



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

**ESAME DI STATO A.S. 2022/2023  
Classe V sez. A**

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

	<b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI" RIETI</b>	
		Data 15/05
<b>DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE</b>		

## ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

### SOMMARIO

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

### ALLEGATI

Allegato A – Prove simulate

Allegato B – Griglie prove simulate- Griglia valutazione orale

Allegato C – Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

## ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

Coordinatore di classe: Prof.ssa Vera Vocca

### Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
VOCCA VERA	Diritto e tecnica amministrativa	V. Vocca
CAMILLI LUCA	Lingua straniera Francese	Luca Camilli
FUSACCHIA GIOACCHINO	Scienze motorie e sportive	Gioacchino Fusacchia
MARIANI LEO	Lab. Servizi Enog. Cucina	Leo Mariani
FRANCIA ANNA PAOLA	Lingua straniera Inglese	Anna Paola Francia
SEBASTIANI VALERIA	Scienza e Cultura dell'Aliment.	Valeria Sebastiani
DELL'IMPERIO MARIA LUISA	Religione	Maria Luisa Dell'Imperio
MOZETIC ALESSANDRA	Discipline letterarie e Storia	Alessandra Mozetic
CARUCCI ALESSIO	Matematica	Alessio Carucci
MARINI FABIANA	Sostegno	Fabiana Marini
GIANGRECO MAROTTA IRENE	Sostegno	Irene Giangreco Marotta

Dirigente scolastico	Prof.ssa Alessandra Onofri
----------------------	----------------------------

Alessandra Onofri

### Composizione commissione Esame di Stato

Commissario interno	Materia
VOCCA VERA	Diritto e tecnica amministrativa
SEBASTIANI VALERIA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
MARIANI LEO	Lab. Servizi Enog. Cucina

### Materie assegnate ai Commissari esterni

Discipline letterarie e Storia
Matematica
Lingua Inglese

## **1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA**

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

Nell'anno scolastico in corso sono iscritti 620 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 educativo, con positiva ricaduta sulla crescita personale e sociale, oltre che sul profitto scolastico degli alunni ospiti. In tal modo la scuola facilita l'esercizio primario del diritto allo studio ed esplica un importante ruolo di socializzazione e di promozione della persona, anche utilizzando spazi extrascolastici e extracurricolari.

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

La scuola ha la propria sede centrale nelle immediate vicinanze del Campo di Atletica "Raul Guidobaldi" di Rieti, in Via dei Salici n°62, ed occupa un edificio scolastico quasi completamente rinnovato. Presso la sede centrale si trovano l'Ufficio di Presidenza e le Segreterie insieme alle aule didattiche, all'aula magna e alla palestra. L'Istituto si avvale inoltre di una sede staccata situata in via Salaria, nel quartiere Borgo, in prossimità della sede del convitto. Il convitto annesso è attivo dal 1971 e nella sua storia ha ospitato e formato allievi che oggi sono professionisti riconosciuti nei vari ambiti di competenza. L'istituzione convittuale, che ospita in totale 202 alunni, è sita in via Salaria, poco distante dal centro cittadino. Presso il convitto funzionano un servizio di mensa, il servizio di magazzino, di guardaroba e di infermeria. Ad esso si accede con domanda di iscrizione, secondo il regolamento interno, che si uniforma alle norme regionali in materia di diritto allo studio.

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

L'istituzione scolastica nelle sue due sedi è dotata complessivamente di 50 aule, 1 laboratorio di alta formazione culinaria, 4 laboratori di cucina e 2 laboratori di pasticceria, 4 laboratori di sala e 4 laboratori bar, 5 laboratori informatizzati multimediali collegati alla rete Internet e dotati di Lavagna Interattiva Multimediale (2 Interwrite e 2 SmartBoard Notebook), 2 front office di Accoglienza Turistica. I laboratori sono situati presso la succursale di Via Salaria e in Via dei Salici, presso la sede centrale. La palestra è situata presso la sede centrale ma il numero elevato di classi richiede anche l'uso del vicinissimo Palazzetto dello Sport di Viale della Gioventù. Due scuolabus IPSSEOA collegano le diverse sedi scolastiche e i laboratori. In ogni caso, le dimensioni

a misura d'uomo della città di Rieti favoriscono gli spostamenti tra i vari plessi e ne fanno una città-laboratorio rispetto ad alcune manifestazioni, attività didattiche e formative (teatrali, musicali, storico-urbanistico-monumentali, ambientali, civico-istituzionali).

### **1.3 RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO**

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

### **1.4 COLLABORAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO**

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

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

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

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

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

#### **1.5.2. Profilo professionale al termine del quinquennio**

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici, curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

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

## 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 studenti, 5 ragazze e 9 ragazzi, quasi tutti pendolari e provenienti dalle province di Roma e Rieti. Due ragazze e tre ragazzi sono residenti nel Convitto annesso all'Istituto. Sono presenti in questa classe, due studenti con certificazione DSA, per i quali il consiglio di classe ha predisposto, nel rispetto della normativa vigente, un PDP concordato con le famiglie. Due studentesse in possesso di certificazione di disabilità secondo la L. 104/92 si avvalgono del supporto dell'insegnante di sostegno: per una delle due ragazze, inserita nella classe quest'anno, è stata predisposta una Programmazione Individualizzata con obiettivi didattici non riconducibili ai programmi ministeriali, l'alunna non parteciperà all'Esame di Stato. Per la studentessa è previsto il rilascio dell'attestato di frequenza. Per l'altra alunna, è stata predisposta una Programmazione Individualizzata con obiettivi didattici minimi riconducibili a quelli della classe, con rilascio eventuale di Diploma di Maturità.

La classe, relativamente all'area educativa, ha mostrato un interesse crescente e una partecipazione sempre più attiva al dialogo formativo, finalizzato anche alla costruzione di rapporti interpersonali maturi e consapevoli. Ad eccezione di alcuni casi, la frequenza scolastica è risultata generalmente assidua. Dal punto di vista comportamentale, non ci sono stati problemi disciplinari, e gli studenti hanno sempre dimostrato rispetto nei confronti delle regole scolastiche e degli insegnanti; è, generalmente, risultato costante e adeguato il senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere.

Il lavoro, infatti, si è svolto in un'atmosfera serena e costruttiva. Le lezioni sono state seguite con interesse e viva partecipazione, suscitando spesso quesiti e curiosità intorno agli argomenti trattati; in alcuni casi più debole e discontinuo è stato l'impegno a casa.

La loro partecipazione ad alcune importanti attività e progetti extracurricolari, non solo ha fatto emergere le competenze e le abilità acquisite durante il corso degli studi, ma ha consentito di sviluppare la capacità di muoversi in diversi ambiti, di lavorare in gruppo, di fare squadra e di arricchire il proprio patrimonio personale.

Tutti hanno messo in evidenza le loro abilità professionali durante gli stages formativi presso le aziende selezionate, costruendo rapporti basati sulla stima e sulla fiducia.

Riguardo agli obiettivi cognitivi e formativi, questi sono stati conseguiti su tre fasce di livello di profitto, nella prima delle quali si possono collocare due studenti, un ragazzo ed una ragazza, che si sono distinti positivamente, avendo conseguito ottimi risultati in quasi tutte le discipline, in virtù di uno studio attento e costante, di un impegno e senso di responsabilità notevoli, nonché di un grado di partecipazione e condivisione altamente proficuo, riuscendo a sviluppare capacità logiche, di analisi e di rielaborazione personale e a potenziare i linguaggi specifici.

La seconda fascia comprende studenti che, opportunamente stimolati, sono riusciti a raggiungere una certa autonomia di lavoro e a conseguire un profitto più che discreto, mostrando di aver assimilato i contenuti trattati e di saperli adeguatamente rielaborare.

Nella terza fascia si collocano quegli studenti che hanno raggiunto risultati sufficienti, o perché, pur dotati di buone potenzialità, si sono applicati discontinuamente, oppure a causa di difficoltà

nella rielaborazione dei contenuti e nel rapporto con i linguaggi specifici delle discipline. In questa fascia, inoltre, si colloca qualche studente che ha una situazione in via di evoluzione.

La classe ha evidenziato, nel complesso, progressi significativi e, rispetto ai diversi obiettivi disciplinari e trasversali, ha conseguito un buon livello di preparazione.

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

Le famiglie hanno avuto l'opportunità di relazionarsi con i docenti, sia nei due incontri Scuola / Famiglia programmati ad inizio anno scolastico, sia in orario curricolare, durante l'ora messa a disposizione da ogni singolo docente nella prima settimana di ogni mese. La loro partecipazione è risultata decisamente ridotta. Tuttavia, i genitori degli allievi contattati dal coordinatore di classe, ogni qual volta siano emerse problematiche legate al profitto o alla frequenza, si sono dimostrati disponibili e aperti al dialogo educativo.

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

Sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti. Dopo la rilevazione delle valutazioni di fine periodo sono stati attivati per alcune discipline corsi intensivi di recupero in itinere in orario curricolare, mentre per altre corsi pomeridiani.

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

Sono state utilizzate dai docenti diverse metodologie di lavoro in base alle peculiarità delle discipline e alle differenti problematiche riscontrate dagli studenti nella trattazione degli argomenti, tra queste:

lezioni frontali, discussione guidata, problem solving, lezione partecipata nonché condivisione su piattaforma Google Suite di materiali didattici.

Per le specifiche metodologie si fa riferimento alle relazioni dei singoli docenti (allegato C).

### **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 scegliendo tra le seguenti tipologie:

- prove oggettive strutturate;
- prove oggettive semistrutturate;
- prove scritte;
- prove scritte guidate: analisi del testo, saggio breve, tema;
- trattazione sintetica d'argomento;
- quesiti a risposta multipla e singola.

L'attività didattica è stata rimodulata in funzione del successo formativo di ciascuno studente, prendendo in considerazione nella valutazione non solo il singolo prodotto, quanto l'intero processo. La valutazione, di tipo formativo, ha tenuto conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell'autonomia, del senso di responsabilità e del processo di autovalutazione.

Per la valutazione del colloquio d'esame verrà utilizzata la griglia di valutazione espressamente indicata dall'O.M. n.65 del 14 Marzo 2022 allegata al presente documento come ALLEGATO E

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

- per gli alunni certificati con L.104, la valutazione è stata rapportata al raggiungimento degli obiettivi esplicitati nel PEI.

## 7. OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI E FORMATIVI

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

Obiettivi cognitivi comportamentali:

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

Obiettivi cognitivi:

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

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

## 8. STABILITA' DEI DOCENTI

La classe, nel corso del triennio, è riuscita ad ottenere continuità didattica in tutte le discipline con eccezione di Matematica nel passaggio dal terzo al quarto anno e Religione dal quarto al quinto anno.

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

A tali tematiche si aggiungono le due tematiche specifiche del percorso di EDUCAZIONE CIVICA (allegato D).

