



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

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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA**

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

ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

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

SOMMARIO

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

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. Rosatelli Emanuele

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
CATTANI RITA	DIR. E TEC. AMM.	
COCCIA LUCILLA	SCIENZE MOTORIE	
FONGHINI ALESSANDRO	RELIGIONE	
FORMICHETTI ERIKA	SOSTEGNO	
INCHES ROSSELLA	LINGUA INGLESE	
MARERI ANNA MARIA	LINGUA E LETT. ITALIANA, STORIA	
MARINI ANNA FRANCA	SEC. LINGUA SPAGNOLO	
NOBILI FEDERICA	LAB. SALA E VENDITE	
PALAZZO GIOVANNA	SOSTEGNO	
RAVAIOLI FULVIO	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	
ROSATELLI EMANUELE	MATEMATICA	

Dirigente scolastico	Prof.ssa Beatrice Tempesta

Composizione commissione Esame di Stato

Commissario	Materia
MARINI ANNA FRANCA	SEC. LINGUA SPAGNOLO
NOBILI FEDERICA	LAB. SALA E VENDITE
RAVAIOLI FULVIO	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE
	LINGUA E LETT. ITALIANA
	LINGUA INGLESE
	MATEMATICA

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto Professionale Statale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEOA "R.A. Costaggini") di Rieti, presenta un profilo specifico consolidato nel tempo. La sua istituzione risale al 1962: una storia di sessant'anni, che ha assistito ad una vera e propria rivoluzione. La scuola è passata da una dimensione curricolare fondamentalmente addestrativa, ad una struttura formativa di punta nell'ambito operativo-professionale e tecnico dei settori alberghieri e ristorativi. Oggi è in grado di offrire percorsi formativi molto mirati e spendibili sul mercato del lavoro, anche in settori meno tradizionali e con competenze "di frontiera" (gestione di sistemi informatici e telematici "globali", didattica innovativa, mappatura del territorio nazionale ed internazionale, anche attraverso numerosi Progetti residenziali, di cui il nostro Istituto è diventato scuola capofila, applicati al mondo degli alberghi, delle comunicazioni e non solo). Molte esperienze nazionali ed internazionali (Spagna, Francia, Brasile, Portogallo, Stati Uniti ecc.), hanno contribuito ad ampliare l'offerta formativa della scuola, le sue capacità organizzative e gestionali, nonché gli stili dell'insegnamento e della comunicazione. Dalle prime esperienze degli anni '60 all'attuale ordinamento, il nostro Istituto Alberghiero si è radicato in modo consistente nella provincia di Rieti e in un ampio territorio limitrofo. Considerata la particolare vocazione turistica dell'area sulla quale insiste e delle sue caratteristiche geoeconomiche, all'IPSSEOA di Rieti è riconosciuto il ruolo di elemento attivo nella formazione di risorse umane, per la diffusione di innovazioni nel settore dei servizi in cui opera e per la promozione e lo sviluppo del territorio circostante.

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

1.1 LE STRUTTURE SCOLASTICHE CONVITTUALI E DI SERVIZIO

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

1.2 STRUMENTAZIONE, AULE SPECIALI E LABORATORI

L'istituzione scolastica nelle sue due sedi è dotata complessivamente di 50 aule, 1 laboratorio di alta formazione culinaria, 4 laboratori di cucina e 2 laboratori di pasticceria, 4 laboratori di sala e 4 laboratori bar, 5 laboratori informatizzati multimediali collegati alla rete Internet e dotati di Lavagna Interattiva Multimediale (2 Interwrite e 2 SmartBoard Notebook), 2 front office di Accoglienza Turistica. Sono inoltre in dotazione 89 PC e tablet, 15 LIM e Smart TV presenti nei laboratori, 118 PC e tablet, 28 LIM e

Smart TV in dotazione nelle aule. I laboratori sono situati presso la succursale di Via Salaria e in Via dei Salici, presso la sede centrale. La palestra è situata presso la sede centrale ma il numero elevato di classi richiede anche l'uso del vicinissimo Palazzetto dello Sport di Viale della Gioventù. Vi sono un laboratorio per le STEAM ed un laboratorio adibito ad Agenzia di viaggi. Due scuolabus IPSSEOA collegano le diverse sedi scolastiche e i laboratori. In ogni caso, le dimensioni a misura d'uomo della città di Rieti favoriscono gli spostamenti tra i vari plessi e ne fanno una città-laboratorio rispetto ad alcune manifestazioni, attività didattiche e formative (teatrali, musicali, storico-urbanistico-monumentali, ambientali, civico-istituzionali).

1.3 RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

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

1.4 COLLABORAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

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

1.5 PROFILO DELL'INDIRIZZO

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

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

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

1.5.2. Profilo professionale al termine del quinquennio

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

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

Nell'articolazione dei servizi di sala e vendita, il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici,

2.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 studenti, 6 ragazze e 7 ragazzi. La maggior parte degli alunni è residente fuori provincia. Otto alunni hanno scelto di frequentare il convitto annesso all'Istituto.

Nel gruppo classe sono presenti alunni con disabilità e D.S.A. certificati per i quali sono state messe in atto tutte le strategie deliberate nelle opportune sedi dal consiglio di classe e concordate con le famiglie. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4°G; la maggior parte sono stati ammessi direttamente alla classe quinta nello scrutinio di giugno e solamente tre di loro sono stati ammessi dopo aver recuperato i debiti emersi alla fine del precedente anno scolastico.

Il gruppo classe, consolidato già dal terzo anno, ha mostrato un crescente grado di coesione e la maggior parte degli alunni ha sempre tenuto un comportamento adeguato e sufficientemente rispettoso delle regole. La frequenza scolastica è stata nel complesso regolare, anche se non sono mancati episodi di assenze finalizzate a rimandare il momento della verifica.

Eterogenee risultano nel gruppo le attitudini, le capacità e le strumentalità di base; si è resa necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse nelle varie discipline. Il consiglio di classe ha lavorato costantemente nell'intento di rafforzare l'impegno e la partecipazione del gruppo classe, non sempre costante e spesso volto, per la maggior parte degli alunni, allo svolgimento della verifica.

Quanto al profitto, un numero esiguo di alunni si è distinto per impegno, continuità e partecipazione che ha consentito loro di raggiungere buoni risultati in tutte le discipline; per il resto della classe non sempre costante e approfondito è risultato lo studio individuale, con evidenti difficoltà di organizzazione del lavoro, consentendo loro di raggiungere risultati che si attestano sulla sufficienza.

In particolare, nella classe si rilevano tre fasce di livello:

Prima fascia: alunni di impegno assiduo, consapevole e responsabile, volto al personale e critico approfondimento, sempre attivamente partecipi, che hanno conseguito in tutte le discipline conoscenze complete, organiche, competenze sicure ed autonome, buone capacità di analisi e di sintesi.

Seconda fascia: alunni che hanno manifestato un impegno ed una partecipazione crescenti, e hanno conseguito conoscenze ordinate e approfondite nella generalità delle discipline, competenze disciplinari e capacità di analisi- sintesi discrete o quasi discrete.

Terza fascia: alunni che non sono sempre stati continui nell'impegno, nei quali permangono difficoltà nella esposizione, rielaborazione delle conoscenze acquisite ma che tuttavia hanno acquisito in quasi tutte le discipline conoscenze essenziali dei contenuti specifici e delle competenze disciplinari.

Tutti gli alunni manifestano particolare attitudine alle attività pratiche e di laboratorio, verso le quali hanno dimostrato nel percorso scolastico entusiasmo e senso di responsabilità. Tutti hanno chiare le loro prospettive lavorative e la maggior parte di essi ha già lavorato nel settore sia in attività di PCTO in aziende convenzionate con la scuola, sia mediante brevi contratti stagionali.

Positive e gratificanti le valutazioni espresse dai tutor aziendali che hanno evidenziato, per gran parte dei discenti, spiccate capacità di lavorare in gruppo, l'acquisizione di metodo adeguato e autonomia nella gestione dei compiti affidati.

La classe ha partecipato attivamente e con proficuo impegno a numerose iniziative promosse dalla scuola, eventi che hanno avuto un'importanza e una ricaduta significativa sia sul piano didattico che su quello formativo-professionale dei discenti.

3.PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie hanno avuto l'opportunità di incontrare i docenti nei giorni dal lunedì al venerdì della prima settimana di ogni mese per il periodo da ottobre 2024 ad aprile 2025, ma la richiesta di appuntamenti è stata sporadica.

Due sono stati gli incontri scuola famiglia calendarizzati nell'anno scolastico 2024/2025, si sono tenuti nei mesi di novembre ed aprile ed anche in queste circostanze non ci è stata molta partecipazione da parte dei genitori.

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

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

5. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

6.VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

Considerando le indicazioni ministeriali, ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici e con riferimento ai criteri e alle griglie approvate dal Collegio Docenti e inseriti nel PTOF, ha effettuato le verifiche per accertare i livelli di conseguimento degli obiettivi disciplinari, ma anche per attivare

interventi differenziati per scopi e modalità, al fine di valorizzare le potenzialità di ciascuno scegliendo tra le seguenti tipologie:

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

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

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

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

7.OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI E FORMATIVI

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

Obiettivi cognitivi comportamentali:

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

Obiettivi cognitivi:

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

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

8. STABILITA' DEI DOCENTI

Consiglio di Classe e continuità didattica

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO		
			3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
DIR. E TEC. AMM.	CATTANI RITA	3	X	X	X
SCIENZE MOTORIE	COCCIA LUCILLA	2	X	X	X
RELIGIONE	FONGHINI ALESSANDRO	1			X
SOSTEGNO	FORMICHETTI ERIKA	9			X
LINGUA INGLESE	INCHES ROSSELLA	3	X	X	X
LINGUA E LETT. ITALIANA, STORIA	MARERI ANNA MARIA	6	X	X	X
SEC. LINGUA SPAGNOLO	MARINI ANNA FRANCA	3	X	X	X
LAB. SALA E VENDITE	NOBILI FEDERICA	6			X
SOSTEGNO	PALAZZO GIOVANNA	18	X	X	X
SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	RAVAIOLI FULVIO	5	X	X	X
MATEMATICA	ROSATELLI EMANUELE	3	X	X	X

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI / UDA

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

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY NEL MONDO	LAB. SALA E VENDITE, SC. E CULT. ALIMENTAZIONE, LINGUA INGLESE, LINGUA SPAGNOLA, DIR. E TEC. AMM., ITALIANO

Sono state inoltre svolti percorsi interdisciplinari di educazione civica consultabili nell'allegato D al presente documento.

