




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

**ESAME DI STATO A.S. 2021/2022
Classe V sez. A**

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE CUCINA**

	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI" RIETI	
		Data 11/05/2022
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE		

ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

SOMMARIO

● Composizione del Consiglio di Classe	pag.3
● Commissari e Materie assegnate	pag.3
● Sintetica descrizione della scuola	pag.4
● Presentazione della classe	pag.7
● Partecipazione delle famiglie	pag.7
● Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno	pag.8
● Metodologie di lavoro	pag.8
● Verifica e valutazione dei risultati didattici	pag.8
● Obiettivi generali educativi e formativi	pag.9
● Stabilità dei docenti	pag.9
● Percorsi Interdisciplinari	pag.9
● Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	pag.10
● Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione	pag.10
● Attività extra, intercurricolari e progettuali	pag.11

ALLEGATI

Allegato A – Prove simulate

Allegato B – Griglie prove simulate

Allegato C – Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

Coordinatore di classe: Prof.ssa Valeria Sebastiani

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
Prof.ssa Candida castellani	Lingua e Letteratura Italiana - Storia	
Prof. Luciano Giagnoli	Dir. e tec. Amministrative	
Prof.ssa Anna Paola Francia	Lingua Inglese	
Prof.ssa Valeria Sebastiani	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
Prof. Mauro De Santis	Matematica	
Prof. Gioacchino Fusacchia	Scienze Motorie e sportive	
Prof. Luca Camilli	Seconda lingua Francese	
Prof. Enrico Sola	Lab servizi Enogastronomia Cucina	
Prof. Sandro Zeppilli	Lab servizi Enogastronomia Sala e Vendita	
Prof.ssa Annalisa Mazzeo	Religione	
Prof.ssa Paola Faraglia	Alternativa alla religione	
Prof.ssa Buzzi Federica	Sostegno	

Dirigente scolastico	Prof.ssa Alessandra Onofri

Composizione commissione Esame di Stato

Commissario	Materia
Prof.ssa Valeria Sebastiani	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Prof.ssa Candida Castellani	Lingua e Letteratura Italiana
Prof. Enrico Sola	Laboratori di Servizi Enogastronomici- Cucina
Prof.ssa Anna Paola Francia	Lingua Straniera Inglese
Prof. Luciano Giagnoli	DTA (Dir. e Tecniche Amministrative)
Prof. Sandro Zeppilli	Lab servizi Enogastronomia Sala e Vendita

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 IPSSEO collegano le diverse sedi scolastiche e i laboratori. In ogni caso, le dimensioni a misura d'uomo della città di Rieti favoriscono gli spostamenti tra i vari plessi e ne fanno una città-laboratorio rispetto ad alcune manifestazioni, attività didattiche e formative (teatrali, musicali, storico-urbanistico-monumentali, ambientali, civico-istituzionali).

1.3 RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

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

1.4 COLLABORAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

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

1.5 PROFILO DELL'INDIRIZZO

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

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

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

1.5.2. Profilo professionale al termine del quinquennio

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

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

Nell'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 2 ragazze e 14 ragazzi, provenienti dalla classe 4° dell'anno precedente, prevalentemente provenienti dalla provincia di Roma, 5 pendolari e 11 convittori.

L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza risulta eterogeneo e non del tutto sensibile agli stimoli culturali; positivo è, al contrario, l'interesse per l'ambito tecnico-professionale.

La frequenza scolastica è stata generalmente assidua, solo un alunno ha raggiunto un'elevata percentuale di assenze. Il processo di socializzazione tra gli allievi è abbastanza consolidato e non si sono registrati episodi di conflittualità.

Dal punto di vista comportamentale la classe non ha presentato problemi disciplinari rilevanti, quasi per tutti è risultato costante e adeguato il senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere. L'azione didattica è stata svolta in vista della formazione e della crescita personale degli alunni, la maggior parte dei quali, ha acquisito buone abilità di relazione e capacità di ascoltare, dialogare in modo costruttivo e confrontarsi con gli altri.