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Cibo e Salute	DTA, Scienze degli alimenti, Enogastronomia, Lingua Inglese, Educazione civica
La globalizzazione	DTA, Storia, Italiano, Inglese, Educazione civica
Valorizzazione del made in Italy	DTA, Scienze degli alimenti, Enogastronomia

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia di stage relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:

10. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)			
Nome	Esito	Azienda	Tutor interno
D'Angeli Luca	ha svolto lo stage con regolarità	Hotel Palazzo Manfredi - Roma	Pietrolucci
De Massimi Alessandro	ha svolto lo stage con regolarità	Ristorante L'altravista - Rieti	Marini

De Vecchis Tommaso	ha svolto lo stage con regolarita'	Gluckdame - Nerola (Rm)	Pietrolucci
Del Vescovo Fabio	ha svolto lo stage con regolarita' e con lode	Relais Spaltenna - Gaiole In Chianti (Si)	Pietrolucci
Di Giovanni Andrea	ha svolto lo stage con regolarita'	Hotel Cavallino Bianco - Ortisei (Bz)	Pietrolucci
Eustachi Alice	ha svolto regolarmente lo stage ma con 3 giorni di assenza ingiustificata	Park Hotel Ai Cappuccini - Gubbio (Pg)	Pietrolucci
Fornari Francesco	ha svolto regolarmente lo stage ma con 30 ore in meno	Ristorante Lo Zio D'america - Roma	Pietrolucci
Gialluca Gabriele	ha svolto lo stage con regolarita'	Ristorante All'oro - Roma	Di Mattei
Lugari Fera Giuseppina	non ha svolto lo stage	----- -----	-----
Novi Sara	ha svolto lo stage con regolarita'	Ristorante Barra - Monterotondo (Rm)	Marini
Pace Marco	ha svolto lo stage con regolarita'	Ristorante Barra - Monterotondo (Rm)	Marini
Pasquali Mary	ha svolto regolarmente lo stage ma con 30 ore in meno	Cardinali Crai - Rieti	Pietrolucci
Sartori Roberto	ha svolto lo stage con regolarita'	Osteria Fernanda - Roma	Di Mattei
Scorzolini Giorgia	ha svolto lo stage con regolarita'	Catering California	Di Mattei

## 11. 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: 4 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

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

Disciplina coinvolta: Scienza e cultura dell'alimentazione

Tempo concesso: 4 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)

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

### **Progetti:**

- "Startupper tra i banchi di scuola" (anno scolastico 2021/2022)
- Erasmus plus- Stand up for enviroment
- Progetto lettura

### **Incontri formativi ed eventi:**

- Incontro con " ASSOCIAZIONE EMERGENCY " sulle cultura della pace

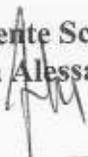
- Incontro con la scrittrice **Teresa Manes**
- Evento **“Costaggini orienta al futuro”**
- Giornate di formazione all’educazione stradale

**Visite tecniche e viaggi di istruzione**

- Viaggio di istruzione: Grecia Classica
- Visita tecnica della Casa Del Cioccolato, sede produttiva della Perugiaina
- Visita guidata all’Archivio di Stato di Rieti
- Visita guidata al museo di PIANO DELLE ORME , Latina
- Gli alunni sotto indicati hanno partecipato alla seconda mobilità del progetto:  
**ERASMUS +STAND UP FOR ENVIRONMENT,KA229,SCHOOL EXCHANGE PARTNERSHIP IN ROMANIA, PRESSO L’ ISTITUTO “COLEGIUL TECHNIC ZAMFIRESCU ELIZA” di SATU MARE.**

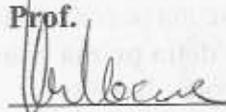
DEL VESCOVO FABIO  
 EUSTACHI ALICE  
 NOVI SARA  
 SARTORI ROBERTO  
 SCORZOLINI GIORGIA

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof.ssa Alessandra Onofri**




---

**Il Coordinatore di Classe**  
**Prof.**




---

## ALLEGATO A

**Ministero dell'Istruzione e del Merito**  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

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

**ITALIANO PROPOSTA A1**

**Giovanni Pascoli**

**Il ponte (da *Myricae*)**

La glauca<sup>1</sup> luna lista l'orizzonte<sup>2</sup>  
e scopre i campi nella notte occulti<sup>3</sup>  
e il fiume errante. In suono di singulti  
l'onda si rompe al solitario ponte.

5 Dove il mar, che lo<sup>4</sup> chiama? e dove il fonte,  
ch' esita mormorando tra i virgulti?  
Il fiume va con lucidi sussulti<sup>5</sup>  
al mare ignoto dall'ignoto monte.

Spunta la luna: a lei sorgono intenti<sup>6</sup>  
10 gli alti cipressi dalla spiaggia triste,  
movendo insieme come un pio sussurro<sup>7</sup>.

Sostano, biancheggiando, le fluenti  
nubi, a lei volte, che salian<sup>8</sup> non viste  
le infinite scalèe<sup>9</sup> del tempio azzurro<sup>10</sup>.

1. **glauca:** *grigio-azzurra.*
  2. **lista l'orizzonte:** (la luna con il suo chiarore) *riga il cielo.*
  3. **occulti:** *nascosti*, a causa del buio notturno.
  4. **lo:** il fiume.
  5. **lucidi sussulti:** la superficie dell'acqua, scorrendo (**sussulti**) riflette il chiarore della luna. 6. **a lei ... intenti:** *si innalzano tesi verso la luna.*
  7. **pio sussurro:** *una preghiera pronunciata sottovoce.*
  8. **salian:** *salivano.*
  9. **scalèe:** *scale.*
  10. **del tempio azzurro:** *della volta del cielo.*
- COMPRESIONE COMPLESSIVA**

1. Sintetizza in un breve testo il contenuto della poesia

2. Spiega il significato simbolico degli elementi del paesaggio presenti nella poesia (la luna, la notte, il fiume, l'onda, il ponte, il mare, il monte, il fonte, i cipressi, la spiaggia).

### ANALISI

3. Il poeta ricorre nella poesia alla figura retorica della personificazione. Spiega in quali punti del testo ciò avviene e prova a spiegare l'effetto di questa scelta. Rispondi con precisi riferimenti testuali.

4. La seconda quartina introduce nel testo un elemento di mistero. Attraverso quali scelte espressive? Quale aggettivo e quale figura retorica di posizione contribuiscono a creare questa atmosfera al verso 8?

5. Le parole «occulti» (v. 2), «singulti» (v. 3) e «sussulti» (v. 7) costituiscono delle rime semantiche, perché sono legate tra loro anche per il significato. Spiega perché.

6. L'atmosfera evocata nelle terzine è di tipo religioso: quali parole e immagini contribuiscono in particolare a conferire un significato sacrale al paesaggio?

### APPROFONDIMENTO

7. Il mistero della vita e della morte costituisce il tema fondamentale di questo componimento di Pascoli. In quali altre poesie dello stesso autore è presente questa tematica?

## ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

### PROPOSTA A2

**Giovanni Verga**, Jeli il pastore, da "*Vita nei campi*" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino<sup>1</sup> rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge<sup>2</sup> al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

- Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare

e volare tutto il giorno.

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ch  di rado aveva avuto con chi parlare e perci  non aveva fretta di scovarle e distrigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono.

Poi ci pens  su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla.

Don Alfonso per  rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensit  dell'attenzione nelle bestie che pi  si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavorio si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di s  e di s  col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

## COMPRESIONE E ANALISI

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
2. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate pi  al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
3. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
4. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

1 di colore scuro

2 narici

## INTERPRETAZIONE

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza   segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui;   un tema di grande attualit  nell'Ottocento postunitario, ma   anche un argomento sempre presente nella nostra societ , al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

## **TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

**Philippe Daverio**, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo slow food ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al fast trip si aggiunge anche il fast food, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornale o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne.

La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del festina lente latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...] All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

### **COMPRESIONE E ANALISI**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al fast trip e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina 'festina lente'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX

secolo: spiega i motivi di tale scelta.

## **PRODUZIONE**

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.

## **PROPOSTA B2**

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach**, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

*«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.*

*Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.*

*Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.*

*La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7.*

[...] Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi

funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene.

Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

## **COMPRESIONE E ANALISI**

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo, evidenziandone tesi e snodi argomentativi.

2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»?

3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari».

## **PRODUZIONE**

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

## **PROPOSTA B3**

### **L'EREDITA' DEL NOVECENTO**

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi *"La cultura italiana del Novecento"* (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

"C'è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due

guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post. Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917. Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo.”

### COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»?
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»?
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

### PRODUZIONE

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo». Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati? Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

### PROPOSTA C1

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così

importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## **PROPOSTA C2**

**Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali** Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/costituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica.</p> <p>Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica.</p> <p>Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p> <p><b>Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.</b></p>
<p><b>Art. 41</b></p> <p>L'iniziativa economica privata è libera.</p> <p>Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.</p> <p>La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e</p>	<p><b>Art. 41</b></p> <p>L'iniziativa economica privata è libera.</p> <p>Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno <b>alla salute, all'ambiente</b>, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.</p> <p>La legge determina i programmi e i controlli</p>
<p>privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.</p>	<p>opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e <b>ambientali</b>.</p>

Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

### **L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile**

#### **Documento da "Il cibo dell'uomo" \***

\*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "*Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze*". [...]

"I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più "ricco" di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà "povero" di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica\*, l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris\*\* e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo

dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]"

(Fonte: *Il cibo dell'uomo* Franco Berrino - *BenessereCorpoMente.it*, in:  
[www.benesserecorpomente.it/.../Il\\_cibo\\_delluomo\\_dott.FrancoBerrino\\_benese...](http://www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benese...))

N.B: \* *ipertrofia prostatica*: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile \*\* *angina pectoris*: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

**Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- L'Autore richiama l'attenzione del lettore sulla funzione nutrizionale degli "*aminoacidi*" e delle " *fibre indigeribili*". Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.
  - Con riferimento alla "*dieta mediterranea*", che cosa dimostrò lo studio epidemiologico che venne avviato a partire dagli Anni '50?
- B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze, analizzi i tratti caratterizzanti le malattie cardiovascolari, individuando la correlazione tra ipertensione ed *iperlipidemie* e squilibri alimentari, Indichi le conseguenze a livello patologico di uno "stile alimentare" che nei "paesi occidentali ricchi" si è sempre più allontanato da una dieta sana.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menù di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), adeguato ad un soggetto iperteso, che rispetti i criteri di una dieta equilibrata ed il legame con il territorio, precisando perché abbia scelto determinati ingredienti e perché abbia utilizzato un determinato metodo di cottura.

## ALLEGATO B

GRIGLIA PROVA DI ITALIANO

A. OTTAIONE

CANDIDATO/A		CLASSE					Punteggi
Tipologia A (Lg. 170/2010)		Livelli					
Indicatori		Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna							
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici							
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)							
Interpretazione corretta e articolata del testo							
		Grav. Insufficiente 1 - 5	Insufficiente 6 - 8	Sufficiente 9/10	Buono 11/13	Ottimo 14/15	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
		Grav. Insufficiente 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5	
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
<b>La commissione</b>	<b>Il Presidente</b>	<b>Punteggio totale in centesimi</b>					
.....	.....						
.....	.....	<b>Valutazione in ventesimi/decimi</b>					
.....	Rieti,						
.....	.....						
.....	.....						

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

Tipologia B (Lg. 170/2010)		Livelli					Punteggi
		Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	
Indicatori							
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti							
		Grav. Insufficiente 1 - 5	Insufficiente 6 - 8	Sufficiente 9/10	Buono 11/13	Ottimo 14/15	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto							
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
		Grav. Insufficiente 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5	
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
<b>La commissione</b> ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....		<b>Il Presidente</b> ..... ..... Rieti, ..... .....		<b>Punteggio totale in centesimi</b>			
		<b>Valutazione in ventesimi/decimi</b>					

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

CLASSE \_\_\_\_\_

Tipologia C (Lg. 170/2010)		Livelli					Punteggio
Indicatori		Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione							
		Grav. Insufficiente 1 - 5	Insufficente 6 - 8	Sufficiente 9/10	Buono 11/13	Ottimo 14/15	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione							
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
		Grav. Insufficiente 1	Insufficente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5	
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
<b>La commissione</b> ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Il Presidente</b> ..... ..... ..... ..... Rieti, ..... .....	<b>Punteggio totale in centesimi</b>					
		<b>Valutazione in ventesimi/decimi</b>					

## CANDIDATO/A

## CLASSE

Tipologia A		Livelli					Punteggio
		Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	
Indicatori							
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna							
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici							
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)							
Interpretazione corretta e articolata del testo							
<b>La commissione</b> ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....		<b>Il Presidente</b> ..... ..... ..... ..... Rieti, ..... .....		<b>Punteggio totale in centesimi</b>			
				<b>Valutazione in ventesimi/decimi</b>			

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

CLASSE \_\_\_\_\_

Tipologia B		Livelli					Punteggio
		Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	
Indicatori							
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti							
<b>Punteggio parziale</b>							
		Grav. Insufficiente 1 - 5	Insufficiente 6 - 8	Sufficiente 9/10	Buono 11/13	Ottimo 14/15	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto							
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione							
La commissione ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	Il Presidente ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Punteggio totale in centesimi</b>					
	Rieti, ..... .....	<b>Valutazione in ventesimi/decimi</b>					

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

CLASSE \_\_\_\_\_

Tipologia C		Livelli					Punteggio
Indicatori		Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione							
<b>Punteggio parziale</b>							
		Grav. Insufficiente 1 - 5	Insufficiente 6 - 8	Sufficiente 9/10	Buono 11/13	Ottimo 14/15	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione							
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
<b>La commissione</b> ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Il Presidente</b> ..... ..... ..... ..... ..... .....	<b>Punteggio totale in centesimi</b>					
		<b>Valutazione in ventesimi/decimi</b>					

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s 2022/2023**

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

CLASSE \_\_\_\_\_

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

PUNTEGGIO \_\_\_\_\_ / 20

(Sufficienza 12/20)

La commissione

Il Presidente

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – ALUNNI DSA**  
Esami di stato a.s.2022/23

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

CLASSE \_\_\_\_\_

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

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

La commissione

Il Presidente

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

\_\_\_\_\_

### Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

# ALLEGATO C

ANNO	PROG.	DESCRIZIONE ATTIVITÀ	VALORE	UNITÀ	PROG.
2011	01	...	...	...	...
2012	01	...	...	...	...
2013	01	...	...	...	...
2014	01	...	...	...	...
2015	01	...	...	...	...
2016	01	...	...	...	...
2017	01	...	...	...	...
2018	01	...	...	...	...
2019	01	...	...	...	...
2020	01	...	...	...	...
2021	01	...	...	...	...
2022	01	...	...	...	...
2023	01	...	...	...	...
2024	01	...	...	...	...
2025	01	...	...	...	...
2026	01	...	...	...	...
2027	01	...	...	...	...
2028	01	...	...	...	...
2029	01	...	...	...	...
2030	01	...	...	...	...