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

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

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

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

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

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

Tutti gli studenti della classe che sosterranno l'esame hanno svolto il minimo di ore di PCTO previste per i percorsi dell'istituto professionale: 210 ore

A.S.	Titolo percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte	Durata e numero studenti coinvolti.	Competenze acquisite (Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente)
Triennio 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 Intera classe	● Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni ● Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva ● Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune ● Capacità di comunicare costruttivamente in ● ambienti diversi

Triennio 2022/2025	Corso sicurezza alimentare sistema HACCP	Formazione studio ingegnere Oliveti Emiliano	Sicurezza alimentare e manipolazi one cibi e bevande	14 ore Intera classe	- Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro - 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 - Capacità di conoscere e riconoscere prodotti territoriali, tecnologie ed attrezzature innovative, caratteristiche merceologiche, d'igiene e dietetiche
Triennio 2022/2025	PCTO aziendale Tirocinio formativo periodo estivo.	Ipsseoa Costaggini Rieti in convenzione con aziende settore ristorativo e turistico.	Applicazio ne delle conoscenze attraverso l'esperienza pratica e professiona le nel settore ristorativo e dell'ospitali tà alberghiera.	170 ore per ogni percorso. 12 studenti	- Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio - Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro - 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 - Capacità di trasformare le idee in azioni - Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
2023/2024 2024/2025	PCTO in ambito ERASMUS + VET mobilità	Ipsseoa Costaggini Commissione Europea	Potenziame nto della formazione tecnico- professiona le, linguistica e culturale	90 ore 6 studenti	- Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio - Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico - Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi - Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
Triennio 2022/2025	Manifestazioni interne ed esterne all'istituto	Ipsseoa Costaggini Enti locali, fondazioni ed associazioni.	Realizzazio ne pratica di banchetti ed eventi, organizzazi one e gestione dell'accogli enza.	Ore (secondo il singolo evento) Intera Classe	- Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio - Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro - 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 - Capacità di trasformare le idee in azioni

					Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
--	--	--	--	--	--

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

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

11. DIDATTICA ORIENTATIVA

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

Attività di orientamento scolastico e professionale.

1. Partecipazione al Salone dello Studente presso la Fiera di Roma, a cura del *Campus Orienta*, principale Education Hub per l'orientamento dei giovani. L'evento ha offerto una panoramica completa sulle offerte formative nazionali e internazionali, promuovendo l'autonomia nelle scelte post-diploma e la capacità di valutare criticamente percorsi universitari e professionali. Ha favorito l'interazione tra studenti, famiglie, educatori e professionisti, in un ecosistema informativo integrato.
2. Presentazione del Corso Post Diploma "Tecnico Superiore per la Bioeconomy e il Turismo Rurale", a cura dell'ITS Academy di Rieti. L'incontro ha introdotto gli studenti al sistema degli Istituti Tecnici Superiori (ITS), valorizzando percorsi alternativi all'università e sviluppando consapevolezza delle opportunità legate ai settori emergenti dell'economia sostenibile e del turismo locale.
3. Inaugurazione dell'Anno Accademico 2024/2025 dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", presso le sedi di Rieti. Un'opportunità di valore che ha permesso agli studenti di familiarizzare con il contesto universitario e approfondire l'offerta formativa disponibile sul territorio.
4. Visita presso il Centro Interateneo Sapienza-Tuscia, sede di Rieti, con presentazione del Corso di Laurea Triennale in "Economia dell'Innovazione". La valenza formativa risiede nel porre in evidenza percorsi universitari innovativi e interdisciplinari, stimolando interesse per le nuove economie e l'imprenditorialità sostenibile.

5. Visita al Centro di Ricerca sull'Economia Circolare e la Salute e al LIOO – Laboratorio dell'Innovazione della Filiera Olivicola-Olearia, presso il Consorzio Industriale di Rieti. Favorire la conoscenza diretta della ricerca scientifica applicata al settore agroalimentare è stato lo spirito dell'iniziativa al fine di rafforzare l'interesse per ambiti tecnico-scientifici e ambientali.
6. Presentazione del progetto per la “Realizzazione di una infrastruttura di agricoltura digitale e mecatronica per la ricerca e l'innovazione della filiera alimentare”. Un'opportunità per offrire una visione concreta dell'innovazione tecnologica in agricoltura, sviluppando competenze legate alla transizione digitale e sostenibile.
7. Incontro con il Prof. Alessandro Ruggeri, Presidente del Corso di Laurea in Economia dell'Innovazione, presso il Complesso universitario di S. Lucia, Rieti. L'incontro ha offerto agli studenti l'opportunità di confrontarsi con figure accademiche di riferimento, comprendere l'organizzazione del corso e il legame con il mondo del lavoro.
8. Visita della sede di Rieti dell'Università “La Sapienza”, con presentazione del Corso di Laurea in Dietistica a cura del Prof. Lorenzo M. Donini. Gli studenti interessati all'ambito sanitario hanno avuto l'opportunità di approfondire le competenze richieste e gli sbocchi professionali del settore nutrizionale e clinico.
9. Lezione universitaria del Prof. Donini su “La sostenibilità nell'agroalimentare”: un primo contatto diretto con la didattica universitaria, promuovendo pensiero critico, consapevolezza ambientale e interdisciplinarietà.
10. Progetto “PrenDiamo 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-Portafutura Lazio. Un evento formativo a cura dell'EBTL, Ente Bilaterale Turismo del Lazio, in collaborazione con la consulta dell'Ente Regionale per il diritto allo studio e la promozione della conoscenza (DiSco) in un'ottica di sinergia mirata allo sviluppo di competenze e conoscenze utili ad un settore economico in continua trasformazione quale quello del turismo e dell'Hotellerie .FEDERALBEFGHI LAZIO, FIAVET

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

14. Lezione in diretta streaming con Massimo Bottura, chef tre stelle Michelin e protagonista della cucina contemporanea a cura della Scuola di Alta Formazione “IN CIBUM”. Un’esperienza di ispirazione e orientamento professionale nel campo della ristorazione d’eccellenza, stimolando la motivazione e l’ambizione professionale.
15. Approfondimento su “Che cos’è un TOLK” (Test OnLine CISIA per l’accesso ai corsi universitari). Un momento di confronto ed informazione per gli studenti sugli strumenti di accesso programmato all’università, sviluppando la consapevolezza sulle modalità di selezione e preparazione ai test d’ingresso.
16. Incontro con Sabina Universitas per la presentazione delle Professioni Sanitarie (su richiesta degli studenti interessati). Supportare l’orientamento mirato verso corsi di studio in ambito sanitario, fornendo informazioni utili su requisiti, percorsi formativi e sbocchi occupazionali.

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

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

Prova simulata della prima prova

Disciplina coinvolta: Italiano

Tempo concesso: 6 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

Prova simulata della seconda prova

Disciplina coinvolta: Scienza e cultura dell’alimentazione

Tempo concesso: 6 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

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

13. ATTIVITA’ EXTRA, INTER CURRICULARI E PROGETTUALI

PROGETTI /CONVEGNI/EVENTI/VISITE TECNICHE /VIAGGIO DI ISTRUZIONE

- Progetto Europeiamo “EDUCHIAMO ALL’EUROPA. B5 INCONTRI FORMATIVI A CURA DI OPEN HUB LAZIO SULLA SENSIBILIZZAZIONE AL SENSO DI APPARTENENZA ALL’EUROPA.
- PROGETTO “TUTTI A DONARE” A CURA DI LEGAMBIENTE E COMUNE DI RIETI
- LABORATORIO TEATRALE “TUTTI GIU DAL PALCO” (*)

- Uscita didattica “Casa Leopardi”, Recanati.
- Progetto Volontariato: Incontro con le Associazioni di settore (*)
- Spettacolo teatrale in Lingua Inglese “Jekyll and Hyde” presso il Teatro Flavio Vespasiano di Rieti.
- Spettacolo teatrale “Dura Lex Sed Lex”
- Incontro formativo divulgativo “Cyberbullismo e nuove tecnologie”
- Progetto Erasmus Plus+ Vet (*)
- Partecipazione alla proiezione del film “Il ragazzo dai pantaloni rosa” presso il Cinema Teatro Moderno di Rieti.
- Spettacolo teatrale “La scomparsa di Ettore Majorana”, tratto dall’omonimo romanzo di Leonardo Sciascia.
- Partecipazione all’Evento “Cerimonia del Sakè”, presso Fondazione Varrone di Rieti (*)
- Spettacolo in Lingua Spagnola “Daràn que vestir” della Compagnia Teatrale Erasmus Theatre, presso il Cinema Moderno.
- Progetto Lettura: Incontro con l’Autore Dott.A Felici del libro “Vieni con me?”
- Progetto: Nessuno escluso (*)
- Partecipazione all’evento “cena Ecumenica” presso la sede Centrale dell'Istituto (*)
- Partecipazione all’evento “inaugurazione del 722° Anno Accademico La Sapienza 2024-2025” presso teatro Flavio Vespasiano di Rieti (*)
- Partecipazione all’evento “lunch per il convegno sulle Pari Opportunità” presso la sede centrale dell'Istituto (*)
- Partecipazione all’evento “scambio degli auguri di Natale” presso la Prefettura di Rieti. (*)
- Partecipazione all’evento “conviviale dell'Accademia del Peperoncino delegazione di Rieti” presso il nostro Istituto (*)
- Partecipazione all’evento “workshop Titan presso” la Caserma Verdirosi di Rieti (*)
- Partecipazione all’evento “dinner per il 20 esimo della nascita del Centro Commerciale Perseo” (*).
- Viaggio di Istruzione Vienna /Mathausen