I docenti hanno lavorato per insegnare loro il rispetto per le regole, per la diversità e l'importanza della collaborazione. Anche nel rapporto con i docenti la classe ha evidenziato un buon livello di socializzazione e rispetto. Per quanto riguarda l'andamento didattico, non risulta un livello omogeneo, accentuato maggiormente dal periodo didattico degli ultimi 2 anni, svolto con lezioni in presenza spesso discontinue a causa della pandemia e delle numerose quarantene sanitarie.

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

Un terzo della classe ha raggiunto livelli di apprendimento più che soddisfacenti, dimostrando impegno durante tutto il percorso scolastico, sia in presenza che durante la DDI.

Tali alunni sono riusciti a sviluppare capacità logiche, intuitive, rielaborative e analitiche con potenziamento dei linguaggi specifici e capacità di orientamento e coordinamento opportuno tra le tematiche trattate.

La seconda fascia comprende allievi che, opportunamente stimolati e in virtù di un impegno che ne ha migliorato le abilità specifiche, è riuscito a raggiungere una certa autonomia di lavoro e ha conseguito un profitto discreto o quasi, mostrando piena assimilazione dei contenuti e un'accettabile capacità di rielaborazione.

Una piccola parte della classe ha mostrato fin dall'inizio delle difficoltà, in alcuni casi molto gravi, che si sono attenuate parzialmente nel tempo, grazie ad una maggiore applicazione e ad una maturazione degli alunni stessi, che li ha spinti ad aiutarsi maggiormente tra pari.

Le attività extrascolastiche e di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) negli ultimi due anni scolastici sono state penalizzate dalle restrizioni anti-Covid; a tal riguardo i ragazzi hanno potuto far tesoro soprattutto delle esperienze vissute tra il 4° e 5° anno.

3. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Nel rispetto del protocollo di sicurezza per le restrizioni anti-Covid le famiglie hanno avuto l'opportunità di contattare i docenti tramite collegamento in videoconferenza ma solo alcuni hanno sentito l'esigenza di incontro ed hanno richiesto un appuntamento.

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 corsi intensivi di recupero in itinere, in orario curricolare e per alcune discipline sono stati attivati corsi pomeridiani

5. METODOLOGIE DI LAVORO

Durante l'anno scolastico la classe ha frequentato prevalentemente in presenza, fatta eccezione per brevi periodi durante il quale, a causa dell'emergenza COVID-19, si sono alternati periodi di didattica mista a causa della positività di alcuni, e periodi di DDI al 100% quando il numero degli alunni positivi è risultato troppo elevato. Ogni docente in presenza ha utilizzato le seguenti metodologie di lavoro: lezione frontale, discussione guidata, problem solving, lezione partecipata, lezione rovesciata, ricerche sul web, coinvolgendo il gruppo a distanza tramite condivisione sincrona del materiale e della lezione. Inoltre, secondo quanto previsto dal quadro normativo di riferimento, dal D.M. 39 del 26/06/2020 e D.M. 89 del 07/08/2020 (Adozione Linee Guida per la per la Didattica Digitale Integrata) e secondo le disposizioni deliberate dal Collegio Docenti, le modalità per la realizzazione della DDI sono state documentate attraverso il registro elettronico e si è provveduto alla : Condivisione su piattaforma Google Suite di materiali didattici, anche di tipo multimediale, restituzione di lavori svolti dagli studenti, possibile valutazione con punteggi dei compiti corretti, possibile condivisione della correzione al gruppo classe; Comunicazioni telematiche al singolo studente o al gruppo classe e via mail e/o chat; Videolezioni sincrone; Utilizzo di fogli di lavoro per la realizzazione condivisa di compiti o sintesi; Attività di tutoring a distanza: Flipped classroom per creare un ambiente di lavoro in cui gli studenti utilizzano, condividono e modificano materiali selezionati, videolezioni, quiz on line e creano gruppi di discussione;