## RELAZIONE FINALE

I.P.S.S.E.O.A. "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI"

Anno scolastico 2022-2023

Docente : *CARUCCI ALESSIO*

Disciplina: *MATEMATICA*

Classe: *5<sup>°A</sup>*

Ore complessive: 99 ore (*Previste 3 h per 33 settimane*)

Libro di testo: *L.Nobili, S.Trezzi "Tecniche Matematiche" ATLAS*

### 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico l'**attività didattica** si è svolta con regolarità e senza interruzioni di rilievo

I **contenuti previsti** dal piano di lavoro sono stati svolti nella loro globalità, non sono presenti criticità rilevanti, l'impegno dimostrato nel suo complesso è adeguato.

La preparazione è da ritenersi **Buona** per un gruppo di ragazzi (20%) che hanno mostrato un discreta preparazione di base e una buona capacità di studio, **Discreta** per la parte (45%) che ha dimostrato carenze di base con uno studio costante durante tutto l'anno scolastico e **Mediocre** per la parte (35%) che ha dimostrato oltre a delle carenze di base una mancanza di metodologia.

La situazione globale della classe può quindi considerarsi Soddisfacente, la classe presenta un comportamento quasi sempre maturo con alcuni elementi che risaltano per l'impegno dimostrato e competenze raggiunte.

### 2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il relazione al **Progresso della classe** in rapporto alla situazione di partenza e conseguimento degli obiettivi disciplinari previsti nella programmazione del dipartimento della disciplina, possiamo affermare che la classe ha, complessivamente, dimostrato un interesse SEMPRE ADEGUATO e una partecipazione ATTIVA A SCUOLA, manifestando un impegno COSTANTE NEL LAVORO A CASA; Tale comportamento ha consentito di raggiungere risultati, mediamente, SODDISFACENTI.

In virtù dell'interesse e della partecipazione dimostrata nel corso dell'anno congiuntamente all'impegno profuso la classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati.

### 3. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Durante l'A.S. sono stati attivati percorsi di **Recupero/Potenziamento in itinere**, al fine di colmare le carenze emerse in relazione alle conoscenze, alle capacità e alle competenze nonché in relazione alle tecniche di studio.

La partecipazione dimostrata è stata adeguata con risultati nel suo complesso Discreti.

Le attività svolte per gruppi omogenei e per livello si sono dimostrate, nel complesso quasi sempre efficaci al fine di colmare le lacune su conoscenze ed abilità, utili per migliorare la metodologia di studio.

Il Grado di socializzazione ed integrazione degli alunni all'interno della classe è Soddisfacente nel suo complesso.

### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

Le metodologie utilizzate durante le varie attività svolte nel corso dell'anno scolastico si sono basate principalmente su una lezione di tipo interrogativa, che ha offerto molto spazio all'esercitazione in classe, con numerosi problemi svolti dall'insegnante.

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

Libro di testo, Quizziz, Classroom dove sono stati messi a disposizione Appunti e materiali tratti da Zona Matematica della De Agostini e Videolezioni di approfondimento

## 6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Compiti scritti semi strutturati, Test misti a risposta aperta/chiusa e Colloqui orali.

7. **CRITERI DI VALUTAZIONE:** Si fa riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento.

## ARGOMENTI DEL CORSO

**I.P.S.S.E.O.A. “RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI”**

**Anno scolastico 2022-2023**

Docente :	<b>CARUCCI ALESSIO</b>
Disciplina:	<b>MATEMATICA</b>
Classe:	<b>5<sup>°A</sup></b>
Ore complessive:	<b>99 ore (Previste 3 h per 33 settimane)</b>
Libro di testo:	<b>L.Nobili, S.Trezzi “Tecniche Matematiche” ATLAS</b>

### 1. UNITÀ 0 – RETTA NEL PIANO CARTESIANO

- Raccordo con la classe quarta
- Le funzioni Trascendenti: Rappresentazione sul piano cartesiano delle funzioni Esponenziali e Logaritmiche quando la base (a) è maggiore di 1 e quando la è compresa fra 0 ed 1 anche attraverso l'utilizzo di GeoGebra.

### 2. UNITÀ 1 – LO STUDIO DI FUNZIONE

- L'analisi matematica come strumento interpretativo e di calcolo: analisi del grafico di funzioni, metodi numerici per la ricerca degli zeri. Lo studio di una funzione
- I grafici di una funzione Razionale Intera e Fratta ed Irrazionale:
  - Dominio
  - Intersezione con gli assi/Zeri
  - Segno
  - Asintoti orizzontali verticali ed obliqui
  - Crescenza/Decrescenze
  - Massimi/Minimi/Flessi
  - Concavità/Convessità
  - I grafici della Derivata

### 3. UNITÀ 2 – CALCOLO COMBINATORIO

- Permutazioni
  - Permutazioni semplici
  - Fattoriale di un numero
  - Permutazioni con ripetizione
- Disposizioni
  - Disposizioni semplici
  - Disposizioni con ripetizione
- Combinazioni
  - Combinazioni semplici
  - Combinazioni con ripetizione
  - Coefficienti binomiali

### 4. UNITÀ 3 – PROBABILITÀ DI UN EVENTO

- Introduzione; concetto di evento
- Probabilità classica
  - Definizione classica di probabilità
  - Semplici esempi di calcolo di probabilità
  - Esempi di calcolo di probabilità utilizzando il calcolo combinatorio
  - Teoremi sul calcolo delle probabilità
  - Teorema della probabilità totale
  - Teorema della probabilità composta

## 5. UNITÀ 4 – INTEGRALI

- Introduzione;
- Approccio Geometrico
  - Soluzione matematica del problema
- Approccio Algebrico
  - Integrale come operazione inversa di derivata
  - La funzione integrale
- Calcolo degli integrali indefiniti
  - Introduzione
  - Tabella dei principali integrali
  - Calcolo di un integrale indefinito
  - Integrali immediati
- 6. Integrali definiti
  - Come si calcola
  - Area positiva e negativa
  - Calcolo di aree

Roberto Sicuti  
Sicuti



## RELAZIONE FINALE

I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"

Anno scolastico 2022 / 2023

Docente: Leo Mariani

Disciplina: Enogastronomia settore Cucina

Classe: 5 A

Ore complessive 6 settimanali per 33 settimane

Libro di testo: Protagonisti in CUCINA ( R. Baratta, M. Comba, D. Guerra, M. Tallone, Giunti editori.)

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nella classe 5 A, composta da quattordici alunni di cui 5 alunne e 9 alunni tutti provenienti dalla 4 A tranne un'alunna iscrittasi all'inizio dell'anno scolastico corrente, ho continuità didattica con alcuni alunni dal primo anno con alcuni dal secondo e dal terzo.

La classe risulta abbastanza unita, al suo interno si nota un buon livello di socializzazione e dal punto di vista comportamentale gli alunni hanno mostrato rispetto nei confronti dei loro compagni, dell'insegnante e di sapersi attenere alle regole di comportamento disciplinare.

Nella classe sono presenti due alunni DA di cui uno con programmazione differenziata e uno con obiettivi minimi e due alunni DSA per i quali sono stati redatti PDP relativi alle documentazioni consegnate alla segreteria dell'istituto.

Hanno frequentato e seguito le lezioni con continuità e assiduità mostrando interesse e impegno.

Il programma è stato svolto come da programmazione presentata all'inizio dell'anno trattando tutti gli argomenti teorici e completato poi con le esercitazioni in laboratorio.

Grande importanza è stata data, durante l'arco dell'anno scolastico, alla conoscenza e alla varietà delle materie prime nella ristorazione e alla loro importanza all'aspetto culturale del cibo nonché alle nuove tendenze di mercato. La didattica così organizzata ha interessato molto gli alunni soprattutto in occasione delle lezioni svolte in laboratorio dove hanno evidenziato di aver acquisito conoscenze e competenze professionali e la capacità di un costante collegamento tra la teoria e la pratica.

### OBIETTIVI RAGIUNTI

- Conoscenza degli argomenti.
- Conoscenza del linguaggio e uso specifico della disciplina.
- Conoscenza dei comportamenti culturali e sociali in rapporto società e cibo.
- Le diverse tipologie di menù.
- Conoscere le principali fasi di un ciclo produttivo.
- Sicurezza alimentare e tutela della salute.

### ATTIVITA' DI RECUPERO

Per la materia di cucina un solo alunno ha riportato nel primo periodo una insufficienza lieve di cucina il recupero è stato svolto in itinere e l'alunno ha colmato le carenze.

### METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Tramite il libro di testo e materiale fornito dall'insegnante, gli studenti sono stati coinvolti a sviluppare le competenze dell'intero percorso formativo che, durante questo ultimo anno in particolare verte a far acquisire conoscenze specifiche riguardanti i prodotti del territorio e competenze gestionali. Nello svolgimento delle attività si è prevista una diversificazione nell'uso dei metodi sia nello svolgere lezioni teoriche che in lezioni di pratica in laboratorio.

Il programma è stato svolto nel seguente modo; lezioni frontali, schematizzazione dei concetti fondamentali, analisi di situazioni reali.

### SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI SPAZI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Appunti e fotocopie fornite dal docente
- Video condivisi



## TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- Verifiche orali
- Verifiche scritte mediante quesito a risposta aperta
- Valutazione nella pratica laboratoriale

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto della progressione rispetto al livello di profitto e secondo quanto è stato stabilito in riferimento alla griglia di valutazione approvata dal dipartimento.

## PROGRAMMA SVOLTO

Il MENU': tipologia e tecnica di menù, il menù nelle varie forme di ristorazione, criteri per l'elaborazione del menù.

COSTI DI PRODUZIONE NEL SETTORE CUCINA: i Costi del settore, Calcolo dei costi di produzione, Tecniche di approvvigionamento nel settore per abbassare i costi di produzione.

## PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ

La qualità dei prodotti alimentari, Marchi di qualità e tutela dei prodotti alimentari ( marchi di qualità Italiani e Europei ). I presidi slow food, i marchi di qualità locali.

Il valore dei prodotti a km 0

Territorio e Marketing

TRASPORTO DEL CIBO: linea calda e linea fredda.

## HACCP

- Il rischio igienico
- L'igiene nei luoghi di lavoro e delle attrezzature.
- L'igiene degli alimenti.
- L'igiene della persona.
- L'autocontrollo secondo il sistema HACCP

## SICUREZZA SUL LAVORO

- Obblighi del datore di lavoro
- Obblighi dei lavoratori
- Figure professionali
- Segnaletica di sicurezza.

## IL SERVIZIO DI BANQUETING E CATERING:

Che cosa è il catering, che cosa è il banqueting, lavorare nel settore banqueting, la pianificazione nel servizio di banqueting, l'organizzazione del servizio banqueting, nuove figure professionali nel servizio del banqueting.

## INTOLLERANZE E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI:

Intolleranza al glutine, al lattosio, ai lieviti e al nichel.

Gli stili alimentari vegetariani, vegani, crudisti, la dieta mediterranea e la dieta macrobiotica.

Lo stile alimentare musulmano ed ebraico.

## LA STRUTTURA RISTORATIVA. L'area di produzione.

Progettare una struttura ristorativa, le fasi di progettazione, la localizzazione. Le autorizzazioni tecnico sanitarie. Le aree di lavoro (locali di produzione e deposito delle materie prime). Requisiti dei locali di cucina, gli impianti. L'architettura dei locali, il dimensionamento in rapporto alla produzione. La scelta del target d'utenza.