(*) la partecipazione a tali progetti riguarda solo un gruppo di alunni e non l’intera classe

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
DIR. E TEC. AMM.	CATTANI RITA	
SCIENZE MOTORIE	COCCIA LUCILLA	
RELIGIONE	FONGHINI ALESSANDRO	
SOSTEGNO	FORMICHETTI ERIKA	
LINGUA INGLESE	INCHES ROSSELLA	
LINGUA E LETT. ITALIANA, STORIA	MARERI ANNA MARIA	
SEC. LINGUA SPAGNOLO	MARINI ANNA FRANCA	
LAB. SALA E VENDITE	NOBILI FEDERICA	
SOSTEGNO	PALAZZO GIOVANNA	
SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	RAVAIOLI FULVIO	
MATEMATICA	ROSATELLI EMANUELE	

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Beatrice Tempesta

Il Coordinatore di Classe
Prof. Rosatelli Emanuele



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

ALLEGATO A

PROVE SIMULATE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI STATO

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

In agguato
in queste budella
 di macerie
 ore e ore
5 ho strascicato
la mia carcassa¹
 usata dal fango
come una suola
 o come un seme
10 di spinalba²

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

15 Un riflettore³
 di là
mette un mare
 nella nebbia

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA 42

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 varii 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 muovermi come

un uomo sano. Essa sapeva tutte le cose che fanno disperare, ma in mano sua queste cose cambiavano di natura. Se anche la terra girava non occorre mica avere il mal di mare! Tutt'altro! La terra girava, ma tutte le altre cose restavano al loro posto. E queste cose immobili avevano un'importanza enorme: l'anello di matrimonio, tutte le gemme e i vestiti, il verde, il nero, quello da passeggio che andava in armadio quando si arrivava a casa e quello di sera che in nessun caso si avrebbe potuto indossare di giorno, né quando io non m'adattavo di mettermi in marsina. E le ore dei pasti erano tenute rigidamente e anche quelle del sonno. Esistevano, quelle ore, e si trovavano sempre al loro posto. Di domenica essa andava a Messa ed io ve l'accompagnai talvolta per vedere come sopportasse l'immagine del dolore e della morte. Per lei non c'era, e quella visita le infondeva serenità per tutta la settimana. Vi andava anche in certi giorni festivi ch'essa sapeva a mente. Niente di più, mentre se io fossi stato religioso mi sarei garantita la beatitudine stando in chiesa tutto il giorno. C'erano un mondo di autorità anche quaggiù che la rassicuravano. Intanto quella austriaca o italiana che provvedeva alla sicurezza sulle vie e nelle case ed io feci sempre del mio meglio per associarmi anche a quel suo rispetto. Poi v'erano i medici, quelli che avevano fatto tutti gli studii regolari per salvarci quando – Dio non voglia – ci avesse a toccare qualche malattia. Io ne usavo ogni giorno di quell'autorità: lei, invece, mai. Ma perciò io sapevo il mio atroce destino quando la malattia mortale m'avesse raggiunto, mentre lei credeva che anche allora, appoggiata solidamente lassù e quaggiù, per lei vi sarebbe stata la salvezza. Io sto analizzando la sua salute, ma non ci riesco perché m'accorgo che, analizzandola, la converto in malattia. E, scrivendone, comincio a dubitare se quella salute non avesse avuto bisogno di cura o d'istruzione per guarire. Ma vivendole accanto per tanti anni, mai ebbi tale dubbio.

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

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

3. le sue sorelle: le donne in genere.

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

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza brevemente i contenuti del brano.
2. Zeno presenta la moglie come la salute personificata. Ricerca nel testo i passaggi in cui i comportamenti e le convinzioni di Augusta confermano tale definizione.
3. In che cosa consiste la salute di Augusta?
4. Qual è la speranza nutrita da Zeno? Riesce a realizzarla?
5. In quale punto del testo Zeno esprime un'opinione che rovescia il giudizio positivo inizialmente espresso su Augusta? Da quali altri indizi testuali il lettore intuisce che il giudizio del narratore sulla presunta salute di Augusta è fortemente critico?

Interpretazione

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

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'aumentata incidenza di patologie croniche. Al contrario, una dieta ricca di alimenti vegetali, fibre, antiossidanti e acidi grassi insaturi – come quella mediterranea – esercita un effetto protettivo grazie alla modulazione positiva dell'assetto lipidico, al miglioramento della sensibilità insulinica e alla riduzione dei marcatori infiammatori.

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

dell'alimentazione un fattore di prevenzione anche oncologica, specialmente nei tumori del tratto gastrointestinale.

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

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

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

Bibliografia

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

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

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

SECONDA PARTE

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

ALLEGATO B

GRIGLIE PROVE SIMULATE

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
7) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la parafrasi o la sintesi	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto	10
	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	9
	- Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	8
	- Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto	7
	- Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto	6
	- Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna	5
	- Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato	4
	- Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato	3
	- Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato	2
	- Non rispetta la consegna	1
8) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo:	
	- corretto, completo ed approfondito	10
	- corretto, completo e abbastanza approfondito	9
	- corretto e completo	8
	- corretto e abbastanza completo	7
	- complessivamente corretto	6
	- incompleto o impreciso	5
	- incompleto e impreciso	4
	- frammentario e scorretto	3
	- molto frammentario e scorretto	2
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 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
	- inconsistenti	1
7) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	20
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	18
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	16
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	14
	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 parafrase	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrase coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrase coerenti e efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo della traccia, con titolo e parafrase coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase inappropriati	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase inadeguati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase scorretti	2
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrase 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

IL 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	3 / 2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1 / 0,5	
	Padronanza completa delle problematiche, soluzioni adeguate, articolate e con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	8	
	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	
	Fragili competenze professionali, soluzioni parziali	2	
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	

PUNTEGGIO _____ / 20 (Sufficienza 12/20)

IL DOCENTE

A Griglia di valutazione della prova orale

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

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	
	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o	0.50-1	

Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti		argomenta in modo superficiale e disorganico		
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	

	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Istituto Alberghiero “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti
Griglia di valutazione della verifica scritta di Italiano **Tipologia A** (Lg. 170/2010)

ALUNNO/A..... CLASSE

A.S. Commissione

DATA

INDICATORI	DESCRITTORI	punti
1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo:	
	- e con apporti originali	10
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace	9
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato	8
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto	7
	- 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
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
4) Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo:	
	- corretto	5
	- abbastanza corretto.	4
	- corretto con pochi errori	3
	- gravemente scorretto	2
5) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- gravemente scorretto con moltissimi errori	1
	Dimostra di possedere:	
	- informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	10
	- informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	9
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	8
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	7
	- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	6
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	5
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	4
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	3
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	2
	- dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1

6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	- approfonditi, critici e originali	10
	- approfonditi e critici	9
	- validi e pertinenti	8
	- validi e abbastanza pertinenti	7
	- corretti anche se generici	6
	- limitati o poco convincenti	5
	- limitati e poco convincenti	4
	- estremamente limitati o superficiali	3
	- estremamente limitati e superficiali	2
	- inconsistenti	1
7) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la parafrasi o la sintesi	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto	10
	- Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	9
	- Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto	8
	- Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto	7
	- Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto	6
	- Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna	5
	- Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato	4
	- Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato	3
	- Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato	2
	- Non rispetta la consegna	1
8) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo:	
	- corretto, completo ed approfondito	15
	- corretto, completo e abbastanza approfondito	13,5
	- corretto e completo	12
	- corretto e abbastanza completo	10,5
	- complessivamente corretto	9
	- incompleto o impreciso	7,5
	- incompleto e impreciso	6
	- frammentario e scorretto	4,5
	- molto frammentario e scorretto	3
	- del tutto errato	1,5
9) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	- Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale	10
	- Sa analizzare il testo in modo articolato e completo	9
	- Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto	8
	- Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato	7
	- 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** (Lg. 170/2010)

ALUNNO/A..... CLASSE

A.S.Commissione

DATA

INDICATORI	DESCRITTORI	punti
1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo:	
	- e con apporti originali	10
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace	9
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato	8
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto	7
	- 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	5
	- abbastanza corretto	4
	- corretto con pochi errori	3
	- gravemente scorretto	2
	- gravemente scorretto con moltissimi errori	1
5) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	
	- informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	15
	- informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	13,5
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	12
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	10,5
	- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	9
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	7,5
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	6
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	4,5
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	3
	- dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1,5

6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	- approfonditi, critici e originali	10
	- approfonditi e critici	9
	- validi e pertinenti	8
	- validi e abbastanza pertinenti	7
	- 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	15
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	13,5
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	12
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10,5
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	9
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	7,5
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4,5
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	3
	Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	1,5
9) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	15
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	13,5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	12
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	10,5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	7,5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	4,5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi e inadeguati riferimenti culturali	3
	L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1,5
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** (Lg. 170/2010)