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

Docente	Materia	Anni
Prof.ssa Candida castellani	Lingua e Letteratura Italiana - Storia	3
Prof. Luciano Giagnoli	Dir. e tec. Amministrative	3
Prof.ssa Anna Paola Francia	Lingua Inglese	3
Prof.ssa Valeria Sebastiani	Scienza e cultura dell'Alimentazione	3
Prof. Mauro De Santis	Matematica	3
Prof. Gioacchino Fusacchia	Scienze Motorie e sportive	3
Prof. Luca Camilli	Seconda lingua Francese	3
Prof. Enrico Sola	Lab servizi Enogastronomia Cucina	2
Prof. Sandro Zeppilli	Lab servizi Enogastronomia Sala e Vendita	1
Prof.ssa Annalisa Mazzeo	Religione	1
Prof.ssa Paola Faraglia	Alternativa alla religione	1
Prof.ssa Buzzi Federica	Sostegno	1

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

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Cibo e religione	Scienza e cultura dell'alimentazione, cucina, religione
L'Italia nella comunità europea	DTA, Storia, Lingua Inglese
Agire nel presente, assicurare il futuro: agenda 2030.	Lingua e letteratura Italiana, Scienza e cultura dell'alimentazione, Francese, Inglese, DTA

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nella seguente tabella

ESITI PERCORSI COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO 2021-2022 - CLASSE V A - ORE SVOLTE NEL TRIENNIO 400, DI CUI 30 IN FORMAZIONE PREPARATORIA					
CLASSE	ALUNNO		ESITO	AZIENDA	TUTOR INTERNO
5A	BORRECA	ALESSANDRO	Stage svolto con regolarità	HOTEL CRISTALLO- TIVOLI - ROMA	POLI
5A	CROGNALE	SIMONE	Stage svolto con regolarità	HOTEL PALAZZO MANFREDI - ROMA	POLI
5A	DI CROCE	MATTIA	Stage svolto con regolarità	RISTORANTE LO ZIO D'AMERICA - ROMA	PIETROLUCCI
5A	DI FERDINANDO	MAHOUSI ABEL	Stage svolto con regolarità	RISTORANTE BARRA - MONTEROTONDO	MARINI
5A	FALSO	MATTIA	Stage svolto con regolarità	RISTOR MOMA - ROMA	PIETROLUCCI
5A	FILONI	ANDREA	Stage svolto con regolarità	RISTOR MOMA - ROMA	PIETROLUCCI
5A	FIZZANI	GABRIELE	Stage svolto con regolarità	RISTORANTE IL SETACCIO - MONTEROTONDO	DI MATTEI
5A	GILI	JACOPO	Stage svolto con regolarità	RISTORANTE ARTE DI APICIUS - RIETI	POLI
5A	IANNONE	LUCIANO	Stage svolto con regolarità	RISTOR ACQUA MARINA - FIANO ROMANO	POLI
5A	LUCENTI	CARLOTTA	Stage svolto con regolarità	HOTEL PALAZZO MANFREDI -ROMA	POLI
5A	MERDHOCI	FLAVIO	Stage svolto con regolarità	RISTORANTE I GRANARI - MONTOPOLI	PIETROLUCCI
5A	MOREA	MAVI	Stage svolto con regolarità	HOTEL PALAZZO MANFREDI -ROMA	POLI
5A	PASQUALI	EDOARDO	Stage svolto con regolarità	GASTR PALOMBINI-ROMA	DI MATTEI
5A	PIETRAFORTE	ALESSIO	Stage svolto con regolarità	RISTORANTE I GRANARI MONTOPOLI	PIETROLUCCI
5A	TRANQUILLI	FILIPPO	Stage svolto con regolarità	PASTICCERIA GLUCKDAME - NEROLA	PIETROLUCCI
5A	VISCUSO	FRANCESCO	Stage svolto con regolarità	RISTORANTE RINOMATO SAN GIOVANNI - ROMA	PIETROLUCCI

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:

- **INTERCULTURAL LOVE, DUBAI, MARZO 2022:**

- Alunno **Alessandro Borreca**

Il Progetto Intercultural Love pone le sue basi in questa prima tappa di fama mondiale, DUBAI che ha ospitato EXPO 2020. In un'ottica transnazionale si dà inizio ad una collaborazione tra Paesi appartenenti a culture totalmente diverse unite da uno stesso culto delle tradizioni enogastronomiche locali in un'ottica di confronto linguistico attraverso percorsi di stage ed esperienze educative tra Italia, Giappone, Perù e Marocco.