## I PRODOTTI TIPICI ITALIANI:

- I prodotti tipici delle regioni del nord-ovest, del nord-est, del centro d'Italia, delle regioni del sud, della Sicilia e della Sardegna.

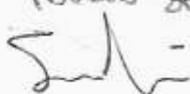
EDUCAZIONE CIVICA: ecosostenibilità nella ristorazione, associazioni internazionali e nazionali per la protezione dell'ambiente, marchi volontari.

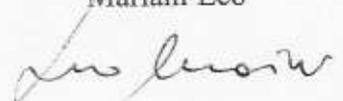
L'agricoltura biologica, allevamenti biologici e cibi bio.

Il Made in Italy nel mondo.

IN CUCINA CON LO CHEF: Menù realizzati in laboratorio.

- Risotto zafferano funghi e salsiccia, ravioli ricotta e spinaci al pomodoro, arista di maiale glassata alle pere, patate duchessa carote alla crema, crostata all'uva.
- Spigola marinata la sale di Sicilia su insalata di campo e vinegrait al tarocco rosso, risotto con bisque di gambero canocchie e pesto, sarde ripiene alla ricotta patate al burro spinaci saltati zucchine agrodolce, ceese cake ai frutti di bosco.
- Risotto zucca tartufo pecorino e pinoli. Tagliatelle all'aglio e rosmarino con faraona marinata e pomodoro, cima di vitello ripiena sformato di patate e funghi zucca pinoli e menta, mont blanc.
- Cialda di pomodoro crema di broccoli salsa di spinaci julienne di carote, risotto zucca tartufo e riduzione di vino rosso, tagliatelle all'aglio e rosmarino con faraona marinata e pomodoro, tasca di vitello funghi ripieni, mont blanc.
- Sformatino di semolino alle carni bianche con salsa di tartufo, ravioli con ciauscolo e ricotta al burro e salvia pomodorino essiccato ricotta essiccata, lombetto d'agnello con salsa al mosto cotto melanzane all'uva polenta fritta patate sabbiate, torta nocciola.
- Quenelle di ricotta e semolino al tartufo, tortelli ciauscolo e ricotta ragù di carni bianche. agnello al forno verdure gratinate, crostata all'arancia.
- Tartara di manzo con spuma di parmigiano e tuorlo fondente polvere di erbe aromatiche, fusilli alla trapanese spaghetti burro e limone con battuto di pecora, galletti ripieni con patate e bieta con crema di peperoni gialli e rossi carote al burro patate al burro, ricotta con gel di lampone bignole all'arancia crumbler di cioccolato.
- Zucchine e fiori di zucca ripieni con ricotta di bufala, sformato di riso alla siciliana con vellutata di pomodoro e mimosa di bufala, gnocchi alla gricia su cremoso di carciofo, petto di anatra al barolo e arancia finocchi alla milanese cicoria all'aglio, semifreddo al cioccolato con salsa di pere.
- Tartara di salmone e pere avogato con insalata di rucola e fiori eduli, gnocchi di patate con ragù di pesce, bocconcini di pesce su vellutata di zenzero funghi trifolati melanzane al funghetto peperoni agrodolce, bavarese al cioccolato e salsa all'arancia.
- Insalata tiepida di verdure con cubo di manzo al sesamo in agrodolce, ravioli di burrata su crema di cicoria mortadella brasata e ricotta affumicata, uovo pochè fritto su vellutata di amany olio al rosmarino, coscio di tacchino ripieno con salsa di ribes patate pancetta e prugne broccoletti ripassati peperoni arrostiti, semifreddo al passito con insalata di frutta consommè all'arancia.
- Mousse di caprino con spiedini di coniglio al lime, minestra di cicerchia con gnocchetti di farina di farro e ortiche, lasagne verdi con verdura e ricotta, lombetto di vitello al battuto cremolato fagiolini e patate alla paesana, terrina di cioccolato bianco e mango,
- Strudel di porcini con salsa al tartufo, risotto radicchio gorgonzola e arachidi, saccottino di crepes al profumo do sottobosco, medaglioni di bue al fegato grasso tartufo e vernaccia carciofi alla romana carote alla cannella, bonnet con zabaione caldo.
- Carciofi alla giudea con crema di pecorino e menta, ravioli di burrata con crema si pomodorino giallo pomodori confit e olio al basilico, risotto gorgonzola pere e noci, sformato di ricotta ratatuille, soufflé cioccolato e arancia.
- Cappesante alla plancia zucca e polvere di liquirizia, risotto alla pescatora in rosso con caramello e olio aromatizzato all'erba cipollina, gnocchetti cacao gamberi e lime, branzino d'amo sedano rapa e salsa al lemongras e basilico, sbriciolata con ricotta dolce mango e cioccolato bianco.

Roberto Auteri  


Mariani Leo  


---

## LINGUA FRANCESE

---

**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 14 alunni (5 ragazze e 9 ragazzi) che durante le lezioni si uniscono ai 3 alunni di sala della sezione H. La classe è stata accorpata quest'anno pertanto la coesione dei due indirizzi diversi è stata un po' difficoltosa all'inizio per quanto riguarda gli argomenti specifici che prevedono due programmi diversi; lo svolgimento della parte linguistica comune è stato più lineare. I ragazzi hanno mostrato discreto interesse e motivazione ma anche qualche lacuna pregressa di base per quanto riguarda il lessico, la grammatica e la pronuncia. La lingua francese ha avuto come obiettivo prioritario comunque lo sviluppo delle competenze linguistiche a partire prevalentemente dal linguaggio specifico. La classe nel complesso, nel corso dell'anno ha compiuto buoni progressi e gli **obiettivi** minimi sono stati **raggiunti** da tutti gli studenti. Il livello medio del profitto è buono. Resta una certa difficoltà nelle competenze di produzione orale quando si affrontano ampie tematiche. Le ragazze hanno cercato di compensare questa difficoltà con lo studio più o meno costante. 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.

### VERIFICHE E VALUTAZIONI

Quest'anno gli alunni si sono esercitati, per quanto riguarda *la comprensione e la produzione scritta*, prevalentemente su testi specifici del settore enogastronomico con prove in classe e a casa, tests, **verifiche** in classe mediante quesiti a risposta aperta strutturati. Per quanto riguarda la capacità di *produzione e comprensione orale* gli alunni si sono esercitati giornalmente sull'esposizione dei concetti appresi durante lo studio. In particolare la loro 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 del monitor portatile e del proiettore con interazione ipad
- Uso delle Piattaforme Kahoot.it, Quizizz.com, ladictee.fr, flevideo.com



## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

### CLASSE 5<sup>A</sup> SALA E SERVIZI

DOCENTE : Prof. Luca Camilli

LIBRO DI TESTO : SUBLIME – Duvallier – ed Eli

### SETTORE ENOGASTRONOMICO

- Les guides gastronomiques
- La brigade de cuisine
- La tenue du cuisinier professionnel
- L'hygiène
- Le système HACCP
- Les méthodes de conservation
- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs
- Le slow food
- Le street-food
- Cartes et menus
- Le vin
- Le Champagne
- Les carrières professionnelles

### PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

L'agenda 2030 : Les 17 objectifs (3 ore)

### GRAMMAIRE

Révision arguments de base

### LITTERATURE

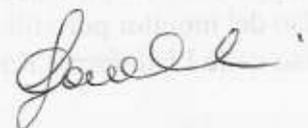
Baudelaire : Les Fleurs du mal : « Spleen », « Poison », « Albatros » (dopo 15 maggio)

### FILM EN LANGUE

- Chef : la recette parfaite
- Comme un chef
- Vatel (dopo il 15 maggio)
- Les recettes du bonheur (dopo il 15 maggio)
- Il sapore del successo (lingua italiana)



Roberto Sirtori



**RELAZIONE FINALE**  
**I.P.S.S.E.O.A. "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI"**  
**Anno scolastico 2022-2023**

Docente : Prof.ssa Valeria Sebastiani

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe: 5°A

Ore complessive previste: 5 h per 33 settimane

Libro di testo: A.Machado Scienze e cultura dell'alimentazione

### **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe composta da 9 alunni e 5 alunne

La classe ha mostrato un atteggiamento sempre positivo nei confronti della disciplina e una partecipazione generalmente attiva, in generale il comportamento di quasi tutti gli alunni è andato progressivamente evolvendosi verso un maggior grado di maturità e responsabilità, perciò non è stato mai necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari.

Nel primo periodo dell'anno, alcuni alunni hanno mostrato delle lacune, ma grazie ad azioni di recupero personalizzato (ulteriori spiegazioni, elaborazione di mappe concettuali, riassunti) e collaborazione tra pari sono stati raggiunti ottimi risultati.

Allo stato attuale, la classe risulta distribuita in tre gruppi di livello, come di seguito indicato:

I gruppo (5 alunni): gli studenti possiedono ottime abilità, con uso del linguaggio tecnico più che soddisfacente e buon grado di approfondimento dei contenuti disciplinari svolti. Mostrano capacità di attenzione continua e costante, intervengono in modo appropriato, hanno acquisito un metodo di studio personale ed efficace.

II gruppo (7 alunni): gli studenti possiedono buone abilità, hanno dimostrato un'applicazione discontinua durante l'arco dell'anno che li ha portati però ad acquisire un livello di conoscenza più che sufficiente.

III gruppo (2 alunni): gli alunni mostrano appena sufficienti abilità di base, autonomia accettabile e possesso essenziale delle conoscenze, pur con contenuti disciplinari ancora frammentari, anche a causa della scarsa frequenza.

### **2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Si può ritenere globalmente soddisfacente il bilancio complessivo della classe dal punto di vista didattico, in quanto la quasi totalità degli studenti, anche se in modo diversificato, ha conseguito gli obiettivi educativi e didattici fissati e perseguiti nel corso dell'anno, ottenendo in alcuni casi esiti appena sufficienti, in altri pienamente soddisfacenti, in alcuni raggiungendo esiti ottimi.

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

Al termine del primo periodo non sono state riscontrate insufficienze gravi, pertanto non è stata svolta alcuna attività di recupero

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

Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in unità di apprendimento affrontate, per quanto possibile, in modo operativo. In questa prospettiva sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della disciplina, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi,

sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione, nonché si è cercato di sviluppare il senso critico di ognuno. L'utilizzo di metodologie didattiche alternative, come il Debate o il cooperative learning ha suscitato maggiore interesse negli alunni

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

Durante le lezioni oltre al libro di testo adottato, sono stati proposti materiali multimediali, video, libri di divulgazione scientifica in formato digitale.

### 6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Le verifiche hanno accompagnato l'intero percorso programmatico ed hanno fornito indicazioni puntuali non solo sulla qualità-quantità degli apprendimenti conseguiti, ma anche sull'efficacia dell'insegnamento e delle iniziative didattiche messe in atto per promuoverli.

Le verifiche sono state sia di tipo oggettivo (strutturate), che semistrutturate, inoltre è stata utilizzata la Flipped classroom e il Debate, seguendo le tipologie che caratterizzano la seconda prova scritta dell'esame di stato

### 7. CRITERI DI VALUTAZIONE:

I criteri di correzione sono stati funzionali agli obiettivi d'apprendimento prestabiliti dalle programmazioni annuali, facendo riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento.

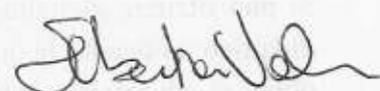
Per quanto riguarda la valutazione essa è stata riferita agli obiettivi che hanno orientato l'azione didattica, obiettivi che dunque sono stati utilizzati come criteri in base ai quali raccogliere i risultati.

La valutazione formativa ha avuto lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui ciascun allievo ha proceduto nell'itinerario di apprendimento. La valutazione sommativa è stata espressa alla fine di ogni periodo in cui è stato diviso l'anno scolastico. Nel misurare il profitto si è tenuto conto oltre che delle conoscenze ed abilità acquisite anche della frequenza, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo.

La valutazione, dunque, sempre concreta ed oggettiva, è scaturita da osservazioni ed annotazioni periodiche di tipo dinamico, che hanno considerato il livello di partenza di ogni studente, il contesto socio-culturale, le reazioni alle strategie approntate ed i risultati conseguiti, le competenze acquisite rispetto agli obiettivi disciplinari prefissati ed in relazione anche a quelli trasversali quali la socialità, il comportamento, l'impegno, l'interesse, la partecipazione.

