



DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE

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

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

 <p>Alberghiero Costaggini Rieti</p>	<p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGRASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA “RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI” RIETI</p>	<p>Data 15.05.2025</p>
<p>DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE</p>		

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

<ul style="list-style-type: none"> ● Composizione del Consiglio di Classe ● Commissari e Materie assegnate ● Sintetica descrizione della scuola ● Presentazione della classe ● Partecipazione delle famiglie ● Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno ● Metodologie di lavoro ● Verifica e valutazione dei risultati didattici ● Obiettivi generali educativi e formativi ● Stabilità dei docenti ● Percorsi Interdisciplinari e UDA ● Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) ● Didattica orientativa ● Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione ● Attività extra, intercurriculari e progettuali 	Pag. 4 Pag. 4 Pag. 5 Pag. 7 Pag. 8 Pag. 8 Pag. 8 Pag. 9 Pag. 10 Pag. 10 Pag. 10 Pag. 10 Pag. 10 Pag. 13 Pag. 13 Pag. 14
---	--

ALLEGATI

Allegato A– Prove simulate

Allegato B– Griglie prove simulate

Allegato C– Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

ESAME DI STATO A.S. 2025/2025

Coordinatore di classe: Prof. Stefano GIAMMARIA

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
GIAMMARIA STEFANO	ALIMENTAZIONE	
COLASANTI LORETTA	SPAGNOLO	
DE SANTIS MAURO	MATEMATICA	
DELL'IMPERIO LUISA	RELIGIONE	
DI CESARE FABIO	SALA/VENDITA	
DI GREGORIO ANNAMARIA	DIRITTO E TECNICA AMM.	
FABIANI RAFFAELLA	INGLESE	
MARCONCINI ANTONIO	EDUC. FISICA	
SCOPPETTA PATRIZIA	ITALIANO E STORIA	
CAMILLI LUCA	FRANCESE	
MARINI FABIANA	SOSTEGNO	

Dirigente scolastico	Firma
BEATRICE TEMPESTA	

Composizione commissione Esame di Stato

Commissario	Materia
GIAMMARIA STEFANO	ALIMENTAZIONE
DI CESARE FABIO	SALA / VENDITA
DI GREGORIO ANNAMARIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVE

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” quali 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 economiche, 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 circa 450 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 ed 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 in Via dei Salici n°62, nelle immediate vicinanze del Campo di Atletica “Raul Guidobaldi” di Rieti, 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 il 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 presso la sede centrale di Via dei Salici. La palestra è situata presso la sede centrale ma il numero elevato di classi richiede anche l'uso del vicinissimo Palazzetto dello Sport di Viale della Gioventù. Vi sono un laboratorio per le STEAM ed un laboratorio adibito ad Agenzia di viaggi. Due scuolabus IPSSEO collegano le diverse sedi scolastiche e i laboratori. In ogni caso, le dimensioni a misura d'uomo della città di Rieti favoriscono gli spostamenti tra i vari plessi e ne fanno una città-laboratorio rispetto ad alcune manifestazioni, attività didattiche e formative come quelle 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 avvicendano 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 come Provincia, Comune e le Associazioni di settore tra cui Camera di Commercio, Ascom, Cesv, Associazione italiana Cuochi, Associazione italiana Sommelier.

1.5 PROFILI E INDIRIZZI

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 consegne 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 ed 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,

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

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
 - operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
-
- Nell'opzione “Prodotti dolcari artigianali e industriali”, che afferisce all'articolazione “Enogastronomia” il Diplomato è in grado di
 - intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolcari e da forno;
 - ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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,

Nell'articolazione accoglienza turistica, il diplomato è in grado di:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento;
- gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta di 10 alunni, 2 alunni e 8 alunne, provenienti dalle province di Rieti e di Roma, di cui due studenti convittori. La maggior parte degli studenti sono dunque soggetti ai disagi del pendolarismo giornaliero o comunque settimanale. Una studentessa che usufruiva del convitto nel mese di dicembre si è ritirata ma presentando successivamente domanda da privatista è stata inserita nel suo originario gruppo classe. Si segnala inoltre la presenza di una studentessa che a causa di problemi di salute non ha potuto di fatto frequentare le attività didattiche durante l'anno ma per la quale è stato attivato un percorso di didattica domiciliare a partire da maggio 2025. All'interno del gruppo classe si segnala la presenza di alcuni studenti con disturbi specifici dell'apprendimento e con disabilità che seguono un programma per obiettivi minimi. Per quest'ultimi la documentazione necessaria per lo svolgimento delle prove, ai sensi della normativa vigente, è disponibile nel fascicolo personale agli atti dell'Istituto.

L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza degli studenti risulta eterogeneo ma associato ad un forte interesse per l'ambito professionale e per il mondo del lavoro nello specifico settore.

Per la maggior parte degli studenti la frequenza delle lezioni non è stata assidua, spesso il consiglio di classe è dovuto intervenire per sottolineare le numerose assenze concentrate soprattutto in occasione di verifiche. I vari docenti si sono attivati per andare incontro ai bisogni di ciascun allievo attuando un insegnamento individualizzato anche allo scopo di rendere lo studente consapevole che un maggiore impegno nello studio è la condizione necessaria per ottenere risultati positivi.

Per quanto riguarda i contenuti delle differenti discipline, gli insegnanti hanno cercato di adeguarli alle reali possibilità degli alunni, sintetizzando e semplificando alcune parti di programma al fine di consentire agli studenti più deboli di raggiungere gli obiettivi prefissati nella programmazione.

Nonostante l'eterogeneità, il processo di socializzazione tra gli allievi si è consolidato durante l'anno scolastico ed il clima è apparso sostanzialmente sereno e appropriato al contesto scolastico.

Dal punto di vista comportamentale, la classe mediamente non ha presentato particolari problemi disciplinari anche se alcuni studenti non hanno dimostrato un adeguato senso di responsabilità e di rispetto delle regole assumendo talora un atteggiamento scarsamente interessato alle attività svolte in classe. Al contrario il gruppo classe ha sempre dimostrato alto senso di responsabilità, interesse e capacità nelle attività pratiche extra curricolari nel quale è stato coinvolto come banchetti ed eventi enogastronomici.

Gli allievi, nel corso del biennio post-qualifica, pur nella inevitabile diversificazione, hanno fatto registrare un iter di crescita formativa e culturale positiva. Da sottolineare che l'interesse per il mondo del lavoro e l'aspetto professionale è presente in tutti gli studenti in modo positivo e proficuo. Una parte degli alunni si è già inserita in attività lavorative nei fine settimana, ed alcuni, partecipando a stages organizzati dalla scuola, hanno avuto modo di mettersi in evidenza per la loro buona abilità professionale.