- **FOOD FOR PLANET, DUBAI, FEBBRAIO 2022:**

- Alunna **Carlotta Lucenti**

Un laboratorio del futuro per ridisegnare le mense scolastiche, in un'ottica sempre più orientata alla sostenibilità. Questo il senso di "Food for Planet", progetto di tre giorni - dal 23 al 25 febbraio - che ha visto il Padiglione Italia, in collaborazione con il ministero dell'Istruzione, protagonista settimana dedicata ad agricoltura e cibo a Expo 2020 Dubai.

Come spiega il padiglione in una nota, nel corso del laboratorio 20 studenti e studentesse internazionali, divisi in 5 squadre, in rappresentanza di 10 scuole e 5 nazionalità, sono stati chiamati a immaginare le mense scolastiche del futuro, come luoghi ideali per migliorare la nutrizione. L'Italia è stata rappresentata da 10 studentesse e studenti provenienti da 5 istituzioni scolastiche nazionali di Toscana, Lazio, Marche, Sicilia.

I partecipanti si sono confrontati su come rendere le mense scolastiche un servizio accessibile, inclusivo e sostenibile: dai nuovi menu alle nuove tecnologie in cucina, dagli arredi per migliorare l'esperienza sociale agli strumenti di comunicazione e sensibilizzazione. Attraverso il lavoro di gruppo con l'aiuto di esperti come lo chef pluristellato del Ristorante del Padiglione Italia Niko Romito, le studentesse e gli studenti si sono sfidati elaborando una loro visione di "mensa del futuro".

Ogni squadra ne ha raccontato le principali caratteristiche attraverso una presentazione finale del 25 febbraio.

- **PROGETTO LETTURA :TESTO LE ASSAGGIATRICI ,DI ROSELLA PASTORINO**

- **PROGETTO ORIENTAMENTO IN USCITA – “COSTAGGINI ORIENTA AL FUTURO”**

IN DATA 6/5/2022 l'IPSSEOA Costaggini ha organizzato per gli alunni delle **classi Quinta**

l'evento “Costaggini orienta al futuro” per prospettare loro le offerte formative degli Atenei e le iniziative pro-futuro in campo di formazione attraverso le vetrine e i desk dei soggetti che lavorano nei percorsi post diploma.

- **IDEE IN AZIONE, JA ITALIA, APRILE 2021**

Idee in Azione è un programma di educazione imprenditoriale che introduce i giovani alla cultura del lavoro di oggi. Le classi partecipanti costituiscono dei Team imprenditoriali e ne curano la gestione dal concept di un'idea alla realizzazione del modello di business e del prototipo del prodotto/servizio. Questo processo ricco di contenuti e strumenti consolidati, agevola lo sviluppo di un set di competenze tecniche e trasversali (Lavoro di equipe, spirito di iniziativa, spirito critico...)

Convegni :

- **27 GENNAIO 2022: GIORNATA DELLA MEMORIA :EVENTO ON LINE**
- **21 APRILE 2021: *Workshop Youth Empowered* promosso in collaborazione con Coca Cola HBC e JA ITALIA**

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Alessandra Onofri*

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

Il Coordinatore di classe

Prof.ssa Valeria Sebastiani

ALLEGATO A

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

A. S. 2021-2022

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

“Alimentazione e tumori”

Il candidato nell'ambito delle proprie conoscenze scolastiche, di alternanza PCTO e personali, presenti gli argomenti evidenziando:

- conoscenze specifiche
- capacità di collegamento con altri ambiti (culturali, storici, sociali, economici, di scienze applicate ecc.).

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- proponga un menù di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche i prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro

- riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;

- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo.