**Scienza e cultura dell'alimentazione**

Prof.ssa Valeria Sebastiani



A.S. 2022/2023

Classe 5A

### PROGRAMMA SVOLTO

UDA	CONOSCENZE	ABILITA'
Alimentazione, cultura e tradizioni religiose (percorso)	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Conoscere l'evoluzione dei consumi alimentari nel secondo dopoguerra</li><li>❖ Conoscere le nuove tendenze ai consumi nel contesto globale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Comprendere il ruolo del messaggio pubblicitario e delle tradizioni religiose nella formazione delle</li></ul>

<p><b>interdisciplinare)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Riconoscere gli elementi specifici della cultura alimentare nelle principali religioni monoteiste</li> <li>❖ Descrivere le regole alimentari di base legate alle principali festività religiose nell'Ebraismo, nel Cristianesimo e nell'Islamismo</li> <li>❖ Riconoscere i fattori della cucina ebraica-musulmana che hanno influenzato la cultura italiana</li> </ul>	<p>abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei vari popoli</li> <li>❖ Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>❖ Riconoscere piatti/preparazioni gastronomiche adatte o non adatte ai fedeli delle principali religioni monoteiste</li> </ul>
<p><b>Contaminazioni biologiche</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere le caratteristiche degli agenti biologici responsabili delle malattie trasmesse con gli alimenti</li> <li>❖ Descrivere il materiale specifico a rischio della ESB secondo le normative</li> <li>❖ Illustrare i fattori che influiscono sulla crescita microbica</li> <li>❖ Conoscere le caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari</li> <li>❖ Conoscere alcune delle parassitosi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</li> <li>❖ Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione della contaminazione dei prodotti alimentari</li> </ul>
<p><b>Contaminazioni chimico-fisiche</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere le possibili cause di contaminazione degli alimenti</li> <li>❖ Conoscere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti contaminanti</li> <li>❖ Conoscere i principali accorgimenti idonei a prevenire le intossicazioni chimiche degli alimenti</li> <li>❖ Conoscere le principali cause di contaminazioni radioattive</li> <li>❖ Illustrare qualche forma di contaminazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper distinguere le contaminazioni in biologiche, fisiche e chimiche</li> <li>❖ Saper elencare alcune sostanze potenzialmente tossiche per l'uomo utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche</li> <li>❖ Saper individuare pregi e difetti dei contenitori per alimenti</li> <li>❖ Saper individuare confezioni ed imballaggi a norma</li> <li>❖ Conoscere i rischi presenti nella catena alimentare come potenziale sistema di concentrazione delle sostanze tossiche</li> </ul>

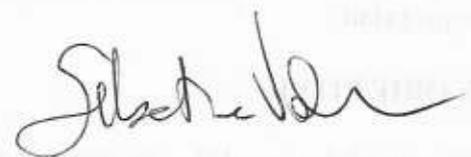
<b>Sicurezza alimentare e sistema HACCP (cenni)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere la normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare</li> <li>❖ Comprendere i concetti di tracciabilità e rintracciabilità</li> <li>❖ Conoscere i criteri operativi per l'HACCP ed il ruolo degli OSA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Comprendere i vantaggi derivanti dall'uso del metodo HACCP</li> <li>❖ Comprendere la differenza tra un CP ed un CCP</li> <li>❖ Sapere individuare un CCP, il limite critico e le sue eventuali</li> </ul>
<b>Qualità, etichettatura, additivi ed imballaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere il concetto di qualità totale e qualità certificata</li> <li>❖ Conoscere e comprendere tutte le voci presenti in una etichetta, sia le indicazioni obbligatorie che facoltative</li> <li>❖ Conoscere le finalità e le caratteristiche dei materiali di imballaggio utilizzati</li> <li>❖ Conoscere le caratteristiche e le tecniche dell'agricoltura e dell'allevamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper leggere una etichettatura</li> <li>❖ Saper distinguere i marchi certificati (DOP, IGP, PAT...)</li> <li>❖ Saper individuare confezioni ed imballaggi</li> </ul>
<b>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere gli alimenti arricchiti, alleggeriti, funzionali, innovativi</li> <li>❖ Conoscere gli alimenti destinati ad una alimentazione particolare FSG (ex ADAP)</li> <li>❖ Conoscere la classificazione degli alimenti in base alla Gamma alimentare</li> <li>❖ Descrivere le caratteristiche degli integratori alimentari</li> <li>❖ Conoscere le nuove tendenze dei consumi alimentari</li> <li>❖ Conoscere il ciclo di vita degli alimenti e degli indicatori ambientali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari</li> <li>❖ Saper riflettere sia sugli aspetti positivi che negativi degli OGM</li> <li>❖ Saper individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</li> <li>❖ Comprendere l'importanza sia etica che ambientale dei prodotti a Km 0, del mercato equo e solidale, della proposta dello Slow Food e dei prodotti biologici</li> </ul>
<b>Globalizzazione e sostenibilità alimentare (percorso interdisciplinare)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ La fame nel mondo</li> <li>❖ gli sprechi alimentari</li> <li>❖ L'agricoltura intensiva</li> <li>❖ L'impatto ambientale degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Comprendere come l'alimentazione e la salute umana è cambiata con la globalizzazione e quali rischi per l'ambiente ciò ha generato</li> </ul>

<p><b>Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale (età evolutiva, terza età)</li> <li>❖ Conoscere gli accorgimenti dietetici da adottare per la gestante e per la nutrice</li> <li>❖ Conoscere le caratteristiche della dieta dello sportivo</li> <li>❖ Conoscere le caratteristiche della dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo</li> <li>❖ Conoscere le modalità di preparazione e di distribuzione dei pasti nella ristorazione collettiva</li> <li>❖ Conoscere alcune delle tipologie più comuni di ristorazione collettiva</li> <li>❖ Conoscere i parametri fondamentali per la realizzazione di piani alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali a seconda dell'età o durante la gravidanza e l'allattamento</li> <li>❖ Comprendere l'importanza dell'alimentazione durante la gravidanza per la salute del nascituro</li> <li>❖ Comprendere l'importanza che una alimentazione equilibrata durante l'età dello sviluppo e l'età matura riveste per la prevenzione delle patologie tipiche dell'età senile</li> <li>❖ Saper formulare menù in funzione delle varie età e situazioni fisiologiche</li> <li>❖ Saper riconoscere analogie e differenze tra i diversi tipi di dieta</li> <li>❖ Comprendere i rischi associati a diete estreme</li> <li>❖ Conoscere le differenze tra ristorazione collettiva e ristorazione commerciale (catering e banqueting)</li> <li>❖ Comprendere i parametri fondamentali per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</li> </ul>
<p><b>Dietoterapia e obesità</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere la relazione tra obesità e stato di salute</li> <li>❖ Conoscere le principali categorie e caratteristiche comuni delle principali dietoterapie</li> <li>❖ Conoscere i diversi criteri con i quali si può classificare l'obesità</li> <li>❖ Conoscere la terapia contro l'obesità (dietoterapia, terapie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Comprendere il ruolo e la responsabilità professionale degli operatori del settore alimentare</li> <li>❖ Saper valutare l'importanza dell'obesità come malattia sociale</li> <li>❖ Sapere stimare l'obesità</li> </ul>

	<p>farmacologiche e chirurgiche e terapia comportamentale)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere le conseguenze dell'obesità sulla salute</li> </ul>	<p>attraverso IMC e misurazioni del grasso corporeo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Formulare menù funzionali a persone affette da obesità</li> </ul>
<p><b>La dieta nelle malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper elencare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari</li> <li>❖ Conoscere e saper descrivere le dislipidemie e la relativa dietoterapia</li> <li>❖ Conoscere il significato fisiologico di pressione sistolica e diastolica</li> <li>❖ Conoscere i rischi e la dietoterapia dell'ipertensione</li> <li>❖ Saper elencare i fattori di rischio del diabete</li> <li>❖ Conoscere le principali tipologie di diabete mellito, sintomi e conseguenze</li> <li>❖ Conoscere le caratteristiche della sindrome metabolica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper elaborare menù adatti per persone affette da malattie cardiovascolari</li> <li>❖ Comprendere l'effetto positivo che l'attività fisica può avere sulle malattie cardiovascolari</li> <li>❖ Saper indicare uno stile di vita corretto per la prevenzione delle malattie cardiovascolari</li> <li>❖ Saper descrivere e comprendere le differenze delle due tipologie del diabete mellito</li> <li>❖ Saper formulare un menù funzionale al paziente affetto da diabete</li> <li>❖ Comprendere l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione e nel controllo della sindrome metabolica</li> </ul>
<p><b>ARGOMENTI DA SVOLGERE SUCCESSIVAMENTE AL 15 MAGGIO</b></p>		
<p><b>Alimentazione e tumori</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere la differenza tra tumori maligni e benigni</li> <li>❖ Conoscere alcune sostanze con capacità oncogenica o sostanze con effetto protettivo presenti negli alimenti</li> <li>❖ Conoscere le raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione a tavola</li> <li>❖ Conoscere gli alimenti utili nella prevenzione delle neoplasie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper riconoscere i principali fattori di rischio alimentari in alcune patologie tumorali</li> <li>❖ Saper descrivere raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori</li> <li>❖ Saper formulare menù ricchi di sostanze antitumorali</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sapere formulare un menù utilizzando la regola dei 5 colori</li> </ul>
<b>Allergie e intolleranze alimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Illustrare le reazioni avverse al cibo.</li> <li>❖ Conoscere come avviene la reazione avversa</li> <li>❖ Allergie alimentari: conoscerne la diffusione, la sintomatologia, i soggetti a rischio, la diagnosi e gli alimenti frequentemente allergenici</li> <li>❖ Intolleranze alimentari: conoscerne la diffusione, la sintomatologia, i soggetti a rischio, la diagnosi e gli alimenti frequentemente allergenici</li> <li>❖ Conoscere le principali allergie ed intolleranze alimentari (al lattosio, favismo e celiachia)</li> <li>❖ Descrivere le caratteristiche dell'intolleranza al lattosio e della celiachia</li> <li>❖ Riconoscere gli additivi che più frequentemente sono coinvolti in episodi di allergie/intolleranze alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Riconoscere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari</li> <li>❖ Sapere distinguere i vari tipi di intolleranze</li> <li>❖ Conoscere il ruolo degli OSA nella gestione delle reazioni avverse agli alimenti</li> <li>❖ Comprendere l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva al fine di evitare i rischi connessi alle allergie/intolleranze alimentari</li> <li>❖ Formulare menù funzionali a persone affette da allergie/intolleranze</li> </ul>
<b>HACCP (Ripasso)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conoscere la normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare</li> <li>❖ Comprendere i concetti di tracciabilità e rintracciabilità</li> <li>❖ Conoscere i criteri operativi per l'HACCP ed il ruolo degli OSA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Comprendere i vantaggi derivanti dall'uso del metodo HACCP</li> <li>❖ Comprendere la differenza tra un CP ed un CCP</li> <li>❖ Sapere individuare un CCP, il limite critico e le sue eventuali</li> </ul>

Roberto Santoni  
Santi



## **RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE** **A. S. 2022/2023**

Docente: Anna Paola Francia

Disciplina: Lingua Inglese

Classe: 5A

Ore complessive previste: 3h per 33 settimane

Libro di testo:

Piera Angela Caruso ,Adriana Piccigallo – DAILY SPECIALS - Le Monnier Scuola

### **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5 A, composta da 14 alunni, ha partecipato in modo collaborativo alle attività proposte e la maggioranza degli alunni ha dimostrato interesse e un comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso durante tutte le attività scolastiche, nonché il desiderio di migliorare la propria preparazione, anche se un numero esiguo di studenti ha evidenziato un interesse e una partecipazione non sempre adeguati.

Si è cercato, per quanto possibile, di rendere gli studenti autonomi rispetto a probabili situazioni comunicative e di far acquisire loro una competenza linguistica specifica del settore in modo pratico e coinvolgente. Sono stati fatti anche riferimenti alle altre aree del corso di specializzazione, per favorire l'approccio interdisciplinare.