Gli obiettivi didattici e formativi che il Consiglio di Classe si è proposto fin dal terzo anno di corso, possono ritenersi complessivamente raggiunti, anche se gli esiti individuali appaiono diversificati. In funzione del rendimento scolastico gli allievi posso essere suddivisi in tre fasce. Nella prima fascia possono essere inseriti solamente due allievi che hanno compiuto un positivo processo di maturazione ed hanno conseguito una buona, conoscenza dei contenuti culturali delle discipline, unitamente ad elevate competenze e capacità professionali. Nella seconda fascia vanno inseriti gli allievi che hanno raggiunto livelli di conoscenze e competenze sufficienti, tra questi sono compresi gli alunni che hanno dimostrato interesse e partecipazione ma il loro impegno non è sempre stato adeguato alle loro potenzialità conseguendo comunque, mediamente, una preparazione complessiva di piena sufficienza e mostrando di aver acquisito una certa autonomia nella rielaborazione dei contenuti. Infine nella terza fascia vanno inseriti gli studenti, che pur non mancando di capacità di apprendimento dei contenuti disciplinari, malgrado le ripetute sollecitazioni e l'applicazione di diverse strategie di recupero, hanno raggiunto risultati altalenanti con un profilo ancora in evoluzione non del tutto definito.

3. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

La partecipazione delle famiglie si è fondamentalmente concretizzata nei due incontri Scuola-Famiglia svolti nei mesi di novembre 2024 e aprile 2025.

Nella maggioranza dei casi la ridotta partecipazione delle famiglie alla vita scolastica è imputabile alle oggettive difficoltà dovute alla lontananza della sede scolastica e agli impegni di lavoro dei genitori. Tuttavia, i contatti tra il coordinatore e i genitori degli alunni con problemi di profitto e di frequenza sono stati proficui ed hanno condotto alla risoluzione della maggior parte dei problemi evidenziati.

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

Le attività di recupero e approfondimento sono state svolte in accordo alle disposizioni vigenti e a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti. Dopo la rilevazione delle valutazioni del primo trimestre, sono stati attivati corsi di recupero in itinere e corsi di recupero pomeridiani con un monte ore pari al 20% delle ore svolte nel primo trimestre.

5. METODOLOGIE DI LAVORO

Le principali metodologie di lavoro utilizzate durante l'anno scolastico sono state:

- Lezioni frontali,
- Discussioni guidate,
- Problem - solving,
- Attività laboratoriali,
- lavori di gruppo e a coppie,
- Lettura di testi e documenti seguiti da dialoghi e confronti
- Visione di films e documentari
- impiego di sussidi didattici multimediali

Il lavoro è stato predisposto, organizzato e svolto nel rispetto delle indicazioni ministeriali e del piano operativo elaborato dai singoli dipartimenti. Gli insegnati hanno concordato una risposta efficace allo scopo di rispondere alle esigenze individuali emerse di volta in volta, mirando nel contempo ad un insegnamento attivo e partecipato in grado di promuovere la rielaborazione dei contenuti, la risoluzione di problematiche e la riflessione sui differenti argomenti trattati.

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

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. Per gli alunni con DSA e BES si è fatto

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

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 ciascun docente presenti nell'allegato C al presente documento.

8. STABILITA' DEI DOCENTI

Nel triennio la componente docente della classe ha mantenuto una continuità per quanto riguarda tutte le discipline ad eccezione di Lingua e letteratura italiana, storia, scienze motorie, sostegno.

Consiglio di Classe e continuità didattica

DOCENTE	MATERIA	ORE SETTIMANALI	CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO		
			3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
GIAMMARIA STEFANO	ALIMENTAZIONE	5	SI	SI	SI
COLASANTI LORETTA	SPAGNOLO	3	SI	SI	SI
DE SANTIS MAURO	MATEMATICA	3	SI	SI	SI
DELL'IMPERIO LUISA	RELIGIONE	1	SI	SI	SI
DI CESARE FABIO	SALA/VENDITA	6	SI	SI	SI
DI GREGORIO ANNAMARIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVE	3	SI	SI	SI

FABIANI RAFFAELLA	INGLESE	3	SI	SI	SI
MARCONCINI ANTONIO	EDUC. FISICA	2	NO	NO	SI
SCOPPETTA PATRIZIA	ITALIANO E STORIA	6	NO	SI	SI
CAMILLI	LUCA	3	SI	SI	SI
MARINI FABIANA	SOSTEGNO	9	NO	SI	SI

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	DTA, Italiano, Scienza degli alimenti, Inglese, Seconda lingua straniera, Sala
Educazione civica: L’Italia nella comunità internazionale	DTA, Storia, Lingua Inglese
Educazione civica: Agire sul presente, assicurare il futuro - agenda 2030	DTA, Italiano, Scienze degli Alimenti, Seconda lingua straniera

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

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

Le attività di PCTO rivolte agli studenti hanno avuto un duplice scopo:

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

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

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

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

Dall’esame degli atti risulta che tutti gli studenti della classe hanno svolto il minimo di 210 ore di PCTO previste per i percorsi dell’istituto professionale.

A.S.	Titolo percorso	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte	Durata e numero studenti coinvolti.	Competenze acquisite (Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente)
2022/2025	Corso sulla sicurezza	Piattaforma organismo paritetico nazionale Italia Lavoro	Sicurezza nei luoghi di lavoro e D.L.81 (area generale e specifica)	8 ore Tutti gli studenti	Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
2022/2025	Corso sicurezza alimentare sistema HACCP	Formazione studio ingegnere Olivetti Emiliano	Sicurezza alimentare e manipolazione cibi e bevande	12 ore Tutti gli studenti	Gestisce con padronanza le attrezzature, macchine e strumenti specifici di lavoro Regola e impone 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
2022/2025	PCTO aziendale Tirocinio formativo periodo estivo.	Ipsseo Co-staggin Rieti in convenzione con aziende settore ristorativo e turistico.	Applicazione delle conoscenze attraverso l'esperienza pratica e professionale nel settore ristorativo e dell'ospitalità alberghiera.	170 ore per ogni percorso.	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 impone 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	PCTO in ambito ERA-SMUS + VET mobilità	Ipsseo Co-staggin Commissione Europea	Potenziamento della formazione tecnico-professionale, linguistica e culturale	90 ore	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
2023/2024	PCTO in ambito estero	Ipsseo Co-staggin finanziato dalla commissione europea	Potenziamento della formazione attraverso l'esperienza pratica e professionale in ambito alberghiero e ristorativo.	90/120 ore	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