ALUNNO/A..... CLASSE

A.S.Commissione

DATA

INDICATORI	DESCRITTORI	punti
1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo:	
	- e con apporti originali	10
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace	9
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato	8
	- ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto	7
	- 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.	5
	- abbastanza corretto	4
	- corretto con pochi errori	3
	- gravemente scorretto	2
	- gravemente scorretto con molti errori	1
5) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere:	
	- informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento	15
	- informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento	13,5
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento	12
	- informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento	10,5
	- sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	9
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento	7,5
	- conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento	6
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	4,5
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	3
	- dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1,5

6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	- approfonditi, critici e originali	10
	- approfonditi e critici	9
	- validi e pertinenti	8
	- validi e abbastanza pertinenti	7
	- 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) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo abbastanza confuso e disorganico	3
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	2
	Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	1
8) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrasi coerenti, efficaci e originali	15
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e parafrasi coerenti e efficaci	13,5
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo della traccia, con titolo e parafrasi coerenti	12
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi complessivamente coerenti	10,5
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi adeguati	9
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi abbastanza adeguati	7,5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi inappropriati	6
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi inadeguati	4,5
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi scorretti	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e parafrasi completamente errati o assenti	1,5
9) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	15
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	13,5
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	12
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	10,5
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	9
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	7,5
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	6
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	4,5
	Utilizza scarsi riferimenti culturali del tutto imprecisi	3
	Non inserisce riferimenti culturali	1,5
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 – 170/2010
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE
Esami di stato a.s.2024/25

CANDIDATO/A _____

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>	Svolgimento completo e corretto, argomentato in modo approfondito e con opportuni collegamenti interdisciplinari	6	____ / 6
	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	3 / 2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1 / 0,5	
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>	Padronanza completa delle problematiche, soluzioni adeguate, articolate e con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	8	____ / 8
	Padronanza discretamente adeguata delle problematiche, soluzioni tecnicamente corrette ma poco elaborate	7 / 6	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzioni corrette ma tecnicamente semplici	5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzioni parziali e lacunose	4 / 3	
	Fragili competenze professionali, soluzioni parziali	2	
	Competenze professionali scarse, soluzioni gravemente scorrette o mancanti	1 / 0,5	
	Ottimo livello di padronanza del linguaggio specifico	3	

Utilizzo del linguaggio specifico <i>padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>	Discreto livello di padronanza del linguaggio specifico	2	_____ / 3
	Sufficiente livello di padronanza del linguaggio specifico	1,5	
	Non sufficiente livello di padronanza del linguaggio specifico	1 / 0,5	

PUNTEGGIO _____ / 20 (Sufficienza 12/20)

La commissione

Il Presidente



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

ALLEGATO C

RELAZIONE E PROGRAMMA SVOLTO DA OGNI SINGOLO DOCENTE

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti

Anno Scolastico 2024-2025

Classe V G

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

Discipline: ITALIANO - STORIA

Insegnante: Prof.ssa Anna Maria Mareri

RELAZIONE FINALE

ITALIANO

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

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

STORIA

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe V G è costituita da 13 allievi, 7 ragazzi e 6 ragazze provenienti dalle province di Rieti e Roma. Alcuni sono pendolari, mentre un buon gruppo risiede in convitto.

Nella classe sono presenti due alunni DA e un alunno che ha presentato regolare diagnosi di DSA il quale ha seguito la programmazione standard avvalendosi di percorsi facilitati e di strumenti compensativi e dispensativi volti al conseguimento degli obiettivi programmati.

Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione tra i discenti è apparso abbastanza consolidato così come i rapporti che sono stati, sostanzialmente, corretti.

La classe, che seguo da un triennio, dal punto di vista disciplinare, si è mostrata abbastanza corretta, ha rivelato, però, un senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere e di rispetto delle regole non sempre adeguato e in molti casi ha fatto fatica a contenere e disciplinare gli interventi all'interno del dialogo educativo. Piuttosto carente è risultata, soprattutto in quest'ultimo anno, l'attenzione, la partecipazione alle attività didattiche e l'impegno finalizzati, comunque, esclusivamente allo svolgimento della verifica dal quale alcuni si sono spesso sottratti rimandando le interrogazioni o assentandosi in occasione dei compiti in classe.

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

Quanto ai livelli di profitto, il gruppo ha mostrato notevoli difficoltà nella produzione scritta, ha, nel complesso, limitatamente approfittato delle attività di recupero e consolidamento attivate in itinere e

delle numerose esercitazioni fornite soprattutto sulle tipologie della prima prova dell'Esame di Stato. Le competenze di scrittura, non del tutto sufficienti dal punto di vista formale, risultano essenziali e superficiali nei contenuti. Per ciò che riguarda l'analisi del testo letterario, la maggior parte della classe ha incontrato difficoltà, dovute ad un approccio non del tutto accurato allo studio della letteratura, che risulta nel complesso, eccessivamente nozionistico e mnemonico, privo di rielaborazione personale e poco attento ai testi. Un limitato numero di alunni sa esporre oralmente i contenuti appresi in modo più che sufficiente ma solo qualcuno è in grado di rielaborare le conoscenze, di operare autonomamente i collegamenti pluridisciplinari e di presentare i propri apprendimenti utilizzando un lessico specifico e personale.

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

Obiettivi minimi per una valutazione di sufficienza (italiano)

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

Obiettivi minimi per una valutazione di sufficienza (storia)

- Saper ascoltare e rispondere in modo pertinente ed essenziale alle domande orali.
- Conoscere i contenuti essenziali proposti per grandi linee.
- Riferire con chiarezza le conoscenze acquisite adoperando un lessico semplice ed alcuni termini del lessico specifico.
- Mettere in relazione le conoscenze acquisite intorno a fatti, personaggi, istituzioni e saperne ricostruire per grandi linee il contesto storico di riferimento.
- Rispettare le norme di convivenza e comprenderne la funzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:

- la lezione espositiva e dialogico-interattiva che suscita interesse, suggerisca problemi, discussioni e

stimoli alla ricerca e all'approfondimento

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

Si è proceduto, inoltre, alla:

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

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

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

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

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Rieti, 7 - 05 - 2025

L'insegnante
Prof.ssa Anna Maria Mareri

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti

Anno Scolastico 2024-2025

Classe V G – Enogastronomia – Sala e Vendita

Discipline: **ITALIANO - STORIA**
Insegnante: Prof.ssa Anna Maria Mareri

PROGRAMMA SVOLTO
Disciplina: Italiano

L'ETÀ POSTUNITARIA

IL ROMANZO DEL SECONDO OTTOCENTO IN EUROPA E IN ITALIA

- Il Naturalismo francese

EMILE ZOLA

- Il romanzo verista

LUIGI CAPUANA

da la Recensione de “I Malavoglia”

Scienza e forma letteraria: l'impersonalità

GIOVANNI VERGA

Biografia

Ritratto letterario

I romanzi preveristi

La svolta verista

Poetica e tecnica narrativa del Verga verista

da *L'amante di Gramigna*,

Lettera-prefazione all'Amante di Gramigna

L'ideologia verghiana

Il verismo di Verga e il naturalismo di Zola

Vita dei campi

da *Vita dei campi*

Nedda

Rosso Malpelo

La lupa

Il ciclo dei *Vinti*

I *Malavoglia*

da *I Malavoglia* cap. I

La famiglia Toscano

L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni

Mastro-don Gesualdo

da *Mastro don Gesualdo* Parte IV, cap. V

La morte di Gesualdo

PROSPETTIVE STORICHE E CULTURALI DEL NOVECENTO EUROPEO

IL DECADENTISMO

Caratteri generali

Genesi del Decadentismo

La visione del mondo decadente

Romanticismo e Decadentismo

La poetica
I temi
Il Decadentismo in Italia
Il romanzo decadente in Europa – O. Wilde (cenni)

CHARLES BAUDELAIRE

da *I fiori del Male* *Spleen*
 Albatros
 Corrispondenze

GABRIELE D'ANNUNZIO

Biografia
Ritratto letterario
Analisi delle opere
Il Piacere
da *Il piacere*, libro I, cap. II Il conte Andrea Sperelli
da *Alcyone* *La pioggia nel pineto*

GIOVANNI PASCOLI

Biografia
Ritratto letterario
I temi della poesia pascoliana
Le opere
da *Il fanciullino* *Il fanciullo che è in noi*
da *Myricae* *Lavandare*
 Novembre
 X Agosto
da *Canti di Castelvecchio* *Il gelsomino notturno*
 Nebbia
 La mia sera

CREPUSCOLARI E FUTURISTI

Caratteri generali della poesia crepuscolare
Poetica, motivi e forme
Il Futurismo: caratteri generali
La poetica – Manifesto della letteratura futurista

FILIPPO TOMMASO MARINETTI

Manifesto del Futurismo

IL GRANDE ROMANZO EUROPEO

ITALO SVEVO

Biografia
Ritratto letterario
Tre grandi romanzi
Svevo nella storia della critica
da *Una vita* L'inetto e il lottatore
da *Senilità* L'incipit del romanzo
da *La coscienza di Zeno* Prefazione e Preambolo
L'ultima sigaretta
Augusta la "salute" personificata

LUIGI PIRANDELLO

La biografia

Ritratto letterario

Genesi culturale e biografica del pensiero pirandelliano

La poetica dell'umorismo

Le opere narrative

Il teatro

Il linguaggio e lo stile

da *Novelle per un anno*

La patente

Il treno ha fischiato

da *Il fu Mattia Pascal*, cap. I

“Io mi chiamo Mattia Pascal”

cap. XVIII

L'amara conclusione: «Io sono il fu Mattia Pascal»

L'ERMETISMO

Caratteri generali

Contenuti e forme della poesia ermetica

Giuseppe Ungaretti

da *L'Allegria*

Veglia

Fratelli

I fiumi

Sono una creatura

Soldati

San Martino del Carso

ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO PRESUMIBILMENTE DOPO IL 15 MAGGIO

Eugenio Montale

da *Ossi di seppia*

Non chiederci la parola

Meriggiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere...