Complessivamente il livello raggiunto è stato soddisfacente. Un alunno, in possesso di una spiccata competenza linguistica e fluency comunicativa, ha raggiunto livelli ottimi; una parte della classe ha conseguito risultati pienamente sufficienti, la rimanente parte, incontrando principalmente difficoltà nell'ambito della produzione orale, si è spesso affidata ad uno studio mnemonico e poco approfondito, riuscendo tuttavia ad acquisire una essenziale, benché minima, competenza e abilità linguistica, spendibili nei vari contesti di vita e di lavoro.

C'è purtroppo da aggiungere che la situazione emergenziale legata alla diffusione del Covid-19 negli ultimi anni ha influenzato notevolmente il percorso didattico attraverso la didattica a distanza e, successivamente, l'uso delle mascherine, e ciò ha inevitabilmente influenzato la preparazione degli studenti, che appare poco organica, in particolare nella produzione orale.

Uno degli strumenti più usati per le lezioni a distanza nel recente passato è stato un'app di Google, Google Classroom, che fa parte di Google Suite for Education. Tale strumento, vista la validità, è stato utilizzato anche in questo anno scolastico, poiché esso consente di ottimizzare i compiti, rafforzare la collaborazione e agevolare la comunicazione, per rendere l'insegnamento più produttivo.

Ciò ha comportato una ricerca attenta, laboriosa e scrupolosa da parte dell'insegnante nel reperire il materiale didattico appropriato da proporre ai ragazzi quali video in lingua originale supportati da attività varie come questionari, riassunti, mappe concettuali tutti volti ad approfondire i temi proposti sollecitando gli studenti ad argomentare e rielaborare gli stessi, stabilendo collegamenti appropriati.

### **2. OBIETTIVI**

Gli obiettivi generali hanno mirato ad aiutare gli studenti a:

- sviluppare la loro capacità di gestire la lingua in diverse situazioni comunicative
- a 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 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, enogastronomia).
- autonomia nell'organizzazione del lavoro;
- acquisizione di un metodo di studio appropriato alle nuove modalità didattiche.

### **3. 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 di video e registrazioni audio in lingua originale, condivisi sulla piattaforma, riassunti, fotocopie, mappe concettuali e debate per facilitare la memorizzazione dei vari contenuti curricolari e l'acquisizione di uno spirito critico.

In vista delle prove Invalsi i ragazzi in laboratorio hanno effettuato tre prove simulate computer-based con punteggio finale, durante le quali sono state proposte una serie di task di ascolto e di lettura organizzati secondo i livelli B1 e B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

### **4. SUSSIDI DIDATTICI**

Si è usato, in parte, il libro di testo **"DAILY SPECIALS"** 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, ma si è fatto uso, soprattutto, di Classroom dove sono stati condivisi video, mappe concettuali, altro materiale utile alla didattica.

### **5. 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, test su Google Moduli 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 delle ristorazione.

### **6. 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.

L'insegnante

Anna Paola Francia



PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

CLASSE 5 sez. A

a.s. 2022/2023

My internship – a written and oral report

The Sustainable table: Food Systems

Global industrial food system vs sustainable local food system

Sustainability.

Climate change – a Ted Talk with Greta Thunberg

The Slow Food movement: the birth of a movement.

Carlo Petrini: a videoconference.

Slow Food main principles: an epic struggle.

Fast Food: advantages and disadvantages

Fast Food vs Slow Food

Slow Food Presidia.

The Michelin star system.

Food waste and world hunger.

0 Km food/Zero mile products

Food labelling: Dine Italian style.

The GMOs controversy: pros and cons.

Organic food.

Why you have the right to know what's in your food (a Ted Talk with Rachel Parent).

The Mediterranean diet and the Healthy Eating Pyramid.

Alternative diets: pros and cons.

Food allergies and food intolerances.

Oscar Wilde: biography

Quotes by Oscar Wilde for a deeper understanding of this world.

The Picture of Dorian Gray.

**Educazione Civica:**

- Agenda 2030: the 17 Sustainable Development Goals.
- The five Ps of the SDGs
- Urgent Solutions for Urgent Times (a video).



Roberto Antonini

L'insegnante

Anna Paola Francia



## RELAZIONE FINALE

a.s. 2022/2023

Disciplina: Scienze Motorie

Docente : Gioacchino Fusacchia

Classe: 5 A

Ore complessive previste: 62h per 33 settimane

Libro di testo: Energia Pura (Rampa-Salveti)

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Le attività motorie sono state intese come mezzo di formazione psicofisica cui ciascun alunno ha contribuito con la propria volontà, la propria intelligenza, la propria disponibilità per favorire lo sviluppo integrali della personalità, in vista di un positivo inserimento nell'organizzazione sociale in cui presto andrà a vivere ed operare. Il rapporto con l'insegnante è stato di stima e di fiducia reciproca, questo ha permesso di lavorare con soddisfazione ed entusiasmo da parte di tutti, accettando senza remore e pregiudizi ogni attività pratica proposta ed ha permesso una crescita umana e sociale più che buona. Stimolati e stimolanti i ragazzi hanno espresso il meglio delle loro possibilità, raggiungendo per un bel gruppo ottimi risultati. I ragazzi DSA hanno svolto il programma della classe senza nessuna eccezione e senza alcuna agevolazione avendo tutti le possibilità e le capacità di svolgere regolarmente il proprio lavoro, tre di questi hanno mostrato semplicemente un minore interesse ed attitudine alla disciplina.

### METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

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

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

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

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

### **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

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

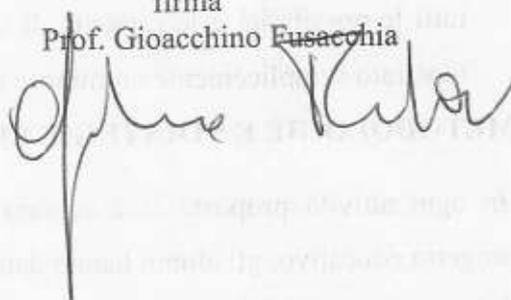
### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

:  
Data  
Rieti, li 27/04/23

firma  
Prof. Gioacchino Eusacchia



**PROGRAMMA**  
**Scienze motorie e sportive**  
**Classe 5 A**  
**Anno scolastico 2022-2023**

**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**

esercizi di coordinazione veloce

Andature e affondi.

Percorsi e circuiti.

**Avviamento agli sport**

Badminton

Tennis da tavolo

Pallavolo.

Pallacanestro.

Calcio a cinque.

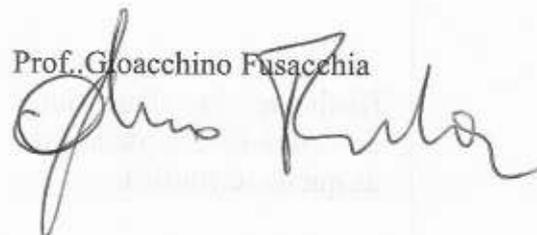
Test motori e prove per la rilevazione delle abilità sportive.

Prove strutturate.

Roberto Sartori



Prof. Giocchino Fusacchia



**RELAZIONE FINALE**  
**I.P.S.S.E.O.A. "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI"**  
**Anno scolastico 2022-2023**

Docente : LUISA DELL'IMPERIO  
 Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA  
 Classe: 5 A  
 Ore complessive previste: 28 h per 33 settimane  
 Libro di testo: "LA VITA DAVANTI A NOI" L. SOLINAS, SEI.

**1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe composta da 14 alunni frequentanti la materia Religione Cattolica, nel complesso ha dimostrato un ottimo interesse alla proposta educativa dell'IRC; infatti sin dai primi incontri ha manifestato un atteggiamento abbastanza responsabile e collaborativo. Il percorso formativo (educativo e didattico – disciplinare), 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.

**2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Comprendere la differenza tra la proposta cristiana e proposta laica</p> <p>Rilevare il contributi dei valori cristiani alla civiltà europea</p> <p>Distingue la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica.</p>	<p>Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone;. Approfondisce la concezione cristiano cattolica della famiglia e del matrimonio.</p> <p>Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo e ai nuovi scenari religiosi. Conosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.</p> <p>Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo.</p>	<p>Giustifica e sostiene consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, confrontandole con la visione cristiana.</p> <p>Conosce le condanne e le scelte operate dal Magistero di fronte ai totalitarismi del Novecento. Riconosce nel Concilio Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descrivere le principali scelte operate, alla luce anche del recente Magistero Pontificio.</p> <p>Individua sul piano etico</p>

<p>Il documento "Strategia di sviluppo economico e sociale della Regione Lazio 2014-2020" è stato approvato dal Consiglio Regionale Lazio il 27 settembre 2014. Il documento definisce la visione e le strategie di sviluppo della Regione Lazio per il periodo 2014-2020. Le strategie di sviluppo sono articolate in tre aree principali: sviluppo economico, sviluppo sociale e sviluppo ambientale. Le strategie di sviluppo economico sono articolate in tre settori: industria e artigianato, servizi e turismo, e agricoltura e agroalimentazione. Le strategie di sviluppo sociale sono articolate in tre settori: istruzione e formazione, salute e servizi sociali, e lavoro e inclusione sociale. Le strategie di sviluppo ambientale sono articolate in tre settori: energia e clima, ambiente e territorio, e trasporti e mobilità.</p>	<p>Il documento "Strategia di sviluppo economico e sociale della Regione Lazio 2014-2020" è stato approvato dal Consiglio Regionale Lazio il 27 settembre 2014. Il documento definisce la visione e le strategie di sviluppo della Regione Lazio per il periodo 2014-2020. Le strategie di sviluppo sono articolate in tre aree principali: sviluppo economico, sviluppo sociale e sviluppo ambientale. Le strategie di sviluppo economico sono articolate in tre settori: industria e artigianato, servizi e turismo, e agricoltura e agroalimentazione. Le strategie di sviluppo sociale sono articolate in tre settori: istruzione e formazione, salute e servizi sociali, e lavoro e inclusione sociale. Le strategie di sviluppo ambientale sono articolate in tre settori: energia e clima, ambiente e territorio, e trasporti e mobilità.</p>	<p><b>religioso potenzialità e rischi legati allo sviluppo</b></p> <p>Il documento "Strategia di sviluppo economico e sociale della Regione Lazio 2014-2020" non affronta specificamente i rischi legati allo sviluppo religioso. Tuttavia, il documento definisce la visione e le strategie di sviluppo della Regione Lazio per il periodo 2014-2020. Le strategie di sviluppo sono articolate in tre aree principali: sviluppo economico, sviluppo sociale e sviluppo ambientale. Le strategie di sviluppo economico sono articolate in tre settori: industria e artigianato, servizi e turismo, e agricoltura e agroalimentazione. Le strategie di sviluppo sociale sono articolate in tre settori: istruzione e formazione, salute e servizi sociali, e lavoro e inclusione sociale. Le strategie di sviluppo ambientale sono articolate in tre settori: energia e clima, ambiente e territorio, e trasporti e mobilità.</p>
--	--	--

<p>Comprendere la differenza tra la ragione e la fede in Dio Amore.</p> <p>Rilevare il contributo dei valori cristiani alla civiltà europea</p> <p>Distingue la dimensione dell'etica biblica della vita da quella scientifica.</p>	<p>Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale, sulla bioetica, sulla questione ecologica.</p> <p>Prosegue il confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, dando loro un inquadramento sistematico. Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo i motivi storici delle divisioni ma anche delle tensioni unitarie in prospettiva ecumenica.</p> <p>Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sessuale e sulla bioetica.</p>	<p>economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Fonda le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile.</p> <p>Si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.</p> <p>Imposta criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche.</p> <p>Riconosce in opere, artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico.</p> <p>Riconosce differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza. Argomenta le scelte etico - religiose proprie o altrui</p>
---	---	---

### 3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

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

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

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

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

7. **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

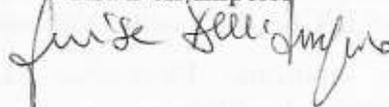
Il giudizio è composto in base ai risultati emersi nelle rilevazioni orali effettuate alla conclusione di ogni unità didattica.