					<p style="text-align: center;">soluzione dei problemi Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità</p>
	Manifestazioni interne ed esterne all'istituto	Ipsseo Co-staggin Enti locali, fondazioni ed associazioni.	Realizzazione pratica di banchetti ed eventi, organizzazione e gestione dell' accoglienza.	Ore (secondo il singolo evento)	<p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Gestisce con padronanza le attrezature, macchine e strumenti specifici di lavoro</p> <p>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezture ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche</p> <p>Capacità di trasformare le idee in azioni</p> <p>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma</p>
2022/2025	Attività assimilabili ai PCTO svolta in autonomia dagli studenti	Contesto lavorativo aziendale	Esperienza lavorativa nella forma di lavoro dipendente.		<p>Applica correttamente nello studio ed in ambito lavorativo i principi ed i procedimenti previsti dal suo curriculum di studio</p> <p>Gestisce con padronanza le attrezture, macchine e strumenti specifici di lavoro</p> <p>Regola e imposta i parametri o la sequenza di un processo produttivo o di una lavorazione, seleziona i materiali, le attrezture ed i metodi di attrezzaggio in conformità alle specifiche</p> <p>Capacità di trasformare le idee in azioni</p> <p>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma</p>

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 di seguito:

- Salone dello Studente presso Fiera di Roma a cura del Campus Orienta, una panoramica totale delle offerte formative degli Atenei e Scuole di formazione Italiane ed estere;
- Presentazione Corso Post Diploma “Tecnico Superiore per la Bioeconomy e il turismo rurale” a cura dell’ITS Academy di Rieti;
- Inaugurazione dell’A.A. 2024/25 dell’Università agli studi di Roma “La Sapienza” presso le sedi di Rieti.Presentazione dell’offerta formativa.
- Visita presso Centro Interateneo Sapienza-Tuscia sede di Rieti:Presentazione del Corso di Laurea Triennale “Economia dell’Innovazione” ;
- Visita del Centro di Ricerca sull’Economia Circolare e la Salute e del LIOO-Laboratorio dell’innovazione della filiera olivicola-olearia presso il Consorzio Industriale di Rieti;
- Presentazione delle attività di ricerca del Centro Presentazione del progetto relativo alla “Realizzazione di una infrastruttura di agricoltura digitale e meccatronica per la ricerca e l’innovazione della filiera alimentare”;
- Presentazione del corso di Studi di Economia dell’Innovazione presso il complesso universitario di S.Lucia-Rieti;
- Visita della sede di Rieti dell’ “ Università degli studi di Roma La Sapienza”: presentazione del Corso di Laurea “Dietistica “ ;
- Progetto “PretenDiamo Legalità”: incontro formativo e divulgativo a cura della Polizia di Stato;
- Incontro Formativo con la MARINA MILITARE;
- Incontro formativo con l’ALMA , Scuola Internazionale di Cucina;
- Evento EBTL “job day tourism”: incollaborazione con regione lazio/porta futura lazio/agenzia per il lavoro/centro per l’impiego;
- A lezione con Massimo Bottura in diretta Streaming a cura della Scuola di Alta Formazione “IN CIBUM”;
- Che cos’è un TOLK;
- Attività nelle singole classi: Revisione e aggiornamento del Curriculum Vitae, E-Portfolio, Caricamento del capolavoro.

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

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

Prova simulata della prima prova

Disciplina coinvolta : Italiano

Tempo concesso: sei ore

Tipo di prova : vedi allegato A

Prova simulata della seconda prova

Disciplina coinvolta : Scienza e cultura dell’alimentazione

Tempo concesso: sei 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 e laboratori:

- progetto Europeiamo “Educhiamo all’Europa, 5 incontri formativi a cura di Open Hub Lazio sulla sensibilizzazione al senso di appartenenza all’Europa;
- progetto “tutti a donare” a cura di Legambiente e comune di Rieti;
- progetto volontariato: incontro con le associazioni di settore;
- cena ecumenica - accademia italiana della cucina lab. sede via dei salici
- buffet lunch - visita sua eccellenza vescovo di Rieti don Vito Piccinonna
- aperitime - orientamento interno
- apericena scambio auguri natalizi
- buffet lunch presso scuola futura - Roma
- dimostrazione flair bartending e cocktails molecolari
- servizio lunch a seguito masterclass maestro panificatore Bonci
- servizio coffee break e lunch buffet - inaugurazione anno accademico Università Sapienza di Roma
- apericena snals
- buffet lunch anniversario polizia penitenziaria - istituto penitenziario di Rieti
- buffet dinner - cerimonia del sakè per comitato gemellaggi del comune di Rieti
- buffet lunch - pari opportunita’ - UIL
- dinner - menù degustazione accademia del peperoncino
- buffet lunch - “la colazione di Pasqua”
- buffet lunch presso caserma Verdirosi di Rieti
- lunch Erasmus plus

Convegni e spettacoli:

- spettacolo teatrale in lingua inglese “jekyll and hyde”presso il teatro Flavio Vespasiano di Rieti;
- spettacolo teatrale “dura lex sed lex”;
- convegno - incontro formativo divulgativo “cyberbullismo e nuove tecnologie”;
- convegno - modulo formativo turismo enogastronomico a cura dell’ITS Academy-sistema agroalimentare con la partecipazione del maestro Gabriele Bonci;
- spettacolo - 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;
- convegno - partecipazione all’evento “Cerimonia del sakè”, presso fondazione Varrone di Rieti;
- spettacolo in lingua spagnola “darán que vestir” della compagnia teatrale Erasmus Theatre, presso il cinema moderno.

Visite didattiche:

- “Casa Leopardi”, Recanati
- luoghi della memoria ebraica nella città di Rieti

Viaggi di istruzione:

- viaggio di istruzione a Vienna e Mathausen

Il documento è stato redatto dal coordinatore di classe nonché letto, approvato e firmato dall'intero consiglio di classe 5 sez. H dell' IPSSEOA "R. Costaggini " di Rieti, controfirmato dal Dirigente Scolastico e pubblicato in data 15.05.2025.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
GIAMMARIA STEFANO	ALIMENTAZIONE	
COLASANTI LORETTA	SPAGNOLO	
DE SANTIS MAURO	MATEMATICA	
DELL'IMPERIO LUISA	RELIGIONE	
DI CESARE FABIO	SALA/VENDITA	
DI GREGORIO ANNAMARIA	DIRITTO E TECNICA AMM.	
FABIANI RAFFAELLA	INGLESE	
MARCONCINI ANTONIO	EDUCAZIONE FISICA	
SCOPPETTA PATRIZIA	ITALIANO E STORIA	
CAMILLI LUCA	FRANCESE	
MARINI FABIANA	SOSTEGNO	

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Beatrice Tempesta

Il Coordinatore di Classe
Prof. Stefano Giammaria

ALLEGATO “A”

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI STATO

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Individua il tema trattato in ciascuna delle tre strofe del componimento.
2. Come si autorappresenta il poeta? Per quale motivo si rivolge a se stesso come in un “dialogo interiore”?
3. Con quale lessico viene descritta, nella prima strofa del testo, la dolorosa esperienza della guerra? A quali particolari aspetti del combattimento si riferiscono i vocaboli e/o le espressioni utilizzati?
4. Spiega, in relazione al contenuto del componimento e all’articolarsi del discorso poetico, il significato del termine «illusione» (v. 13).