- compili una “Guida ragionata” (non più di cinque raccomandazioni, accompagnate da un'adeguata e sintetica motivazione) da mettere a disposizione del consumatore per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduca l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Eugenio Montale

Ti libero la fronte dai ghiaccioli *Le occasioni*

Ti libero la fronte dai ghiaccioli
che raccogliesti traversando l'alte
nebulose; hai le penne lacerate
dai cicloni, ti desti a soprassalti.

- 5 Mezzodì: allunga nel riquadro il nespolo
l'ombra nera, s'ostina in cielo un sole
freddoloso; e l'altre ombre che scantonano
nel vicolo non sanno che sei qui.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Fai la parafrasi del testo.
2. Che tipo di figura femminile viene descritta nella prima quartina? È immagine spirituale o materiale? Cosa rappresenta questa donna sul piano simbolico?
3. Che cosa sono le «alte nebulose» attraversate dalla donna durante il suo viaggio?
4. Nella seconda terzina troviamo le immagini del mezzogiorno con il «sole freddoloso», l'ombra nera del nespolo, e altre ombre che si muovono nel vicolo. Prova a spiegare che cosa rappresentano.

INTERPRETAZIONE

5. Rifletti intorno al fatto che la materializzazione della donna angelo operata da Montale trasferisce in un universo tutto umano il discorso sulla poesia. A tuo giudizio, oggi la poesia è ancora praticabile? Che spazio le è riservato? Esprimi le tue considerazioni in un breve testo.
6. Leggi il brano seguente e spiega che cosa ha voluto dire il poeta sul significato delle sue poesie. Esprimi poi un tuo commento in poche righe.

Alcune mie poesie, tradotte, hanno fatto il giro del mondo. Non saprei spiegare come la poesia nasce in me: so solamente che ogni poesia è preceduta da una lunga e oscura gestazione, nella quale però non è contenuto nulla di prevedibile; né l'argomento, né il titolo, né l'ampiezza dello sviluppo. In alcuni casi ho l'impressione che due o tre poesie diverse, "precipitando", si siano fuse insieme. Finito il periodo dell'incubazione scrivo con molta rapidità e con pochi ritocchi. A cose fatte leggo i critici e scopro le mie intenzioni. Talora mi accade di non poter riconoscerle per nulla; altre volte imparo a ravvisare qualcosa di me che non sospettavo affatto.

E. Montale, *Sulla poesia*, Milano, Mondadori, 1976

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da Tutti i romanzi, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalò si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

1 *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

2 *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

3 *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

4 *smania mala*: malvagia irrequietezza.

5 *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

6 *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato

trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

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

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito storico)

Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)

Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il “lavoro incompiuto” della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. (...)

“La guerra piace a chi non la conosce”, scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovavo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'*area bombing*, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di *Emergency*?
2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo?
3. Quali immagini vengono associate alla guerra?
4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre?
5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

PRODUZIONE

Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito economico)

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia. Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei designer italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito scientifico)

Carlo Petrini, *Clima, partiamo dalla spesa* (da *La Repubblica*, 8 agosto 2019) Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, si appella ad ognuno di noi perché contribuisca con le scelte di consumo a contenere il cambiamento climatico.

Nessuna novità. Purtroppo il rapporto dell'Onu sui cambiamenti climatici presentato ieri mette nero su bianco quanto studiosi e associazioni dicono da anni: dobbiamo intervenire subito per fermare il riscaldamento globale altrimenti si rischia la scomparsa. L'allarme era stato lanciato in maniera inequivocabile durante l'incontro di tutti gli Stati del mondo (o almeno della stragrande maggioranza) durante la Cop 21 di Parigi del 2015, che si chiuse con un accordo per fissare l'obiettivo di limitare l'incremento del riscaldamento globale a meno di 2°C rispetto ai livelli pre industriali. Ma si è fatto e si sta facendo ben poco. Poco o nulla è cambiato, se non in peggio. (...) Il nuovo rapporto dell'Onu evidenzia, se mai non ce ne fossimo accorti, un'accelerazione dei fenomeni legati alla crisi climatica con conseguenze sempre più disastrose e che toccano in maniera più o meno visibile tutto il mondo. Tra le aree più colpite l'Asia e l'Africa, ma anche il Mediterraneo è fortemente a rischio e con lui le nazioni rivierasche.