Cigola la carrucola nel pozzo

Salvatore Quasimodo

da *Acque e terre*

Ed è subito sera

da *Giorno dopo giorno*

Alle fronde dei salici

Uomo del mio tempo

LA NARRATIVA DEL SECONDO DOPOGUERRA: CARATTERI GENERALI

Rieti, 7 maggio 2025

Gli alunni

L'insegnante

Prof.ssa Anna Maria Mareri

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti

Anno Scolastico 2024-2025

Classe V G – Enogastronomia – Sala e vendita

Discipline: ITALIANO - STORIA

Insegnante: Prof.ssa Anna Maria Mareri

PROGRAMMA SVOLTO

Disciplina: Storia

L'EUROPA E L'ITALIA DAL 1848 AL 1870

L'ITALIA UNITA

- I governi della Destra storica
- Il completamento dell'unità d'Italia
- Le riforme della Sinistra e l'industrializzazione
- Crispi e la crisi di fine secolo

LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

L'IMPERIALISMO

LA SOCIETÀ DI MASSA

- Che cos'è la società di massa
- Il dibattito politico e sociale
- Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo

L'ETÀ GIOLITTIANA

- I caratteri generali dell'età giolittiana
- Il doppio volto di Giolitti
- Tra successi e sconfitte

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Cause ed inizio della guerra
- L'Italia in guerra
- La grande guerra
- I trattati di pace

LA RIVOLUZIONE RUSSA

- L'impero russo nel XIX secolo
- Tre rivoluzioni
- La nascita dell'URSS
- L'URSS di Stalin

IL PRIMO DOPOGUERRA

- I problemi del dopoguerra
- Il biennio rosso (1919-20)
- Dittature, democrazie e nazionalismi

L'ITALIA TRA LE DUE GUERRE: IL FASCISMO

- La crisi del dopoguerra
- Il biennio rosso in Italia
- La marcia su Roma
- Dalle fase legalitaria alla dittatura
- L'Italia fascista
- L'Italia antifascista

LA CRISI DEL 1929

- Gli "anni ruggenti"
- Il «Big Crash»
- Roosevelt e il «New Deal»

LA GERMANIA TRA LE DUE GUERRE: IL NAZISMO

- La Repubblica di Weimar
- Dalla crisi economica alla stabilità
- La fine della Repubblica di Weimar
- Il nazismo
- Il Terzo Reich
- Economia e società
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO PRESUMIBILMENTE DOPO IL 15 MAGGIO

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Crisi e tensioni internazionali
- La guerra civile in Spagna
- Verso la guerra
- 1939-40: la «guerra lampo»
- 1941: la guerra mondiale
- Il dominio nazista in Europa
- 1942-43: la svolta
- 1944-45: la vittoria degli Alleati
- Dalla guerra totale ai progetti di pace
- La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945

LA DECOLONIZZAZIONE

- Il processo di decolonizzazione nelle varie aree del mondo

IL SECONDO DOPOGUERRA

- Le origini della guerra fredda
- L'Italia dalla fase costituente al centrismo

Rieti, 7 maggio 2025

Gli alunni

L'insegnante
Prof.ssa Anna Maria Mareri

Relazione Finale
I.P.S.S.E.O.A. “ R.A. COSTAGGINI”
ANNO SCOLASTICO 2024 2025
Docente Prof..ssa Nobili Federica
Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita
Ore complessive previste nr.06
Libro di testo :Maitre,Sommellier Bartender

Presentazione della classe

La classe composta da tredici alunni di cui due studenti con disabilità ed uno studente DSA , presa in carico dalla docente nell'ultimo anno scolastico ha sempre tenuto un comportamento adeguato e rispettoso delle regole .

Disponibili e collaborativi soprattutto una buona parte della classe hanno sempre partecipato con interesse al dialogo educativo e partecipato attivamente nella preparazione e nella realizzazione di banchetti extra scolastici sia nel laboratorio dell'Istituto che nelle varie sedi della città .

La docente ha avuto modo di constatare la crescita professionale e la maturazione personale sia come studenti che come futuri operatori di sala per le numerose attività svolte.

Tutta la classe ha evidenziato un discreto interesse per la disciplina soprattutto per gli argomenti spendibili nella futura attività lavorativa.

Alcuni alunni hanno mostrato una partecipazione attiva ed un impegno costante mentre altri hanno concentrato lo studio principalmente in prossimità delle verifiche.

Obiettivi raggiunti

Conoscenze

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro .

Enografia nazionale

Principi di analisi sensoriali

Abilità

Espletare con capacità e competenze gli stili di servizio

Riconoscere il ruolo del menu

Eseguire l'analisi sensoriale del vino

Pianificare un banchetto

Attività di recupero

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

Metodologie e strategie educative

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

Condivisione di materiali didattici anche di tipo multimediale , restituzione dei lavori svolti dagli studenti ;

Didattica frontale

Per quanto riguarda gli alunni con disabilità certificati L.104, il punto di riferimento è stato il Piano Educativo Individualizzato. Tenuto conto delle diverse variabili e specificità che ogni singola situazione impone , attraverso l'interazione con il docente di sostegno ,si è provveduto a rimodulare le progettazioni , con riduzione e variazione degli argomenti .

Sussidi didattici

La didattica è stata integrata con fotocopie

Internet

Laboratorio di sala presso l'Istituto

Tipologie di verifiche

Verifiche orali e pratiche in laboratorio

Criteri di valutazione

Relativamente ai criteri di valutazione dei risultati di apprendimento si è fatto uso delle griglie deliberate dal dipartimento e dal Collegio dei Docenti.

Rieti 07/05/2025

Programma Svolto
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. Costaggini
Anno scolastico 2024 2025
Docente Nobili Federica
Disciplina Enogastronomia
Classe V G

Unita 1 La Ristorazione

Le varie forme di Ristorazione
La Ristorazione commerciale
La Ristorazione collettiva
Il Catering
Il Banqueting
L'etica professionale

Unita 2 Il menu

I vari tipi di menu
Menu per banchetti

Unita 3

L'HACCP

Le fasi dell'HACCP
L'igiene nella ristorazione

Unita 4

L'Enografia nazionale

L'etichettatura
L'analisi sensoriale
La sensazione visiva
La sensazione olfattiva
La sensazione gustativa
Che cos'è la degustazione
Le fasi della degustazione del vino
L'abbinamento cibo vino

Unita 5

Gli stili di servizio

La mise en place
Il servizio a buffet
Il servizio al tavolo

Unità 6

La brigata

Come organizzare un banchetto

Rieti, 07/05/2025

Gli Alunni

L'insegnante

RELAZIONE FINALE

a.s. 2024/2025

Disciplina: Scienze Motorie

Docente: Coccia Lucilla

Classe: VG

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

Le attività motorie sono state intese come mezzo di formazione psicofisica cui ciascun alunno ha contribuito con la propria volontà, la propria intelligenza, la propria disponibilità per favorire lo sviluppo integrali della personalità, in vista di un positivo inserimento nell'organizzazione sociale in cui presto andrà a vivere ed operare. Il rapporto con l'insegnante è stato di stima e di fiducia reciproca, questo ha permesso di lavorare con soddisfazione 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. Gli alunni DSA hanno svolto il programma della classe senza nessuna eccezione e senza alcuna agevolazione avendo tutti le possibilità e le capacità di svolgere regolarmente il proprio lavoro. L'alunno DA ha raggiunto gli obiettivi migliorando le sue capacità di concentrazione e di esecuzione di movimenti più complessi.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

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

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

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Rieti 07/05/2015

firma
Prof.ssa Lucilla Coccia

I.P.S.S.E.O.A. "R.A. Costaggini" di Rieti

PROGRAMMA
Scienze motorie e sportive
Classe 5G

Anno scolastico 2024-2025

La mobilità articolare

Stretching e posture.

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

Flessibilità del rachide.

La resistenza - potenziamento cardio respiratorio

Test motorio d'ingresso: resistenza generale.

Classificazione delle diverse forme di resistenza.

Resistenza specifica di breve durata.

Metodi di allenamento continui e metodi di allenamento intervallati.

Resistenza specifica di media durata.

La forza- potenziamento apparato muscolare

Classificazione della forza.

Forza arti inferiori.

Elementi specifici dell'apparato muscolare.

Potenziamento addominali e dorsali

Forza arti superiori.

Ginnastica aerobica.

Lo step

Rapidità e velocità

30 metri piani.

60 metri piani.

Percorsi e circuiti.

Avviamento all'atletica leggera

I salti.

I lanci.

Pallavolo.

Pallacanestro.

Calcio a cinque.

Test motori e prove per la rilevazione delle abilità sportive.

Prove strutturate.

Rieti 07/05/2025

Prof.ssa Lucilla Coccia

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti
a.s. 2024/2025 LINGUA INGLESE Classe V sez. G
Indirizzo: *ENOGASTRONOMIA*
Articolazione: *SALA E VENDITA*

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 G è composta da 13 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 globalmente sempre corretto e rispettoso durante le attività didattiche. Il clima è stato caratterizzato da serenità e nel complesso la classe ha sempre avuto un atteggiamento positivo.