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

Nella mia vita ci furono 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 movermi come un uomo sano. Essa sapeva tutte le cose che fanno disperare, ma in mano sua queste cose cambiavano di natura. Se anche la terra girava non occorreva mica avere il mal di mare! Tutt'altro! La terra girava, ma tutte le altre cose restavano al loro posto. E queste cose immobili avevano un'importanza enorme: l'anello di matrimonio, tutte le gemme e i vestiti, il

verde, il nero, quello da passeggio che andava in armadio quando si arrivava a casa e quello di sera che in nessun caso si avrebbe potuto indossare di giorno, né quando io non m'adattavo di mettermi in marsina. E le ore dei pasti erano tenute rigidamente e anche quelle del sonno. Esistevano, quelle ore, e si trovavano sempre al loro posto.

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

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

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

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

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

3. le sue sorelle: le donne in genere.

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Jeremy Rifkin, Quale lavoro dopo il lavoro

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

Per i prossimi trent’anni vi sarà dunque un’ultima ondata di occupazione di massa prima che la nuova infrastruttura economica digitale intelligente riduca il lavoro al lúmicino¹ 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” (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 lúmicino 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 CI

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.



Ministero dell'istruzione e del merito

IP17 – ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: Cucina - Sala Vendita

TIPOLOGIA A

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

NUCLEO TEMATICO

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.

Prima parte

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., Trichopoulou, A., et al. (1995). *Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating.* American Journal of Clinical Nutrition, 61(6), 1402S–1406S.
- UNESCO (2010). *La dieta mediterranea riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità.* <https://ich.unesco.org/>
- Parlamento Europeo e Consiglio dell’Unione Europea (2011). *Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*
- Ministero della Salute – *Piano Nazionale della Prevenzione 2020–2025.* www.salute.gov.it
- MIUR (2012). *Indicazioni nazionali per il curricolo della scuola dell’infanzia e del primo ciclo di istruzione.*

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

Dopo aver letto i testi rispondi alle domande

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.

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

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

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

ALUNNO/A..... CLASSE

A.S. Commissione

DATA

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

	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento	3
	- conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento	2
	- dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	1
6) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali:	
	- approfonditi, critici e originali	10
	- approfonditi e critici	9
	- validi e pertinenti	8
	- validi e abbastanza pertinenti	7
	- corretti anche se generici	6
	- limitati o poco convincenti	5
	- limitati e poco convincenti	4
	- estremamente limitati o superficiali	3
	- estremamente limitati e superficiali	2
	- inconsistenti	1
7) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
8) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2
9) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
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 paragrafazione	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e paragrafazione coerenti, efficaci e originali	10
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo e paragrafazione coerenti e efficaci	9
	Sa produrre un testo pertinente, nel completo della traccia, con titolo e paragrafazione coerenti	8
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e paragrafazione complessivamente coerenti	7
	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo e paragrafazione adeguati	6
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo e paragrafazione abbastanza adeguati	5
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo e paragrafazione inappropriate	4
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e paragrafazione inadeguati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e paragrafazione scorretti	2
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo e paragrafazione 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>	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 Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	3 / 2	
	Padronanza completa delle problematiche, soluzioni adeguate, articolate e con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	1 / 0,5	
Competenze tecnico - professionali <i>Padronanza delle competenze tecniche professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali ed operativi</i>	Svolgimento parziale, poco coerente ed argomentato in modo superficiale Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	8	_____ / 8
	Padronanza discrettamente 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>	Competenze professionali scarse, soluzioni gravemente scorrette o mancanti	1 / 0,5	_____ / 3
	Ottimo livello di correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico	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

ALLEGATO “C”

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

Anno Scolastico 2024-2025

Classe 5 H

Docente: prof. GIAMMARIA Stefano

MODULO DI RIPASSO: ELEMENTI DI CHIMICA

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

MODULO DI RIPASSO: METABOLIZZAZIONE DELLE MOLECOLE NUTRITIVE

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

MODULO 1: LA SICUREZZA ALIMENTARE

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

MODULO 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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

MODULO 4: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGIE

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

Rieti, _____

L'insegnante

Gli studenti

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
CLASSE VH
ANNO SCOLASTICO 2024/2025
DOCENTE: Annamaria Di Gregorio

Modulo 1 IL FENOMENO TURISTICO

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

Modulo 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE

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

Modulo 3 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

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

- La prevenzione incendi

Modulo 4 LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Il problema della sicurezza alimentare
- La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola”
- Il piano di autocontrollo HACCP
- I controlli integrati nella filiera
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

Modulo 4 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

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

Modulo 5 LE NORME VOLONTARIE

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

Modulo 6 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI

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

Modulo 7: LE TECNICHE DI MARKETING

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

CLASSE 5H SALA E SERVIZI

DOCENTE : Prof. Luca Camilli

LIBRO DI TESTO : Sublime – Duvallier – ed. Eli

ARGUMENTS DE CUISINE

Le guides gastronomiques

L'hygiène

La sécurité en cuisine

Le système HACCP

Le personnel de salle

La tenue du serveur et de la serveuse

La mise en place

Les différents types de services

La carte et le menu

Le vin : histoire et vinification

Le Champagne

Les carrières professionnelles

Le curriculum vitae, la lettre de motivation et l'entretien d'embauche

PARCOURS D'EDUCATION CIVIQUE

Agenda 2030

ART (PEINTURE)

Van Gogh : Les tournesols

Munch : Le Cri

Picasso : Guernica

Monet : Impressions au soleil levant

Magritte : Les amants

LITTERATURE (poèmes et extraits choisis)

XIX siècle : Lamartine : «Le Lac»

Baudelaire : « Voyage », « Spleen »

Rimbaud : « Le bateau ivre »

XX siècle : Proust : « La petite Madeleine » (*dopo il 15 maggio*)

Sartre : « La nausée » (*dopo il 15 maggio*)

Camus : « L'absurde » (*dopo il 15 maggio*)

PROGRAMMA SVOLTO di LINGUA INGLESE

DOCENTE: prof.ssa **Fabiani Raffaella**

CLASSE: **V H**

ANNO SCOLASTICO **2024/2025**

MODULE 3 Cookery & Service

-UNIT 12 Food & health

Food groups

Nutrients: Macronutrients and Micronutrients

The Food Pyramid

The Mediterranean Diet Pyramid: A healthy eating plan

Alternative & special diets

Special diets for food allergies and intolerances

Food and health: food-related diseases and eating disorders

-The European Union: United in Diversity

-UNIT 13 Food safety and hygiene

Food contamination

A closer look at microbes

Food poisoning

Food spoilage and safe storage

Good storage and food classification

Food preservation and food packaging

- MADE in ITALY: The Italian brand

Fake “Made in Italy” in agri-food sector

Food and wine quality labels

-UNIT 14 Think globally, eat locally

-The UN 2030 Agenda: The 17 Sustainable Development Goals

Definition of “Sustainability”