Questo rapporto più di altri si concentra sulla relazione fra il cambiamento climatico e la salute del suolo, studiando le ricadute del surriscaldamento globale su agricoltura e foreste. Proprio l'agricoltura e la produzione di cibo svolgono una funzione importante. Fondamentali per la riduzione del gas serra, e quindi del riscaldamento globale, la produzione sostenibile del cibo, la riduzione degli sprechi e la tutela delle foreste (sacrificate per lasciare spazio a coltivazione di soia Ogm per grandi allevamenti). La corsa forsennata a produrre più cibo sta causando sconquassi ambientali e sociali spaventosi. Questo sistema ha fallito e sta facendo fallire il pianeta impoverendo la terra e aumentando i livelli di CO₂.

La desertificazione e fenomeni atmosferici violenti e improvvisi pregiudicano la produzione agricola e la sicurezza delle forniture alimentari. Allora non stupiamoci se ci sono ondate migratorie così consistenti. Sono persone che fuggono da condizioni precarie e senza futuro. Pagano anni di disastri creati della nostra economia. In attesa che i potenti del mondo prendano coscienza della crisi climatica, noi nel nostro piccolo possiamo quotidianamente fare qualcosa di importante. Partiamo dalla spesa e da alcuni accorgimenti: fare acquisti oculati, non sprecare, cucinare l'occorrente, ridurre drasticamente il consumo di carne, scegliere cibi di stagione e da agricoltura biologica e di prossimità, evitare prodotti con confezioni di plastica, impegnarsi nella raccolta differenziata.

C'è bisogno di una nuova visione sistemica, che metta in evidenza le esternalità positive di queste pratiche a dispetto di una economia che dilapida le risorse ambientali. Se ciò non avverrà, il dazio che dovremo pagare sarà impressionante e i costi che dovranno pagare le future generazioni diventeranno insostenibili. Ecco il terreno su cui si dovrà discutere nei prossimi anni di nuovo umanesimo, su cui si potrà costruire una politica degna di questo nome e vivere in una economia che non distrugge il bene comune, ma lo tutela e lo difende. È finito il tempo dell'indignazione o peggio dell'indifferenza. Bisogna agire e anche velocemente.

COMPrensione e ANALISI

1. Su quale causa del cambiamento climatico si concentra Petrini?
2. Quali relazioni intercorrono tra produzione di cibo e surriscaldamento

- globale? 3. Che cosa comporta l'incertezza delle forniture alimentari?
4. Chiarisci in che modo i diversi comportamenti individuali suggeriti da Petrini possano giovare alla causa ambientale.
 5. Quale visione dell'economia globale emerge dall'articolo?
 6. Perché l'autore ricorre all'immagine del *dazio* da pagare?
 7. Qual è il significato della frase *È finito il tempo dell'indignazione*? Quale connotazione assume il sostantivo?

PRODUZIONE

In conclusione, Petrini auspica la nascita di un nuovo umanesimo per far fronte alla crisi climatica. Argomenta su questo concetto riflettendo, sulla base delle tue conoscenze, sugli elementi cardine di questo auspicato nuovo approccio all'uomo e alla realtà.

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

La crisi è la miglior benedizione che può arrivare a persone e nazioni, perché la crisi porta progresso. La creatività nasce dalle difficoltà nello stesso modo in cui il giorno nasce dalla notte oscura. È dalla crisi che nascono l'invenzione, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni.

La vera crisi è la crisi dell'incompetenza. Senza crisi non ci sono sfide e senza sfide la vita è una routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È dalla crisi che affiora il meglio di ciascuno, poiché senza crisi sfuggiamo alle nostre responsabilità e non maturiamo. Dobbiamo invece lavorare duro per evitare l'unica crisi che ci minaccia: la tragedia di non voler lottare per superarla.

