proposte.

Programma svolto

MODULO 1 IGIENE

Igiene, manipolazione e conservazione degli alimenti CONTENUTI - Igiene personale - Igiene dei laboratori - Caratteristiche dei laboratori - HACCP - I disinfettanti - Conservazione degli alimenti - Contaminazione degli alimenti

MODULO 2 LE BASI DELLE PASTICCERIA

Impasti e ricette di base di pasticceria - Ingredienti di pasticceria - I lieviti - Pan di Spagna - Pasta frolla - Crema pasticcera - Pasta sfoglia - Pasta bigné - Pasta pizza - Impasti per biscotti

MODULO 3 TORTE CLASSICHE E PICCOLA PASTICCERIA

realizzazione materiale prodotti di pasticceria - Cantucci - Amaretti - mostaccioli - Frollini, biscotti da te - Torta di ricotta - Torta di frutta - Torta di mandorle - Millefoglie - Zeppole - Cannoli siciliani - Krapfen - Croche en bouche - Profiteroles - Torta Sacher - Saint Honoré – Macaron

MODULO 4 I LIEVITATI

realizzazione di cornetti, pan au chocolat, panettone, pasticceria salata.

MODULO 5 LA PASTICCERIA NEL FINE DINING

dolci al piatto freddi e caldi, le tecniche di decorazione e di dressage e la scenografia del piatto.

MODULO 6 LO ZUCCHERO

La lavorazione dello zucchero artistico, soffiato colato e tirato

MODULO 7 CIOCCOLATO

Cioccolateria e pralineria, il temperaggio del cioccolato, realizzazione di cioccolatini e praline, ganache con vari gusti, la lavorazione e la decorazione delle uova di Pasqua.

MODULO 8 TORTE MODERNE

Realizzazione di torte moderne, glasse a specchio, cremosi, bavaresi e semifreddi con meringa italiana.

MODULO 9 GELATO

Le basi del gelato alla crema, le basi del gelato alla frutta, i sorbetti, realizzazione di gelati in diversi gusti.

Gli alunni

Il docente

Guercilena Francesco