Sustainability diet

0 KM Food

The philosophy of Slow Food

“Slow Food” Projects

GMOs

PROGRAMMA DI ITALIANO

STORIA E AUTORI DELLA LETTERATURA ITALIANA

1. PROFILO LETTERARIO

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

2. AUTORI ED OPERE

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

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

		“I fiumi”
		“San Martino del Carso”
		“Soldati”
		“Fratelli”
da <i>Sentimento del tempo</i>		“La madre”
• Umberto Saba		
Vita, poetica, opere		
-Letture antologiche:		
da <i>Quel che resta da fare ai poeti</i>	“La poesia onesta”	
da <i>Il Canzoniere</i>	“La capra”	
	“Città vecchia”	
	“A mia moglie”	
	“Mio padre è stato per me l'assassino”	
• Salvatore Quasimodo		
Vita, poetica, opere		
- Letture antologiche:		
da <i>Erato e Apollion</i>	“Ed è subito sera”	
da Giorno dopo giorno	“Alle fronde dei salici”	
• Eugenio Montale		
Vita, poetica, opere		
-Letture antologiche:		
da <i>Ossi di seppia</i>	“Meriggiare pallido e assorto”	
	“I limoni”	
	“Spesso il male di vivere ho incontrato”	
	“Non chiederci la parola”	

Da svolgere dopo il 15 Maggio

- Il dopoguerra
- Il romanzo del Neorealismo

EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA SCOLASTICA

1. TIPOLOGIE DELLA PRIMA PROVA DI ESAME

Analisi del testo letterario

Analisi e produzione del testo argomentativo

Tema espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

EDUCAZIONE ALLA LETTURA

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

EDUCAZIONE CIVICA

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

L'insegnante

Gli alunni

Rieti, 7 Maggio 2025

PROGRAMMA SVOLTO

MATEMATICA

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024- 2025

DOCENTE: Prof. Mauro De Santis

DERIVATE - Ripasso

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

Derivate di ordine superiore al primo.

GLI INTEGRALI

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

L'integrale indefinito delle funzioni elementari.

Le proprietà dell'integrale indefinito.

Gli integrali immediati.

L'integrale definito – Il Trapezoide.

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

Le proprietà dell'integrale definito.

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

Il calcolo delle aree di superfici piane.

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

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

IL CALCOLO COMBINATORIO

Introduzione al calcolo combinatorio.

Le disposizioni semplici; Le disposizioni con ripetizione.

Le permutazioni semplici; Le permutazioni con ripetizione.

Le combinazioni semplici; Il coefficiente binomiale.

Le combinazioni con ripetizione.

PROBABILITÀ

Esperimenti aleatori ed eventi.

Definizione di probabilità classica.

Definizione di probabilità statistica.

Definizione di probabilità soggettiva.

Probabilità contraria a totale.

Somma logica di eventi.

Probabilità condizionata.

Prodotto logico di eventi.

Le prove ripetute.

Rieti lì, 06/05/2025

Il docente

Gli Alunni

Mauro De Santis

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024- 2025

DOCENTE: prof. Marconcini Antonio

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 66

ORE COMPLESSIVE SVOLTE: 58

LIBRO DI TESTO: Energia Pura (Rampa-Salvetti)

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 agli sport

Pallavolo.

Pallacanestro.

Calcio a cinque.

Padel.

Test motori e prove per la rilevazione delle abilità sportive.

Prove strutturate.

Teoria

Conoscenza delle norme elementari di comportamento sulla tutela della salute e della prevenzione degli infortuni

Regole di comportamento in palestra

Disturbi del Comportamento Alimentare

Il Doping

Le Olimpiadi

Prof.re Antonio Marconcini

PROGRAMMA SVOLTO RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof.ssa Luisa Dell'Imperio

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

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

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

L'esperienza umana dell'Amore: considerazioni sociali, culturali, psicologiche e teologiche. I gradi dell'Amore: philia, eros, agàpe. L'Amore come eros: l'innamoramento, il desiderio sessuale, l'amore coniugale. Il Cantico dei Canticci. 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 SuuKyi.

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".

PROGRAMMA SVOLTO

LAB. SERV. ENOG. - SALA E VENDITA

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof. Di Cesare Fabio

LIBRO DI TESTO: Maître, sommelier, bartender - Triennio - Tecniche di sala-bar e vendita - Edizioni Plan.

La produzione vitivinicola in Italia

- La produzione del vino
- La produzione vitivinicola nelle regioni italiane

Analisi sensoriale e degustazione

- Analisi delle caratteristiche organolettiche
- La sommellerie
- L'abbinamento tra cibo e vino

I marchi di qualità

- La standardizzazione della qualità: Uni En Iso
- Iso 14001 e Iso 22000
- I marchi di tutela: DOP - IGP - STG - BIO
- La valorizzazione del territorio
- Il made in Italy nel mondo

Sicurezza e salute nella ristorazione

- La sicurezza sul lavoro
- La sicurezza alimentare
- Haccp
- L'igiene nella ristorazione
- La gestione dei rifiuti
- Il menu e gli allergeni alimentari

Tecniche di gestione

- Il reparto dell'economato
- La scelta dei fornitori
- Il coefficiente di food cost per la determinazione del prezzo di vendita (metodo del fattore moltiplicatore)
- La ristorazione a km0 e ristorazione sostenibile
- L'informatica nelle aziende della ristorazione

Catering e Banqueting

- Il catering
- Il banqueting e il catering-banqueting
- La preparazione di un evento speciale

PROGRAMMA SVOLTO

LINGUA SPAGNOLA CLASSE 5H A.S. 2024/2025

MÓDULO I

HispanoAmérica

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

MÓDULO II

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

MÓDULO III

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

MÓDULO IV

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

MÓDULO V

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

ARGOMENTI TRASVERSALI DI ED. CIVICA

- La agenda 2030

ARGOMENTI DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

- Enfermedades cardiovasculares
- Slow food
- La dieta alimentaria sostenible

La docente

Prof.ssa Loretta Colasanti

PROGRAMMA DI STORIA

La seconda rivoluzione industriale (In sintesi)

L'imperialismo (In sintesi)

La nascita della società di massa (In sintesi)

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

La prima guerra mondiale

La rivoluzione russa

Il fascismo

La crisi del '29 e il New deal

Il regime nazista

La seconda guerra mondiale

La guerra fredda

Da svolgere dopo il 15 Maggio

La decolonizzazione

L'Italia repubblicana

EDUCAZIONE CIVICA

L'Italia nella comunità internazionale

L'insegnante

Gli alunni

Rieti, 7 Maggio 2025

RELAZIONE FINALE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: 5 H

ANNO SCOLASTICO: 2024-25

DOCENTE: prof. Stefano Giammaria

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 165

ORE COMPLESSIVE SVOLTE: 153

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

1 SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA, COORDINAMENTO INTERDISCIPLINARE, CRITERI DIDATTICI SEGUITS E METE EDUCATIVE RAGGIUNTE.