Non tutti gli elementi hanno però sempre profuso impegno, attenzione, partecipazione al dialogo educativo, dimostrazione di maturità e senso di responsabilità. Per un numero non esiguo 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 semplificate 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 semi-strutturate; 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

Rieti, 07/05/2025

La docente: Rossella Inches

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti
a.s. 2024/2025 LINGUA INGLESE Classe V sez. G
Indirizzo Enogastronomia
Articolazione: SALA E VENDITA

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	• My internship report
Foods & Health	• -Nutrients -The Food Pyramid -The Mediterranean Diet • Alternative & Special Diets • Special diets for food allergies and intolerances • Celiac disease
Food and Health Lifelong Nutrition	• The nutritional needs during the life cycle
Foods & Health Eating disorders	• Anorexia Nervosa • Bulimia Nervosa • Binge Eating • Pica
Food safety and hygiene	• Food Poisoning • Food Spoilage & Safe Storage • Good Storage and Food Classification • Food preservation Methods • Food Packaging
The “MADE IN ITALY” brand in the world	• Food & Wine Quality Labels
Think globally, eat locally	• The UN 2030 Agenda • Definition of Sustainability • Sustainable Diet • The Double pyramid • Sustainable Food and Organic Food • GMOs

	• 0 Km Food • The Philosophy of Slow Food • The “Slow Food” Projects
EDUCAZIONE CIVICA “Italy in the international community” (Conoscere il ruolo del nostro paese in Europa e nel mondo)	• 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)

Rieti, 07/05/2025

Gli alunni

La docente: Rossella Inches

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 G
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 G è composta da 13 alunni (7 maschi e 6 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
Comprendere la differenza tra la proposta cristiana e proposta laica Rilevare i contributi dei valori cristiani alla civiltà europea Distinguere la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica. Comprendere la differenza tra la ragione e la fede in Dio Amore. Rilevare il contributo dei valori cristiani alla civiltà europea Distinguere la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica.	Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone; approfondisce la concezione cristiano cattolica della famiglia e del matrimonio. Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo e ai nuovi scenari religiosi. Conosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo. Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale, sulla bioetica, sulla questione ecologica. Prosegue il confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, dando loro un inquadramento sistematico. Conoscere lo sviluppo storico	Giustifica e sostiene consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, confrontandole con la visione cristiana. Conosce le condanne e le scelte operate dal Magistero di fronte ai totalitarismi del Novecento. Riconosce nel Concilio Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descrivere le principali scelte operate, alla luce anche del recente Magistero Pontificio. 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. Si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. Imposta criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. Riconosce in opere, artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono

	della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica. Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale e sulla bioetica.	all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico. Riconosce differenze e complementarità tra fede e ragione e tra fede e scienza. Argomenta le scelte etico – religiose proprie o altrui
--	--	---

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

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

5. PROGETTI DIDATTICI REALIZZATI CON LA CLASSE:

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

6. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

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

7. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

8. CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

Programma di Religione Cattolica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
A.S.2024/25

RELAZIONE FINALE

Docente: Prof.ssa Marini Anna Franca

Disciplina :Lingua Spagnola

Classe : V ^ sez. G (Enogastronomia.-Art. Sala e Vendita)

**Libro di testo: "-Una vuelta por la cultura hispana" (Laura Pierozzi , Ed. Zanichelli)
-"En su punto" (S.O.González,G.Riccobono,Ed.Hoepli)**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe si compone di 13 studenti, di cui sei ragazze e sette ragazzi . Due i DA presenti all'interno del gruppo supportati dai rispettivi docenti di sostegno secondo il quadro orario disciplinare pianificato. Per lo studente DSA è stato predisposto il relativo PDP, secondo la normativa vigente, condiviso con la famiglia e strumento di riferimento sia ai fini didattici che di valutazione.

Dal punto di vista socio-affettivo la classe è apparsa molto unita al suo interno evidenziando un buon grado di socializzazione ed un ottimo livello di relazione con la docente di L2 che ha mantenuto la continuità didattica nell'intero triennio.

Non si sono rilevati problemi disciplinari ed il comportamento è sempre stato abbastanza corretto all'insegna delle regole d'Istituto favorendo il regolare svolgimento delle attività didattiche.

Il lavoro complessivo ha previsto un approccio metodologico funzionale comunicativo basato sull'esercizio delle abilità di base riguardo la riflessione sulla lingua, l'utilizzo delle strutture linguistiche - comunicative, l'uso del linguaggio specifico relativo al settore di indirizzo attraverso esercizi di rinforzo, potenziamento e consolidamento per consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Non tutti hanno risposto adeguatamente alle sollecitazioni della docente invitandoli ripetutamente ad una maggiore consapevolezza di impegno rendendo necessari continui richiami al senso di responsabilità verso gli impegni dovuti e ,maggiormente,in vista degli Esami di Stato.

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

In termini di conoscenze e abilità si possono individuare tre fasce di livello secondo quanto segue: ad un gruppo ristrettissimo appartengono coloro che sono in possesso di un buon livello di conoscenze degli aspetti socio-linguistici e paralinguistici in relazione ai contenuti di studio e lavoro del settore dei servizi adeguate alle tipologie testuali. L'utilizzo del lessico di settore risulta buono.

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

I testi in adozione sono:
“Una vuelta por la cultura hispana” (Laura Pierrozzi, Ed. Zanichelli)
“En su punto” (S.O. González, G. Riccobono, Ed. Hoepli)

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

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

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

Le verifiche orali sono state effettuate attraverso:

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

Le verifiche scritte sono state effettuate attraverso:

- test strutturati e semi-strutturati
- produzione di testi inerenti le tematiche di indirizzo
- traduzioni
- test di comprensione di brani riguardanti argomenti noti
- questionari a risposta aperta

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative, in itinere, e sommative, periodiche, alla fine di ogni modulo.

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

ATTIVITA' DI RECUPERO/POTENZIAMENTO

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

Si prevedono altresì incontri concordati con le studentesse programmati in funzione di un potenziamento linguistico nelle attività di produzione orale in vista dei colloqui per l'Esame di Stato.

La docente
Prof.ssa Anna Franca Marini

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE V ^ sez. G

A.S.2024/25

MODULO I

El mundo laboral

- Escribir el propio Curriculum Vitae
- La carta de presentación
- Competencias y habilidades del personal de los profesionales del mundo de la Restauración
- La formación laboral y la experiencia personal.

MODULO II

El Mundo latino-americano

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

MODULO III

México: Geografía y sociedad y economía

- Gastronomía y bebidas
- La cerveza
- Maridaje cerveza/comida
- Los aguardientes: el principio de la destilación
- El tequila y el mezcal
- El chocolate : Su origen y propiedades.
- El café

Centro América y Caribe

Cuba :

- Geografía y sociedad y economía
- La Revolución cubana: Fidel Castro y Che Guevara
- Gastronomía y bebidas
- El ron de Cuba
- Los cocteles: Origen. Tipología; Barra de los instrumentos
- El daiquiri, el mojito, el Cuba libre.

MODULO IV

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

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

Cono Sur:Paraguay,Uruguay,Chile y Argentina

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

MODULO V

El mundo del vino :blancos,claretes y tintos

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

MODULO VI

Topicos de Alimentacion

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

MODULO VII

Las enfermedades relacionadas a la alimentacion

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

MODULO VIII

Los trastornos alimenticios

- Anorexia
- Bulimia
- Diferencias entre alergias e intolerancias: los 14 alérgenos
- La celíaca

MODULO IX

- Marketing y promoción
- El perfil del cliente
- Marketing estratégico y marketing operativo
- El marketing gastronómico

In riferimento al Curricolo di Ed. Civica:

- Agenda 2030 : Objetivos 8 y 12

Rieti, 07/05/2025

Gli alunni:

Il docente: Anna Franca Marini

RELAZIONE FINALE

a.s. 2024/2025

Docente: Prof.ssa Cattani Rita

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (DTA)

Classe: 5[^] G

Ore complessive previste: 99_ 3h settimanali per 33 settimane

Libro di testo: *"DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA 3-CLASSE QUINTA"* – Enogastronomia/Sala e vendita - De Luca, Fantozzi – LIVIANA, 2022

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5[^]G è composta da 13 elementi, tutti provenienti dalla stessa classe quarta.

La docente conosce gli alunni fin dal terzo anno di corso riuscendo a garantire, nel triennio, quella continuità didattica così importante per l'apprendimento della disciplina e per il raggiungimento del successo formativo.

La maggior parte dei discenti è residente in diversi comuni della regione: alcuni hanno scelto di risiedere in convitto mentre altri hanno dovuto affrontare il disagio del pendolarismo per tutto il corso delle superiori. Nel corrente anno scolastico, la frequenza è stata comunque abbastanza regolare.

La classe ha mostrato un crescente grado di coesione e un rimarcabile livello di inclusività nei confronti dei compagni con disabilità. La maggior parte degli alunni ha sempre tenuto un comportamento adeguato e sufficientemente rispettoso delle regole. Particolarmente interessati all'inserimento nel mondo del lavoro, molti di loro hanno già maturato diverse esperienze nel settore relativo all'indirizzo di studio.

Pur costatandone la crescita e la maturazione personale, sia come studenti che come cittadini, è da evidenziare, però, che nel corrente a.s. in tanti hanno avuto difficoltà nel pianificare e gestire gli impegni scolastici, curricolari ed extracurricolari, con inevitabili ripercussioni sul regolare svolgimento dell'attività didattica e delle verifiche.

La classe ha mostrato nel complesso un sufficiente interesse per la disciplina, soprattutto per gli argomenti più spendibili nella futura attività lavorativa. Solo alcuni alunni, però, hanno evidenziato una partecipazione attiva e un impegno costante mentre gli altri, con un impegno più discontinuo, hanno concentrato lo studio principalmente in prossimità delle verifiche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'insegnamento di D,T,A, concorre allo sviluppo delle competenze del profilo professionale di indirizzo specificate nel D.Lgs. n.61/2017.

L'eterogeneità delle capacità individuali, dell'impegno e dello studio hanno comportato diversi livelli di raggiungimento degli obiettivi previsti nella programmazione iniziale.