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

Rieti, 15 maggio 2023

Prof.ssa

Luisa Dell'Imperio



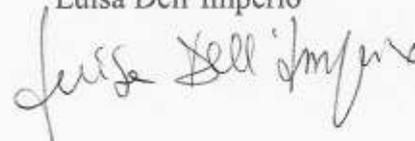
## Programma di Religione Cattolica

- Il legame tra Religione ed Etica. Cristianesimo e impegno sociale
- Il valore del lavoro nelle civiltà e nella tradizione biblica. L'etica economica della comunità cristiana: breve excursus storico. Encicliche dedicate al lavoro. Il pensiero sociale della Chiesa dal 1891 ad oggi.
- Etica e politica: politica e moralità. La dialettica tra etica di convinzione ed etica di responsabilità. La politica della solidarietà. Rapporto fede-politica. I principi di laicità, pluralismo e partecipazione.
- L'esperienza umana dell'Amore: considerazioni sociali, culturali, psicologiche e teologiche.
- I gradi dell'Amore: philia, eros, agàpe.
- L'Amore come eros: l'innamoramento, il desiderio sessuale, l'amore coniugale. Il Cantico dei Cantici. L'Amore come carità. Il significato del termine *carità*. L'Amore per i poveri. Antiche e nuove povertà.
- La questione del lavoro: Dalla Rerum Novarum di Leone XIII, alla Caritas in Veritate.
- La Chiesa e i totalitarismi del Novecento: Benedetto XV: il papa della Prima guerra mondiale. Fascismo, nazismo, comunismo. L'antisemitismo e l'azione di papa Pio XII. Giovanni XXIII. IL Concilio Vaticano II e il concetto di "persona".
- Etica e ambiente: l'Enciclica "Laudato sii". Acqua, deforestazione. Organismi geneticamente modificati.
- Etica delle relazioni: I Martiri di ieri e di oggi. Fondamentalismo religioso e integralismo. Martin Luther King e Aung San Suu Kyi.
- I diritti umani. I concetti di : solidarietà, sussidiarietà e bene comune.
- Elementi di Bioetica: Fecondazione ed Eugenetica.
- Il quinto comandamento : non uccidere. Pena di morte, Eutanasia e Biotestamento.
- Etica delle comunicazioni sociali. Informazione e manipolazione. Diritti della persona e sistema informativo. I Giovani e la "rete".

Rieti, 15 maggio 2023

  
Roberto Denton

Prof.ssa

Luisa Dell'Imperio  


**RELAZIONE FINALE**  
**I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"**  
**Anno scolastico 2022-2023**

Docente : Vera Vocca

Disciplina: **Diritto e Tecnica Amministrativa**

Classe: **V sezione A - indirizzo Enogastronomia**

Ore complessive previste: **h 3 per 33 settimane**

Libro di testo: **"Diritto E Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e Turistica " di De Luca / Fantozzi - quinto anno; Ed. "Dea Scuola"**

### **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe, che ho seguito già negli scorsi due anni scolastici, ha sempre mostrato un attivo interesse e partecipazione alle varie attività della disciplina e . in particolare, nel corso di questo anno scolastico l'interesse, la partecipazione e l'impegno della maggior parte degli alunni sono stati costanti e proficui. Anche a seguito dell'emergenza Covid19, la classe si è adeguata con spiccato senso di responsabilità alle diverse tipologie adottate dai docenti per la didattica a distanza dimostrando maturità e il giusto impegno nonostante l'inaspettata situazione.

Sia le finalità educative, sia gli obiettivi in termini di conoscenze, di competenze e di capacità sono stati globalmente raggiunti, anche se in misura diversa . A tal proposito si possono individuare le seguenti fasce di livello:

- Un gruppo di studenti motivati e responsabili, è stato sempre puntuale nell'esecuzione delle richieste ed ha mantenuto un atteggiamento positivo e costruttivo; questo gruppo ha affrontato lo studio di tutte le discipline, in modo costante maturando buoni risultati.
- Un secondo gruppo di studenti che, pur evidenziando, in qualche caso, incertezze nell'uso corretto di linguaggi specifici, ha rafforzato il proprio metodo di studio conseguendo esiti discreti
- Un terzo gruppo formato da studenti che non hanno conseguito un metodo di studio del tutto autonomo e consapevole e le cui competenze disciplinari si sono attestate su livelli formativi sufficienti.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Lo studio della disciplina di "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

## **2. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO**

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

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

L'insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche ha l'obiettivo di fornire allo studente una cultura Giuridico- economica di base necessaria ad ogni cittadino per comprendere la complessa realtà che lo circonda e, conseguentemente effettuare scelte consapevoli nel rispetto dell'ordinamento giuridico.

Una corretta impostazione didattica di questo insegnamento si configura come un percorso che:

- Motiva allo studio delle due discipline partendo dall'interesse dell'adolescente per i problemi
- Prende lo spunto da situazioni che rientrano nell'esperienza individuale, familiare e sociale dello studente;
- Passa, dalla descrizione del fenomeno alla concettualizzazione e generalizzazione;
- Risale in seguito ad individuazioni di categorie generali e formulazione di principi;
- Applica i principi ricavati a situazioni nuove rispetto a quelle di partenze;
- Valorizza l'aspetto problematico ed il dibattito socio-culturale e politico sempre in atto rispetto alle discipline trattate

La trattazione degli argomenti è stata affrontata sia in forma dialogata e gli studenti sono stati stimolati a porre quesiti o a risolverne alcuni posti dal docente, facendo quanto più possibile riferimento alle proprie esperienze, anche indirette, del contemporaneo e della vita associata; sia attraverso la schematizzazione dei percorsi con mappe concettuali o schemi sintetici.

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

Il libro di testo ha rappresentato il principale strumento didattico per gli studenti, i quali hanno bisogno di un punto fermo e di una traccia da seguire, al fine di poter collegare gli argomenti giuridici ed economici, i quali saranno, nella trattazione da parte del docente collegati quanto più possibile fra loro, per meglio comprendere l'unitarietà dei fenomeni socio- economici. Alcuni argomenti sono stati schematizzati attraverso mappe concettuali. Quando si è ritenuto necessario approfondire si è fatto uso della costituzione, del codice civile, di materiale di approfondimento fornito dal docente.

## **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

Le verifiche previste sono state due nel trimestre e tre nel pentamestre.

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

La verifica sommativa è stata attuata con interrogazioni individuali ed esercitazioni scritte (test, questionari, prove oggettive, relazioni, schemi utilizzando classroom ) nelle quali è stato verificato il raggiungimento degli obiettivi minimi, la conoscenza complessiva della materia, le abilità di collegamento fra vari argomenti, di utilizzo di un linguaggio appropriato, di sintesi e rielaborazione delle nozioni acquisite

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Relativamente ai criteri di valutazione dei prodotti dell'apprendimento si è fatto uso delle griglie adottate in dipartimento.

**PROGRAMMA SVOLTO  
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA**

**CLASSE : V sezione A indirizzo enogastronomia    DOCENTE: Vera Vocca**

**MODULO I**

**IL BILANCIO D'ESERCIZIO**

1. Finalità
2. Soggetti interessati
3. Principi di redazione
4. Stato patrimoniale, conto economico e nota integrativa
5. Relazione degli amministratori

**ANALISI DI BILANCIO**

1. Analisi per indici
2. Finalità
3. Indici di equilibrio patrimoniale, finanziario ed economico.

**MODULO II**

**IL TURISMO:UNA PROSPETTIVA EUROPEA**

1. La nascita dell'UE: le tappe fondamentali
2. Le istituzioni dell'UE
3. I trattati dell'UE
4. La politica europea per il turismo:
5. Diversificazione e sostenibilità, elementi centrali della politica europea

**MODULO III**

**LA LEGISLAZIONE TURISTICA.**

1. Le norme applicabili alle imprese turistiche
2. Lo statuto dell'imprenditore commerciale
3. La comunicazione unica d'impresa
4. Il sistema di gestione della sicurezza
5. Il TUSL:
  - i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza
  - la valutazione dei rischi
  - il DVR
  - vigilanza e controllo
  - normativa antincendio
  - la SCIA
6. L'igiene e la sicurezza alimentare
  - dai campi alla tavola
  - i controlli integrati nella filiera
  - la rintracciabilità dei prodotti
  - le informazioni al consumatore: la tracciabilità
  - il sistema haccp
7. Il codice della privacy
8. I contratti ristorativi
9. Le norme da applicare al contratto ristorativo
10. La responsabilità del ristoratore
11. Il contratto di catering
12. Il contratto di banqueting
13. Locazione di immobile e affitto d'azienda, cenni
14. Il sistema di qualità
15. I marchi
16. I prodotti a km0
17. I presidi slow food

**MODULO IV**

**LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**

1. Il marketing:

- Il concetto di marketing
  - Evoluzione del marketing
  - Il CRM → **Customer Relationship Management**
  - Il marketing turistico territoriale
2. Il marketing strategico ed operativo
    - Il piano di marketing
    - Le ricerche di mercato
    - Gli elementi del marketing mix
    - Le forme di comunicazione
    - Il controllo e la valutazione dei risultati

## MODULO V

### LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

1. Perché programmare?
2. Programmazione strategica e programmazione di esercizio
3. Il budget delle imprese ristorative
  - Struttura e contenuto del budget
  - Il budget di una struttura ristorativa
  - I report
  - Il budgetary control
  - Vantaggi e limiti del budget
4. Il business plan:
  - analisi del contesto esterno ed interno
  - definizione delle strategie
  - i preventivi di impianto
  - valutazione dei dati e start up.

### EDUCAZIONE CIVICA:

#### Uda primo trimestre:

- Articoli 10 e 11 della Costituzione
- L'ONU e le altre organizzazioni internazionali
- La nascita dell'U.E.
- Le fonti del diritto comunitario
- Le istituzioni dell'U.E

#### Uda pentamestre:

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

Gli Alunni

*Roberto Scatena*

*Santhi*

Il Docente  
Vera Vocca

*Vera Vocca*

**Anno Scolastico 2022/2023**

**Classe V A**  
**ENOGASTRONOMIA CUCINA**

**Discipline: ITALIANO – STORIA**

**Insegnante: Prof.ssa Alessandra Mozetic**

## **RELAZIONE FINALE**

### **ITALIANO**

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

**Libri di testo:** Paolo Di Sacco, LA SCOPERTA DELLA LETTERATURA  
Pearson Edizioni

### **STORIA**

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

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

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

All'inizio dell'anno scolastico alcuni degli alunni presentavano incertezze nell'elaborazione di testi scritti conformi alle tipologie d'esame, si evidenziava poca padronanza nel metodo di studio, di conseguenza le strategie educative sono state finalizzate sia al potenziamento delle competenze, ma soprattutto, alla facilitazione dei processi di apprendimento. Le esercitazioni di scrittura sulle tipologie testuali della prima prova degli esami di stato, hanno permesso agli studenti di acquisire competenze linguistiche generalmente sufficienti, sia dal punto di vista formale, sia dal punto di vista dei contenuti. Alcuni alunni, con determinazione ed impegno sono riusciti a superare molto bene le difficoltà iniziali raggiungendo ottimi risultati.

Per quanto riguarda la storia, l'approccio alla disciplina, basato sul frequente utilizzo di fonti documentarie visive multimediali, è risultato complessivamente positivo.

La programmazione di inizio anno è stata svolta per intero per quanto riguarda storia, mentre per italiano è stata parzialmente rivista. Per quanto concerne le attività di recupero, al termine del primo trimestre, due alunni hanno avuto bisogno di accedere al recupero pomeridiano di italiano e a quello in itinere di storia che si è svolto nei mesi di Gennaio e Febbraio, al termine delle attività si è svolta una verifica orale in entrambe le discipline, un alunno ha recuperato in italiano e non in storia le carenze pregresse, un'alunna ha recuperato le carenze pregresse in storia e non in italiano.

Durante l'anno scolastico gli studenti hanno tenuto un atteggiamento reciproco inclusivo, aperto e collaborativo, si sono mostrati sempre disponibili, corretti e affettuosi nei confronti dell'insegnante che lavora con il gruppo-classe da tre anni, al quinto anno si è unita al gruppo classe una studentessa.

La partecipazione alle lezioni è stata costantemente attiva, pochi studenti hanno avuto la capacità di approfondire autonomamente tematiche giudicate particolarmente interessanti. Tutti gli alunni hanno effettuato nel corso dell'anno scolastico le verifiche programmate. Alcuni alunni, non

frequentando assiduamente le lezioni hanno, a volte, eluso le verifiche programmate, anche se, erano state fissate con largo anticipo.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE SUSSIDI DIDATTICI**

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

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:

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

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

Piattaforma ARGO- BACHECA Registro elettronico

Google Classroom

### **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

Le verifiche scritte ed orali sono state frequenti: due prove scritte e due orali, nel primo periodo, tre prove scritte e due orali nel secondo periodo. Sono state svolte diverse verifiche orali formative. Frequenti sono state le somministrazioni delle varie tipologie testuali della prima prova scritta d'esame. Per quanto riguarda Storia, le verifiche orali sono state generalmente due per periodo, in tutti i casi sono state individualizzate nei tempi e nei contenuti, e hanno costituito occasione di crescita ed arricchimento per l'intera classe.