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

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

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

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

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

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

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

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

3 RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

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

4 ATTREZZATURE SCOLASTICHE E I SUSSIDI DIDATTICI.

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

Rieti li _____

L'Insegnante
Prof: Stefano GIAMMARIA

RELAZIONE FINALE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE: VH

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof.ssa Annamaria Di Gregorio

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 109

ORE COMPLESSIVE SVOLTE:109

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

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V H è costituita da nove alunni, di cui 7 ragazze e 2 ragazzi. Il gruppo comprende un DSA e un DA. Da quest'anno è entrata a far parte del gruppo classe una studentessa che per gravi problemi di salute ha usufruito del Servizio d'Istruzione Domiciliare (SID) anche se solo nell'ultimo periodo dell'anno scolastico.

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

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

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

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

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

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

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

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

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

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

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

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

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

- colloqui orali;

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

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

7. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

LINGUA FRANCESE

CLASSE 5H

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

DOCENTE : Prof. Luca Camilli

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 99 per 33 settimane

LIBRO DI TESTO : Sublime – Duvallier – ed. Eli

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE

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

RELAZIONE FINALE LINGUA INGLESE

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: Fabiani Raffaella

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 3h per 33 settimane

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **VH** è formata da alunni che, complessivamente, hanno dimostrato un interesse e una partecipazione non sempre costanti alle attività linguistiche evidenziando difficoltà soprattutto nella produzione orale. La maggior parte degli studenti si è affidata ad uno studio mnemonico e poco approfondito con risultati appena sufficienti; un numero ristretto invece è riuscito a conseguire buoni risultati nelle attività linguistico-comunicative attraverso uno studio adeguato e costante.

Il loro comportamento è stato sostanzialmente corretto e rispettoso nei confronti dell'insegnante.

L'attività didattico-linguistica si è svolta attraverso l'uso del libro di testo e materiale didattico appropriato. Sono stati proposti prevalentemente ascolti, video in lingua originale supportati da attività varie come questionari, riassunti, esercizi strutturali e mappe concettuali tutti volti ad approfondire i temi proposti. Gli studenti inoltre sono stati costantemente sollecitati ad argomentare e rielaborare i contenuti disciplinari, stabilendo collegamenti appropriati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi generali hanno mirato ad aiutare gli studenti a:

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

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

- saper analizzare situazioni
- pensare in modo critico
- capacità di collegamento attraverso apprendimenti trasversali e multidisciplinari (educazione civica , scienza dell'alimentazione ed enogastronomia).

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

SUSSIDI DIDATTICI

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

RELAZIONE FINALE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA

Docente: prof.ssa Patrizia Scopetta

ITALIANO

Ore complessive previste: 4 x 33 = 132

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

STORIA

Ore complessive previste: 2 x 33 = 66

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nella classe composta da nove alunni è presente uno studente affetto da disturbo specifico dell'apprendimento per il quale come previsto dalla normativa vigente l'attività didattica e la valutazione hanno continuamente considerato gli elementi e le misure evidenziate nel PDP e ci sono due alunne DA che seguono un Piano Educativo Individualizzato. Per una delle due studentesse il C.d.C. accertata l'impossibilità della frequenza scolastica, a causa della grave patologia certificata, in collaborazione con l'Ufficio scolastico regionale dal mese di Aprile ha predisposto un progetto di istruzione domiciliare, prevista dall'art. 16 del Dlgs 66 del 2017, per garantire all'alunna il diritto all'istruzione avvalendosi dell'uso delle nuove tecnologie.

La classe non ha presentato particolari problemi disciplinari, ma la maggior parte degli studenti non ha mostrato un costante ed adeguato senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere. La frequenza alle lezioni non è stata regolare diversi alunni hanno registrato un numero elevato di assenze e ritardi.

Solo due studentesse hanno partecipato in modo serio e motivato al dialogo educativo, il resto della classe non sempre ha dato un adeguato spazio allo studio e alla riflessione verso le problematiche trattate.

La presenza dell'alunno affetto da disturbo specifico dell'apprendimento e delle due studentesse diversamente abili hanno permesso agli alunni di imparare ad analizzare i diversi punti di vista e contribuire all'apprendimento comune nonché di usufruire di tempi di rinforzo.

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

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

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

Per quanto riguarda le attività di recupero, al termine del primo trimestre quattro alunni sono stati inviati alla frequenza dei corsi di recupero pomeridiani di Italiano, mentre per due studentesse è stato attivato il recupero in itinere di Storia.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO

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

- Due alunne, motivate allo studio e disponibili al dialogo educativo, hanno acquisito una buona conoscenza dei contenuti, nonché discrete capacità operative e di rielaborazione personale
- Quattro studenti, sono arrivati a conseguire conoscenze adeguate, pur in presenza di qualche difficoltà residuale
- Due elementi a causa di lacune pregresse e di un'applicazione non sempre costante mostrano ancora qualche difficoltà nella rielaborazione dei contenuti e nell'esposizione orale e scritta ma le conoscenze e le competenze acquisite risultano accresciute rispetto alla situazione di partenza anche se contenute nei limiti della sufficienza
- Un'alunna non ha conseguito gli obiettivi minimi in quanto è mancato l'impegno costante e la presenza regolare alle lezioni della mattina.

ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

SUSSIDI DIDATTICI

Nella didattica sono stati utilizzati:

- libri di testo
- fotocopie
- materiali multimediali allegati ai libri di testo (limbook)
- schemi e mappe concettuali

- prove nazionali standardizzate
- ricerche da Internet

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CRITERI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

- Saper ascoltare e rispondere in modo pertinente ed essenziale alle domande orali
- Saper esporre le conoscenze acquisite in modo chiaro
- Saper utilizzare gli elementi essenziali dell'analisi testuale
- Saper produrre elaborati chiari e corretti rispondenti alla consegna
- Saper operare semplici collegamenti
- Conoscere gli elementi essenziali della cultura e della società studiate
- Conoscere gli avvenimenti più importanti della Storia italiana inserita nel contesto internazionale
- Comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo degli avvenimenti storici
- Rispettare le norme di convivenza e comprenderne la funzione

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

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

Rieti, 7 Maggio 2025

La Docente

prof.ssa Patrizia Scopetta

RELAZIONE FINALE MATEMATICA

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024- 2025

DOCENTE: Prof. Mauro De Santis

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 99

ORE COMPLESSIVE SVOLTE: 89

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

Alcuni alunni hanno dimostrato poco interesse, per le attività svolte in classe, impegno discontinuo e superficiale nello studio a casa. Per gli altri alunni l’interesse per la disciplina è risultato crescente, essi hanno dimostrato una partecipazione continua e un impegno costante nello studio. Gli alunni, nel complesso, non possiedono adeguate abilità di calcolo, non riorganizzano in modo autonomo e corretto le informazioni in proprio possesso e non le sanno trasformare per ricercare soluzioni di elementari problemi di calcolo. Necessitano inoltre di continue piccole indicazioni nello svolgimento delle consegne assegnate evidenziando in questo modo anche poca capacità di lavoro autonomo. Poco organizzato il metodo di studio e l’abitudine ad un utilizzo sistematico e proficuo del libro di testo. In generale risulta non adeguata la capacità di esprimersi in un linguaggio tecnico corretto per definire in modo appropriato principi, regole, proprietà, etc. Il profitto è risultato quindi: discreto per quegli alunni che, oltre ad apprezzabili capacità di rielaborazione, di analisi e di sintesi, hanno dimostrato anche un impegno attento e costante nello studio individuale; sufficiente per coloro che, dando prova di un impegno appena adeguato nell’attività scolastica, hanno partecipato in modo saltuario al dialogo didattico; scarso per coloro che hanno deliberatamente rinunciato all’attività studio e alla partecipazione al dialogo. La frequenza, per diversi alunni, complessivamente non è stata costante tutto l’anno. Le ore di Matematica effettivamente svolte, alla data del 6 maggio, sono state 75 mentre per 14 ore la classe è stata impegnata in attività di laboratorio sala e vendita, assemblea di classe o di istituto, orientamento e attività culturali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

ATTIVITA’ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO:

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

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

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Rieti lì, 06/05/2025

Il docente
Mauro De Santis

RELAZIONE FINALE SCIENZE MOTORIE

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024- 2025

DOCENTE: prof. Marconcini Antonio

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 66

ORE COMPLESSIVE SVOLTE: 58

LIBRO DI TESTO: Energia Pura (Rampa-Salvetti)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5°H costituita da 9 alunni di cui 2 maschi e 7 femmine, "sono presenti alunni DA/DSA" presenta discrete capacità motorie ha partecipato attivamente e con entusiasmo a tutte le attività proposte. L'interesse è stato costante, ciò ha permesso di potenziare le loro capacità e di raggiungere gli obiettivi prefissati nella programmazione, 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.

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, video, Google meet, Google drive.

Appunti personali, ricerche in rete, libro di testo.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Osservazione sistematica degli alunni nel corso dell'attività pratica tendente ad accettare 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, lavori in Power Point e verifiche con moduli di google.

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

RELAZIONE FINALE RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof.ssa Luisa Dell'Imperio

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 1 h per 33 settimane

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

LIBRO CONSIGLIATO: A lauto convito, Salani, Edb Scuola

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 H è composta da 9 alunni (2 maschi e 7 femmine). Non tutti frequentano la materia Religione Cattolica (2 femmine e 1 maschio).

Nel complesso, tutti gli alunni hanno dimostrato un buon interesse alla proposta educativa dell'IRC offerta durante l'anno scolastico in corso, manifestando sin dalle prime lezioni, 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.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

	Individua il rapporto tra religiose proprie o altrui coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale e sulla bioetica.
--	--

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

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

PROGETTI DIDATTICI REALIZZATI CON LA CLASSE:

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

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

Le lezioni hanno seguito la programmazione fornita dal libro di testo adottato unitamente ad approfondimenti cartacei forniti dalla 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 stato quello dell'aula che, a seconda delle necessità di lavoro, è stato variato in termini di *setting*.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

RELAZIONE FINALE

LAB. SERV. ENOG. - SALA E VENDITA

CLASSE: V H

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: prof. Di Cesare Fabio

ORE COMPLESSIVE PREVISTE: 198 h (6h per 33 settimane)

LIBRO DI TESTO: Maître, sommelier, bartender - Triennio - Tecniche di sala-bar e vendita - Edizioni Plan.

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe, poco numeroso e ben integrato, è formato da una maggioranza di ragazze rispetto ai ragazzi. Due studenti usufruiscono del convitto annesso all'Istituto, mentre gli altri provengono da Rieti città e provincia nonché dalla provincia di Roma, dalla quale viaggiano giornalmente.

Nella classe sono inseriti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

Il sottoscritto conosce la maggior parte degli studenti dal primo anno, mentre l'intero gruppo classe a partire dal terzo anno, fatta eccezione per una studentessa inseritasi nell'ultimo anno del percorso scolastico; ciò ha permesso, grazie alla continuità dell'azione didattica, di strutturare le attività in modo tale da favorire l'instaurarsi di un sereno e collaborativo rapporto docente-studenti.

Durante le ore di laboratorio la classe, molto rispettosa delle regole previste, ha mostrato ottime capacità relazionali e ha raggiunto un ottimo livello nelle competenze di settore. Nel corso del triennio, ed in special modo nel quinto anno, la maggior parte degli alunni si è mostrata molto disponibile a collaborare a manifestazioni esterne organizzate dalla scuola: numerosi infatti sono stati gli eventi che hanno visto la classe coinvolta nell'attività di banqueting, durante la quale gli studenti hanno potuto mettere in pratica quanto appreso durante le lezioni e dare risalto alle proprie peculiarità professionali, rappresentando in maniera eccellente l'Istituto.

Tali esperienze inoltre hanno contribuito ad accrescere e consolidare le soft skills degli studenti, competenze già messe in atto, in alcuni casi in maniera ottimale, già nei PCTO e ritenute oggigiorno requisito fondamentale nel mondo del lavoro.

Diverso è il discorso riguardo l'approfondimento degli argomenti di studio, l'interesse e la partecipazione attiva infatti sono risultate altalenanti sia a scuola, durante le lezioni teoriche, che nella rielaborazione a casa. Nonostante ciò, il livello di apprendimento si attesta essere sufficientemente adeguato alle richieste e abbastanza omogeneo: tutti gli alunni hanno raggiunto in maniera eccellente le competenze e gli obiettivi prefissati.

Dal punto di vista comportamentale la classe non ha mai mostrato problematiche di gestione ma anzi al contrario un ottimo grado di maturità, serietà ed affidabilità.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine del quinto anno gli alunni hanno raggiunto competenze specifiche di settore quali:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Conoscenze

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- Caratteristiche dell'enografia delle regioni italiane.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
- Organizzazione e programmazione della produzione.