Un gruppo di alunni, grazie soprattutto ad un impegno abbastanza costante e ad un metodo di studio organizzato, conosce e riesce ad effettuare collegamenti tra i principali contenuti appresi raggiungendo così rendimenti discreti o addirittura buoni.

Un altro gruppo, caratterizzato da uno studio meno organizzato e concentrato soprattutto in prossimità delle verifiche, si attesta su risultati solo sufficienti.

Un piccolo gruppo, infine, con uno studio poco approfondito e un impegno spesso discontinuo, mostra ancora qualche difficoltà nella parte applicativa della materia o nell'esposizione articolata dei contenuti raggiungendo risultati non ancora pienamente sufficienti.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Le carenze in itinere sono state colmate ricorrendo all'attività di ripasso, all'assegnazione di compiti specifici e, ove necessario, al fermo didattico. Per il recupero del debito formativo del I periodo è stato attivato un apposito corso con "sportello studio" pomeridiano, tenuto da un altro docente della disciplina. L'accertamento del recupero è avvenuto in orario curricolare.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

La finalità educativa della docente, oltre che essere inerente all'area cognitiva, è stata rivolta *in primis* a migliorare il grado di educazione e formazione dell'alunno favorendone la crescita della personalità e lo sviluppo delle abilità logiche, operative ed espressive.

La metodologia utilizzata è stata tesa a valorizzare la centralità del discente, attraverso un rapporto didattico che ne privilegiasse la partecipazione attiva e che lo portasse ad essere capace di elaborare un metodo di studio autonomo.

Affinché ogni studente potesse giungere alla padronanza dei diversi obiettivi programmati, i metodi utilizzati sono stati: lezioni frontali e partecipate; cooperative learning; peer to peer education; flipped classroom; analisi del libro di testo; rappresentazioni grafiche; schematizzazioni e sintesi; svolgimento guidato di esercizi; assegnazione di verifiche da effettuare a casa con correzione successiva in classe; condivisione su piattaforma di materiali didattici; ricerche anche in forma multimediale. Si è cercato il più possibile di coordinare lo strumento della lezione frontale con il dialogo allo scopo di stimolare l'attenzione e la partecipazione diretta degli alunni.

Particolare cura è stata posta nell'utilizzo della terminologia adeguata e del linguaggio tecnico.

L'approccio ai contenuti è stato induttivo, partendo dalla realtà più vicina ai discenti per poter poi risalire al concetto teorico. Gli argomenti sono stati sempre affrontati in maniera graduale, schematizzati e sintetizzati per facilitarne la comprensione necessaria per effettuare, poi, gli approfondimenti e i collegamenti interdisciplinari.

La docente si è impegnata costantemente a spronare gli alunni nello sviluppo della capacità di analisi, sintesi e rielaborazione dei contenuti appresi.

Particolare attenzione è stata dedicata all'alunno con DSA certificato, attraverso il rispetto degli strumenti compensativi e dispensativi previsti nel PDP, così come agli alunni con disabilità, per i quali si è collaborato con i docenti di sostegno sia per modulare la programmazione in base al PEI che per realizzare materiale di studio personalizzato.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Come strumenti di lavoro si sono utilizzati il libro di testo, l'e-book, gli appunti e gli schemi sintetici elaborati dalla docente, il materiale multimediale condiviso soprattutto attraverso le piattaforme utilizzate come Google Classroom, la calcolatrice non programmabile, le riviste e i giornali specializzati, internet. L'attività didattica si è svolta in aula e particolarmente utile è risultato l'uso della LIM di cui è stata dotata la classe.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Per verificare l'apprendimento si sono assegnati, di volta in volta, domande, esercizi o test da svolgere a casa che sono stati poi corretti in classe in maniera collettiva.

La valutazione è avvenuta attraverso prove scritte (esercizi, test strutturati e/o semi-strutturati o domande a risposta aperta) e verifiche orali.

Gli alunni con DSA certificato e con PEI con percorso didattico ordinario hanno svolto le stesse prove scritte somministrate alla classe, con prolungamento di almeno il 30% del tempo di svolgimento e nel rispetto degli altri strumenti previsti nel PDP o nel PEI, mentre all'alunno con PEI con percorso didattico differenziato sono state somministrate prove diverse, anche se sugli stessi contenuti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la correzione delle verifiche scritte si sono utilizzate le griglie approvate in Dipartimento, comprese quelle specifiche per gli alunni con DSA o con PEI con percorso personalizzato o differenziato, o le griglie con punteggio prestabilito legate alla specificità della prova. Gli indicatori utilizzati sono stati: la conoscenza degli argomenti oggetto di verifica, la loro applicazione nel contesto dato, la correttezza nei calcoli e nell'applicazione di formule, la chiarezza e la completezza della comunicazione e il livello di argomentazione.

In particolare, per gli alunni con PEI con percorso didattico differenziato la valutazione è avvenuta con apposite prove diverse dal resto della classe, anche se spesso sugli stessi contenuti curriculari estremamente semplificati. Per la valutazione delle stesse si è poi utilizzata un'apposita griglia basata sui seguenti descrittori: disponibilità al lavoro e capacità di comunicare; livello di autonomia nell'esecuzione; acquisizione dei contenuti disciplinari e correttezza dell'esecuzione e dei calcoli.

Gli indicatori e i punteggi sono stati sempre comunicati agli alunni prima della somministrazione.

Nelle verifiche orali si sono valutati i contenuti esposti e la loro attinenza alla domanda, la chiarezza dell'esposizione con appropriato uso del linguaggio tecnico, il livello di argomentazione logica, la rielaborazione critica e la capacità di effettuare collegamenti.

Per la valutazione di fine periodo si è tenuto conto, oltre che dei risultati delle verifiche, anche della situazione di partenza, della progressione dell'apprendimento, dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio, della puntualità nelle consegne, della partecipazione al dialogo educativo e della volontà di recupero.

La docente
Prof.ssa Cattani Rita

PROGRAMMA SVOLTO

a.s. 2024/25

Docente: Prof.ssa Cattani Rita

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (DTA)

Classe: 5[^] G

Libro di testo: *"DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA 3-CLASSE QUINTA"* – Enogastronomia/Sala e vendita - De Luca, Fantozzi – LIVIANA, 2022

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

La contabilità aziendale

- Il sistema informativo aziendale
- Le scritture obbligatorie

Il bilancio d'esercizio

- I principi di redazione del bilancio
- Le parti del bilancio

Lo Stato Patrimoniale

Il Conto Economico

Gli elementi del Conto Economico

La Nota Integrativa

Gli allegati del Bilancio

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

- L'analisi di Bilancio per indici e margini

La riclassificazione dello Stato Patrimoniale

L'analisi della struttura patrimoniale dell'impresa

Gli indici di relazione tra Investimenti e Finanziamenti

Gli indici di redditività (ROE, ROI, ROD e ROS)

Uda B - IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Le leggi che regolano l'attività ristorativa

- L'Avvio dell'Impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le norme sulla "Crisi d'Impresa"
- La tutela della Privacy
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

La sicurezza e l'igiene alimentare

La strategia "dai campi alla tavola"

L'EFSA

L'HACCP

I controlli integrati nella filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

L'etichettatura

I Contratti delle Imprese Ristorative

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

Il contratto di franchising

La gestione della qualità

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

Marchi individuali e collettivi

La tutela dei marchi

I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

I marchi italiani di qualità dei vini

I prodotti a KM zero

- I presidi di Slow Food

Uda C - IMPARO CHE COSA E' IL MARKETING

Le Funzioni del Marketing

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

Il Piano di Marketing di un'impresa ristorativa

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

L'analisi della domanda

L'analisi della concorrenza

- L'analisi della situazione interna

La quota di mercato di un'impresa ristorativa

Il posizionamento dell'impresa sul mercato

L'analisi S.W.O.T.

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

La politica del prodotto

La politica dei prezzi

La distribuzione

La comunicazione aziendale e il web marketing

- Il controllo e la valutazione dei risultati

Uda D - IMPARO COME SI PROGRAMMA L'ATTIVITA' AZIENDALE

Il Business Plan

- Dall'idea imprenditoriale al Business Plan
- Le fasi per realizzare un Business Plan
- I preventivi d'impianto
- La valutazione dei dati
- Come si costruisce un Business Plan per l'avvio di una nuova impresa ristorativa
- La fase di Start-up

La Programmazione e il Controllo di gestione

- Le fasi della programmazione aziendale
- I tempi della programmazione
- Il Budget e la sua composizione
- Come si costruisce il Budget economico
- Il controllo budgetario (budgetary control)
- I vantaggi e i limiti del budget

EDUCAZIONE CIVICA

Uda Educazione Civica I periodo (3 ore): *L'Italia nella Comunità Internazionale*

- Artt. 10 e 11 della Cost.
- L'ONU e le altre organizzazioni internazionali
- La UE

Uda Educazione Civica II periodo (4 ore): *Agire sul presente, assicurare il futuro: L'Agenda 2030*

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

UDA INTERDISCIPLINARE: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

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

GLI ALUNNI

LA DOCENTE
Prof.ssa Cattani Rita

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

Docente: Emanuele Rosatelli

Disciplina: Matematica

Classe: V° sez. G

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

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

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. C è composta da tredici alunni. Nella classe ci sono i alunni diversamente abili e DSA certificati. Per tali alunni sono state messe in atto tutte le misure deliberate nelle opportune sedi dal consiglio di classe e concordate con le famiglie. Seguo la classe dal terzo anno e dal punto di vista comportamentale la classe non ha mai creato problemi. Dal punto di vista didattico specialmente in questo ultimo anno scolastico sono emerse diverse problematiche nella maggior parte della classe; l'attenzione e l'interesse è diminuito rispetto agli anni passati e nonostante le continue sollecitazioni i ragazzi non si sono dimostrati ricettivi e partecipativi alle varie attività proposte. In generale quello che è mancato alla classe è stata la curiosità e la capacità di rielaborare gli argomenti svolti e di saper affrontare problemi non standard. Tutto questo ha limitato anche la trattazione di alcune parti del piano didattico annuale, cercando di focalizzare l'attenzione principalmente sui concetti fondamentali. Il livello di profitto generale si attesta sulla sufficienza e solo un paio di elementi si sono distinti per un atteggiamento più maturo e un metodo di studio più proficuo.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

Libro di testo e appunti forniti dal docente.