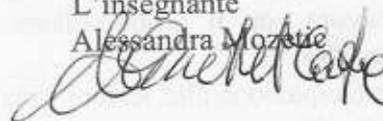
### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

Per la valutazione, sia delle prove scritte che di quelle orali, si sono utilizzate le griglie deliberate dal dipartimento e analoghe a quelle dell'esame di stato presenti nel PTOF; per la valutazione globale finale, oltre al profitto conseguito nelle singole prove si è considerato l'impegno, la partecipazione, il metodo di studio, nonché il progresso compiuto dallo studente rispetto ai livelli di partenza, considerando che l'attività didattica è stata costante e metodica nel corso di tutto l'anno scolastico.

L'insegnante

Alessandra Mozetic



PROF.SSA ALESSANDRA MOZETIC

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA  
CLASSE V A

PROFILO LETTERARIO

L'età postunitaria

Il romanzo del Secondo Ottocento in Europa e in Italia

Naturalismo, Gustave Flaubert:

Dal romanzo "Madame Bovary" IL BALLO ALLA VAUBYESSARD

Il Decadentismo

Il primo Novecento

La stagione delle avanguardie: i futuristi

Tra le due guerre

GIOVANNI VERGA vita, poetica e opere

"Rosso Malpelo" da Vita dei campi

"La lupa" da Vita dei campi

"La roba" da Novelle rusticane

Lettura passi scelti dell'opera "I Malavoglia"

CHARLES BAUDELAIRE vita, poetica e opere

"Corrispondenze" da I fiori del male

GABRIELE D'ANNUNZIO vita, poetica e opere

"La pioggia nel pineto" da Alcyone

"La sera fiesolana" da Alcyone

"I pastori" da Alcyone

"Il conte Andrea Sperelli" da Il piacere

Notturmo, introduzione all'opera

GIOVANNI PASCOLI vita, poetica e opere

"Il fanciullino che è in noi" da Il fanciullino

"Novembre" da Myricae

"X Agosto" da Myricae

"Lavandare" da Myricae

"Il lampo" da Myricae

"La mia sera" dai Canti di Castelvecchio

"Il gelsomino notturno" dai Canti di Castelvecchio

FILIPPO TOMMASO MARINETTI vita, poetica e opere

"Manifesto del futurismo" (cenni)

LUIGI PIRANDELLO vita, poetica e opere

"Il treno ha fischiato", "La patente" da Novelle per un anno

"Io mi chiamo Mattia Pascal", "Io sono il fu Mattia Pascal" da Il fu Mattia Pascal

"Il naso di Moscarda" da Uno, nessuno e centomila

Sei personaggi in cerca d'autore (trama) . IL TEATRO

ITALO SVEVO vita, poetica e opere

Svevo e la psicoanalisi

Una vita (trama)

Senilità (trama)

Prefazione e Preambolo ,L'ultima sigaretta, da La coscienza di Zeno

GIUSEPPE UNGARETTI vita, poetica e opere

Da "L'Allegria"

I fiumi

San Martino del Carso

Soldati

Veglia

Fratelli

In memoria

Neorealismo letterario, Calvino e Moravia

Neorealismo cinematografico, visione del film LA CIOCIARA, regista Vittorio De Sica

EDUCAZIONE CIVICA

Agire sul presente, assicurare il futuro: Agenda 2030

EDUCAZIONE ALLA LETTURA

Italo Calvino, lettura integrale del romanzo "Il sentiero dei nidi di ragno"

Progetto lettura, incontro con l'autore TERESA MANES "Andrea oltre il pantalone rosa"

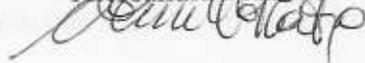
EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA: analisi del testo letterario e non letterario, testo argomentativo. Il tema storico e il tema di ordine generale. Elaborazione di una relazione d'esame di argomento attinente al percorso scolastico.



Roberto Antonini

L'insegnante

Alessandra Masetti



CONTENUTI DELL'INSEGNAMENTO SVOLTI NELL'ANNO SCOLASTICO 2022/2023  
DISCIPLINA: STORIA

PROF.SSA ALESSANDRA MOZETIC  
CLASSE VA

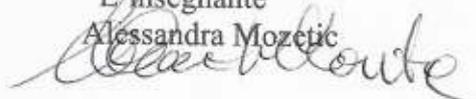
L'Imperialismo  
La nascita della società di massa  
Le grandi potenze all'inizio del Novecento  
La prima guerra mondiale  
La rivoluzione russa  
Il Fascismo  
La crisi del 1929 e il New Deal  
Il regime nazista  
La seconda guerra mondiale  
La guerra fredda (in sintesi)  
La globalizzazione

EDUCAZIONE CIVICA

L'Italia nella comunità internazionale

L'insegnante

Alessandra Mozetic



Roberto Sartor



# ALLEGATO D

**UDA EDUCAZIONE CIVICA TRIMESTRE**

<b>Titolo:</b> L'Italia nella comunità internazionale	
<b>Ambito</b>	Costituzione – Sviluppo sostenibile – Cittadinanza digitale
<b>Discipline</b>	DTA, Storia, lingua inglese
<b>Destinatari</b>	Classi quinta
<b>Anno di corso</b>	2021/2022
<b>Compito assegnato ai ragazzi</b>	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
<b>Competenze di ambito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> </ul>
<b>Obiettivi di apprendimento</b>	<p><b>di</b></p> <p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il principio internazionalista</li> <li>• L'organizzazione e le funzioni dell'ONU</li> <li>• Storia, organizzazione e obiettivi dell'U.E.</li> <li>• la cittadinanza come espressione dell'identità europea</li> <li>• la composizione e le funzioni delle istituzioni europee</li> <li>• Le fonti del diritto comunitario</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i valori che ispirano il nostro ordinamento</li> <li>• Comprendere le funzioni essenziali degli organi dello Stato</li> <li>• Individuare le norme costituzionali relative ai rapporti giuridici internazionali</li> <li>• Riconoscere i rapporti tra il diritto italiano e il diritto internazionale</li> </ul> <p><b>Atteggiamenti ( competenze)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimostrare di essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri come cittadino europeo.</li> <li>• Dimostrare di sentirsi parte di una comunità multietnica, promuovendo principi e valori di riconoscimento di culture diverse.</li> <li>• Dimostrare un'apertura al dibattito culturale, riuscendo a cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici, per formulare risposte personali argomentate.</li> </ul>
<b>Conoscenze funzionali all'apprendimento</b>	<p><b>DTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articoli 10 e 11 della Costituzione</li> <li>• L'ONU e le altre organizzazioni internazionali</li> <li>• La nascita dell'U.E.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fonti del diritto comunitario</li> <li>Le istituzioni dell'U.E</li> </ul> <p><b>Italiano/Storia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali</li> </ul> <p><b>Lingua inglese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>United in Diversity: the European Union</li> </ul>
<b>Tempi di realizzazione</b>	I° trimestre
<b>Strumenti utilizzati e metodologie</b>	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni braistorming.

### UDA EDUCAZIONE CIVICA PENTAMESTRE

<b>Titolo:</b> Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030
---

<b>Ambito</b>	Costituzione -- Agenda 2030 – cittadinanza digitale
<b>Discipline</b>	DTA, Italiano, Scienze degli Alimenti, lingue straniere
<b>Destinatari</b>	Classi quinta
<b>Anno di corso</b>	2021/2022
<b>Compito assegnato ai ragazzi</b>	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
<b>Competenze di ambito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> <li>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li> <li>Comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li> </ul>
<b>Obiettivi di apprendimento</b>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il concetto di sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale</li> <li>Le politiche per l'ambiente</li> <li>I traguardi ONU per il 2030 e i principi di collaborazione e di circolarità</li> <li>La salute, il benessere psicofisico e la sicurezza alimentare come diritti fondamentali dell'individuo</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Essere consapevoli della biodiversità dell'agroalimentare italiano ai fini della salvaguardia della qualità dei prodotti, della sostenibilità delle produzioni e dell'aspetto economico</li> <li>Comprendere concetti relativi allo sviluppo umano, sviluppo sostenibile, processi di globalizzazione.</li> <li>Riconoscere il valore della sostenibilità</li> <li>Essere consapevoli dell'importanza di agire per la salvaguardia della salute, del benessere psicofisico e della sicurezza alimentare</li> </ul> <p><b>Atteggiamenti (competenze)</b></p>

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

Professoressa Alessandra Onofri\*

\*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art.3, c.2 D. Lgs n.39/93

<p>1. <i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.</p> <p>2. <i>Spartina patens</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>3. <i>Spartina cynosuroides</i> (L.) Link.</p> <p>4. <i>Spartina anglica</i> (L.) Link.</p> <p>5. <i>Spartina alterniflora</i> (Lois.) Nees</p> <p>6. <i>Spartina foliosa</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>7. <i>Spartina pectinata</i> (L.) Link.</p> <p>8. <i>Spartina rigida</i> (L.) Link.</p> <p>9. <i>Spartina serotina</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>10. <i>Spartina tenuiflora</i> (L.) Link.</p>	<p>11. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>12. <i>Scirpus setaceus</i> (L.) Link.</p> <p>13. <i>Scirpus atrovirens</i> (L.) Link.</p> <p>14. <i>Scirpus holmboianus</i> (L.) Link.</p> <p>15. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>16. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>17. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>18. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>19. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>20. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p>
<p>1. <i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.</p> <p>2. <i>Spartina patens</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>3. <i>Spartina cynosuroides</i> (L.) Link.</p> <p>4. <i>Spartina anglica</i> (L.) Link.</p> <p>5. <i>Spartina alterniflora</i> (Lois.) Nees</p> <p>6. <i>Spartina foliosa</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>7. <i>Spartina pectinata</i> (L.) Link.</p> <p>8. <i>Spartina rigida</i> (L.) Link.</p> <p>9. <i>Spartina serotina</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>10. <i>Spartina tenuiflora</i> (L.) Link.</p>	<p>11. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>12. <i>Scirpus setaceus</i> (L.) Link.</p> <p>13. <i>Scirpus atrovirens</i> (L.) Link.</p> <p>14. <i>Scirpus holmboianus</i> (L.) Link.</p> <p>15. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>16. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>17. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>18. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>19. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>20. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p>
<p>1. <i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.</p> <p>2. <i>Spartina patens</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>3. <i>Spartina cynosuroides</i> (L.) Link.</p> <p>4. <i>Spartina anglica</i> (L.) Link.</p> <p>5. <i>Spartina alterniflora</i> (Lois.) Nees</p> <p>6. <i>Spartina foliosa</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>7. <i>Spartina pectinata</i> (L.) Link.</p> <p>8. <i>Spartina rigida</i> (L.) Link.</p> <p>9. <i>Spartina serotina</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>10. <i>Spartina tenuiflora</i> (L.) Link.</p>	<p>11. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>12. <i>Scirpus setaceus</i> (L.) Link.</p> <p>13. <i>Scirpus atrovirens</i> (L.) Link.</p> <p>14. <i>Scirpus holmboianus</i> (L.) Link.</p> <p>15. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>16. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>17. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>18. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>19. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>20. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p>
<p>1. <i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin. ex Steud.</p> <p>2. <i>Spartina patens</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>3. <i>Spartina cynosuroides</i> (L.) Link.</p> <p>4. <i>Spartina anglica</i> (L.) Link.</p> <p>5. <i>Spartina alterniflora</i> (Lois.) Nees</p> <p>6. <i>Spartina foliosa</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>7. <i>Spartina pectinata</i> (L.) Link.</p> <p>8. <i>Spartina rigida</i> (L.) Link.</p> <p>9. <i>Spartina serotina</i> (Muhl.) B.S.P.</p> <p>10. <i>Spartina tenuiflora</i> (L.) Link.</p>	<p>11. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>12. <i>Scirpus setaceus</i> (L.) Link.</p> <p>13. <i>Scirpus atrovirens</i> (L.) Link.</p> <p>14. <i>Scirpus holmboianus</i> (L.) Link.</p> <p>15. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>16. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>17. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>18. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>19. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p> <p>20. <i>Scirpus americanus</i> (L.) Link.</p>

Phragmites australis (Cav.) Trin. ex Steud.