Abilità

- Proporre abbinamenti di vini ai cibi.
- Individuare la produzione enologica nazionale.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Nel primo periodo dell'anno scolastico è stata svolta un'attività di recupero delle conoscenze pregresse attraverso un ripasso attento e condiviso degli argomenti, con alternati momenti di approfondimento e discussione.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

- Lezioni frontali
- Lavori individuali
- Flipped classroom
- Visione e discussione di video di approfondimento selezionati dal docente
- Lavori di gruppo
- Condivisione e spiegazione del materiale su Classroom

5. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Schemi e mappe
- Materiale multimediale sul web
- Piattaforma Classroom

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

- Verifiche scritte ed orali
- Prove pratiche
- Compiti di realtà

7. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

RELAZIONE FINALE

LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: 5H

ANNO SCOLASTICO: 2024-2025

DOCENTE: Prof.ssa Loretta Colasanti

**LIBRI DI TESTO : “Una vuelta por la cultura hispana”, Laura Pierrozzi Ed. Zanichelli
“En su Punto”, Gonzalez, Riccobono Ed. Hoepli**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5H che, come seconda lingua studia spagnolo, è composta da 6 alunni, 2 maschi e 4 femmine.

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

Durante l’anno scolastico la partecipazione al dialogo educativo può essere definita globalmente accettabile da parte della classe in generale e buona da parte di alcuni elementi. Il programma stabilito è stato completato quasi interamente; il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale, risulta essere eterogeneo all’interno della classe. Si possono distinguere due fasce di livello: un discreto numero di alunni che sono in possesso di un buon livello di conoscenze e un altro gruppo che ha raggiunto livelli sufficienti mostrando un discreto impegno nel raggiungimento dei suddetti livelli ma che presenta diverse difficoltà soprattutto a livello espositivo e nell’utilizzo delle strutture linguistiche e del lessico specifico.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

SUSSIDI DIDATTICI

I testi in adozione sono stati:

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

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

L'insegnante

Prof.ssa Loretta Colasanti

RELAZIONE FINALE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA

Docente: prof.ssa Patrizia Scopetta

ITALIANO

Ore complessive previste: 4 x 33 = 132

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

STORIA

Ore complessive previste: 2 x 33 = 66

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nella classe composta da nove alunni è presente uno studente affetto da disturbo specifico dell'apprendimento per il quale come previsto dalla normativa vigente l'attività didattica e la valutazione hanno continuamente considerato gli elementi e le misure evidenziate nel PDP e ci sono due alunne DA che seguono un Piano Educativo Individualizzato. Per una delle due studentesse il C.d.C. accertata l'impossibilità della frequenza scolastica, a causa della grave patologia certificata, in collaborazione con l'Ufficio scolastico regionale dal mese di Aprile ha predisposto un progetto di istruzione domiciliare, prevista dall'art. 16 del Dlgs 66 del 2017, per garantire all'alunna il diritto all'istruzione avvalendosi dell'uso delle nuove tecnologie.

La classe non ha presentato particolari problemi disciplinari, ma la maggior parte degli studenti non ha mostrato un costante ed adeguato senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere. La frequenza alle lezioni non è stata regolare diversi alunni hanno registrato un numero elevato di assenze e ritardi.

Solo due studentesse hanno partecipato in modo serio e motivato al dialogo educativo, il resto della classe non sempre ha dato un adeguato spazio allo studio e alla riflessione verso le problematiche trattate.

La presenza dell'alunno affetto da disturbo specifico dell'apprendimento e delle due studentesse diversamente abili hanno permesso agli alunni di imparare ad analizzare i diversi punti di vista e contribuire all'apprendimento comune nonché di usufruire di tempi di rinforzo.

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

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

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

Per quanto riguarda le attività di recupero, al termine del primo trimestre quattro alunni sono stati inviati alla frequenza dei corsi di recupero pomeridiani di Italiano, mentre per due studentesse è stato attivato il recupero in itinere di Storia.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO

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

- Due alunne, motivate allo studio e disponibili al dialogo educativo, hanno acquisito una buona conoscenza dei contenuti, nonché discrete capacità operative e di rielaborazione personale
- Quattro studenti, sono arrivati a conseguire conoscenze adeguate, pur in presenza di qualche difficoltà residuale
- Due elementi a causa di lacune pregresse e di un'applicazione non sempre costante mostrano ancora qualche difficoltà nella rielaborazione dei contenuti e nell'esposizione orale e scritta ma le conoscenze e le competenze acquisite risultano accresciute rispetto alla situazione di partenza anche se contenute nei limiti della sufficienza
- Un'alunna non ha conseguito gli obiettivi minimi in quanto è mancato l'impegno costante e la presenza regolare alle lezioni della mattina.

ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

SUSSIDI DIDATTICI

Nella didattica sono stati utilizzati:

- libri di testo
- fotocopie
- materiali multimediali allegati ai libri di testo (limbook)
- schemi e mappe concettuali

- prove nazionali standardizzate
- ricerche da Internet

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

CRITERI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

- Saper ascoltare e rispondere in modo pertinente ed essenziale alle domande orali
- Saper esporre le conoscenze acquisite in modo chiaro
- Saper utilizzare gli elementi essenziali dell'analisi testuale
- Saper produrre elaborati chiari e corretti rispondenti alla consegna
- Saper operare semplici collegamenti
- Conoscere gli elementi essenziali della cultura e della società studiate
- Conoscere gli avvenimenti più importanti della Storia italiana inserita nel contesto internazionale
- Comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo degli avvenimenti storici
- Rispettare le norme di convivenza e comprenderne la funzione

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

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

Rieti, 7 Maggio 2025

La Docente

prof.ssa Patrizia Scopetta

ALLEGATO “D”

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none">• Articoli 10 e 11 della Costituzione• L'ONU e le altre organizzazioni internazionali	2	DTA
Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• United in Diversity: the European Union	2	Lingua inglese
ATTIVITA' ORGANIZZATE DALLA SCUOLA <ul style="list-style-type: none">• 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 enogastronomia/Sala e vendita/ Pasticceria

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

Ambito	Costituzione: Competenza n.4 – Sviluppo sostenibile: Competenza nn. 5, 6 – Cittadinanza digitale: Competenza n. 12
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 favoriscono 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: <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di sviluppo sostenibile. • Cos'è l'Agenda 2030 • L'Italia e l'Agenda 2030 • ASVIS 	3	DTA
Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Turismo sostenibile (obiettivi nn. 8 e 12) 	2	Seconda lingua straniera
Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • Lettura, analisi e interpretazione degli obiettivi n. 4 (istruzione di qualità) e n. 5 (parità di genere) 	3	Italiano
ATTIVITA' ORGANIZZATE DALLA SCUOLA <ul style="list-style-type: none"> • 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	