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

7. CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Rieti, 07 maggio 2025

Emanuele Rosatelli

PROGRAMMA SVOLTO
I.P.S.S.E.O.A. “R.A. COSTAGGINI”

Anno scolastico 2024-2025

Docente: Emanuele Rosatelli

Disciplina: Matematica

Classe: V° G

Programma svolto:

GLI INTEGRALI	• Gli integrali indefiniti di funzioni mediante gli integrali immediati e le proprietà di linearità • Integrali indefiniti di funzioni date dalla combinazione lineare di funzioni fondamentali o la cui primitiva è una funzione composta • Integrali definiti
L'INTEGRAZIONE	• L'area di superfici piane.
IL CALCOLO COMBINATORIO	• Disposizioni, • Permutazioni (con e senza ripetizioni) di n oggetti di classe k • Combinazioni
LA PROBABILITA'	• Probabilità (secondo la concezione classica) di eventi semplici • La probabilità della somma logica e del prodotto logico di eventi • La probabilità condizionata • La probabilità nei problemi di prove ripetute • Il metodo della disintegrazione e il teorema di Bayes
LE DISTRIBUZIONI DI PROBABILITA'	• Determinare la distribuzione di probabilità e la funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta, valutandone media, varianza, deviazione standard

Programma da svolgere:

LE DISTRIBUZIONI DI PROBABILITA'	• Studiare variabili casuali discrete: di uso frequente: distribuzione uniforme – binomiale -poisson • Variabili casuali standardizzate
---	---

Rieti, 7 maggio 2025

Il prof. Emanuele Rosatelli

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. G

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

Relazione didattica sul percorso formativo della classe

A seguito dei colloqui orali effettuati nel mese di settembre, volti a valutare il livello di preparazione acquisito al termine del quarto anno, è emerso che una parte, sebbene non prevalente, del gruppo classe presentava carenze nei saperi essenziali o mostrava una conoscenza discontinua dei contenuti disciplinari. Tale situazione ha richiesto, nella fase introduttiva dell'anno scolastico, un'azione didattica di recupero e consolidamento mirata, volta a ristabilire le condizioni necessarie per un apprendimento efficace e condiviso da parte di tutti gli studenti.

L'intervento ha prodotto effetti positivi, determinando un progressivo potenziamento delle competenze di base e permettendo alla classe di affrontare con maggiore solidità sia gli approfondimenti previsti per il quinto anno sia i contenuti trasversali legati all'Educazione Civica, con particolare attenzione agli Obiettivi 2 ("Sconfiggere la fame") e 3 ("Salute e benessere") dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

Durante il percorso annuale, sono state rilevate difficoltà ricorrenti nella produzione scritta, ascrivibili verosimilmente alla limitata esperienza pregressa nella strutturazione di testi complessi, in particolare quelli argomentativi. A tal proposito, si è proceduto con un'attività didattica calibrata, basata su esercitazioni guidate e progressivamente autonome, che ha permesso un miglioramento diffuso nella capacità di elaborare testi in maniera coerente, coesa e logicamente organizzata.

La classe ha mostrato un atteggiamento complessivamente positivo, partecipando in modo attivo e crescente alle proposte didattiche. Gli studenti hanno contribuito in maniera significativa al confronto educativo attraverso domande pertinenti, osservazioni critiche e riflessioni personali che hanno arricchito il dibattito in aula. Le frequenti interruzioni delle lezioni sono risultate sempre funzionali a esigenze didattiche o a richieste di chiarimento, rientrando in un contesto di partecipazione consapevole.

Sotto il profilo dell'apprendimento, il rendimento globale della classe si attesta su una fascia compresa tra il livello sufficiente e quello più che buono (voti tra 6 e 9). Rispetto agli obiettivi disciplinari previsti, si evidenzia che una parte significativa degli studenti ha raggiunto una preparazione stabile e adeguata, mentre una minoranza ha conseguito anche le competenze più avanzate, dimostrando la capacità di stabilire connessioni interdisciplinari, interpretare criticamente i contenuti e sintetizzare informazioni complesse.

Gli alunni con prestazioni elevate hanno altresì mostrato buone capacità di rielaborazione personale, applicando le conoscenze teoriche in contesti concreti in maniera autonoma, pertinente e metodologicamente rigorosa.

All'interno del gruppo classe è presente un alunno con disabilità certificata, per il quale è stato attivato un percorso didattico individualizzato e differenziato, in linea con quanto previsto nel Piano Educativo Individualizzato (PEI). L'alunno ha partecipato in modo assiduo e collaborativo alle attività didattiche, con il supporto dell'insegnante di sostegno (per tre moduli settimanali), secondo una progettazione calibrata sulle sue specifiche esigenze educative, che ha favorito l'inclusione e la valorizzazione delle sue potenzialità.

Sono inoltre presenti alcuni studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), ai quali sono stati garantiti strumenti compensativi e misure dispensative personalizzate — quali mappe concettuali, strumenti digitali e tempi aggiuntivi — al fine di agevolare la comprensione dei contenuti e la produzione scritta. L'adozione di tali strategie ha facilitato la partecipazione attiva di questi alunni e ha favorito il raggiungimento degli obiettivi formativi, contribuendo alla creazione di un contesto inclusivo e collaborativo, in cui l'intero gruppo ha mostrato disponibilità e attenzione verso le specificità individuali.

Conclusione

Il percorso formativo realizzato ha permesso di conseguire risultati didattici complessivamente positivi, sia sul piano delle competenze disciplinari sia sul versante delle abilità trasversali. Per una parte degli studenti, l'esperienza ha rappresentato un'occasione di maturazione significativa, evidenziata dal raggiungimento di una maggiore autonomia, responsabilità e consapevolezza nel processo di apprendimento.

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

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “COSTAGGINI”

Anno scolastico 2024/2025

Disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Docente: Prof. Fulvio Ravaoli

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

Firme

Il docente
Prof. Fulvio Ravaioli

Gli studenti

ALLEGATO D

UDA EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta - trimestre

Titolo: *L'Italia nella comunità internazionale*

Ambito	Costituzione: <i>Competenze nn.1 e 2 - Cittadinanza digitale: Competenza n.10</i>
Discipline	DTA, Storia, lingua inglese
Destinatari	Classi quinta
Anno di corso	2024/2025
Compito	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
Obiettivi di apprendimento	• Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, • Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. • Rintracciare le origini e le ragioni storico- politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda • Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. • Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. • Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.
Tempi di realizzazione	I trimestre
Strumenti e metodologie	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni, brainstorming,

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>	<i>Durata in ore delle attività</i>	<i>Disciplina</i>
Presentazione obiettivi e contenuti del percorso	1	DTA
Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Articoli 10 e 11 della Costituzione • L'ONU e le altre organizzazioni internazionali	2	DTA
Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Storia della U.E. • Lettura e analisi di testi storiografici e/o narrativi relativi alla tematica: Il Manifesto di Ventotene	2	Storia
Conoscenze funzionali all'apprendimento: • United in Diversity: the European Union	2	Lingua inglese
ATTIVITA' ORGANIZZATE DALLA SCUOLA • Incontri formativi con OPENHUB LAZIO-Progetto "Educare all'Europa" n. 5 incontri (ottobre, novembre, dicembre, gennaio)	10	
Totale ore impegnate	17	

PROGRAMMAZIONE UDA
classe quinta (pentamestre)
Indirizzo Sala e vendita

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

Ambito	Costituzione: <i>Competenza n.4 – Sviluppo sostenibile: Competenza nn. 5, 6 –</i> Cittadinanza digitale: <i>Competenza n. 12</i>
Discipline	DTA, Italiano, Scienze degli Alimenti, seconda lingua
Destinatari	Classi quinta
Anno di corso	2024/2025
Compito	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
Obiettivi di apprendimento	• Assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. • Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi • Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. • Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio • Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. • Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. • Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali che ne favoriscano il riciclo per un'efficace gestione delle risorse • Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.
Tempi di realizzazione	Pentamestre
Strumenti e metodologie	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni, brainstorming,
Valutazione	Si terrà conto degli elementi specificati nella griglia di educazione civica

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>	<i>Durata in ore delle attività</i>	<i>Disciplina</i>
Presentazione obiettivi e contenuti del percorso	1	DTA
Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Il concetto di sviluppo sostenibile. • Cos'è l'Agenda 2030 • L'Italia e l'Agenda 2030 • ASVIS	3	DTA
Conoscenze funzionali all'apprendimento: • introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030 • Dai campi alla tavola • Contaminazioni alimentari • MTA e loro prevenzione	3	Scienze degli alimenti
Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Turismo sostenibile (obiettivi nn. 8 e 12)	2	Seconda lingua straniera
Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Lettura, analisi e interpretazione degli obiettivi n. 4 (istruzione di qualità) e n. 5 (parità di genere)	3	Italiano
ATTIVITA' ORGANIZZATE DALLA SCUOLA • incontri formativi con il Comando unità per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare. • Visite guidate sul territorio ad aziende sostenibili	3 5	
Totale ore impegnate	20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

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