PRODUZIONE

Rifletti sulla frase di Albert Einstein facendo riferimento a situazioni personali, individuali e collettive. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE

ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto impallidisce.

«Il tempo che si trascorrevano lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava "fuori", ci si trovava con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare sempre così, non si vorrebbe mai cambiare.

(Luigi Meneghello, *Libera nos a Malo*, Rizzoli, Milano, 2006)

PRODUZIONE

Sulla base della tua esperienza rifletti su come le modalità di aggregazione giovanile siano mutate rispetto al contesto delineato dallo scrittore Luigi Meneghello in relazione alla realtà della provincia italiana negli anni Trenta del Novecento.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ALLEGATO B

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s 2021/2022 Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO _____

CLASSE _____

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Comprensione completa della traccia proposta	3	____ / 3
	Comprensione adeguata ma poco approfondita	2	
	Comprensione sufficientemente adeguata	1,5	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa	0,5	
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	____ / 6
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	4	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari	3 / 2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1 / 0,5	
Competenze tecnico - professionali <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8	____ / 8
	Padronanza completa delle problematiche soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	7 / 6	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa	4 / 3	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	2	
	Soluzione gravemente scorretta o mancante	1 / 0,5	
Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della terminologia tecnica	3	____ / 3
	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnica	2	
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnica	1,5	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1 / 0,5	

PUNTEGGIO _____ / 20

(Sufficienza 12/20)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA a.s 2021/2022
Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Tipologia A		Livelli					Punteggi o
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							
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							
La commissione	Il Presidente Rieti,		Punteggio totale in centesimi				
			Valutazione in ventesimi				
			Valutazione in quindicesimi				

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Tipologia B		Livelli					Punteggi o
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							
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti							
	Punteggio parziale						
	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 Rieti,		Punteggio totale in centesimi				
			Valutazione in ventesimi				
			Valutazione in quindicesimi				

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Tipologia C		Livelli					Punteggi o
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							
Punteggio parziale							
	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							
La commissione	Il Presidente Rieti,	Punteggio totale in centesimi					
		Valutazione in ventesimi					
		Valutazione in quindicesimi					

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO PRIMA PROVA SCRITTA

Punteggi in base 20	Punteggi in base 15
1	1
2	1.5
3	2
4	3
5	4
6	4.5
7	5
8	6
9	7
10	7.5
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

ALLEGATO C

RELAZIONE FINALE I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI" Anno scolastico 2021-2022

Docente: Candida Castellani

Disciplina: **Italiano e Storia**

Classe: V A

Ore complessive previste: 6 h per 33 settimane

Libro di testo: Storia – Storia in corso 3° volume – Mondadori.

Italiano -La scoperta della letteratura 3° volume – Mondadori

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A è formata da 16 elementi, tutti provenienti dalla IV A, dieci sono convittori, i rimanenti sono pendolari residenti nella provincia. L'insegnamento delle materie letterarie, già dalla III classe è stato affidato alla medesima docente, garantendo così la continuità didattica.

Le lezioni si sono svolte in un clima quasi sempre sereno, anche se alcuni elementi, i più esuberanti, hanno tentato di interrompere il normale svolgimento delle attività con interventi e prese di posizione non sempre consoni all'ambiente e all'età, ma è bastato l'intervento dell'insegnante per riportare l'ordine e la disciplina.

Complessivamente la classe si attesta su livelli sufficienti di preparazione. Una buona parte ha raggiunto, con discreti risultati gli obiettivi prefissati dalla programmazione presentata all'inizio dell'anno. Una fascia cospicua è inseribile nei livelli minimi, mentre, per una piccola parte le conoscenze risultano sporadiche e solo riferibili alle verifiche effettuate.

Se le capacità di ascolto, di esposizione orale, di inquadramento storico e di rielaborazione sono ormai patrimonio della maggior parte degli alunni, permangono per alcuni perplessità nella produzione scritta che, anche se abbastanza corretta, pecca nei contenuti troppo semplicistici e non sempre adeguati all'età e alle informazioni ricevute.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

(Italiano)

- a) Conoscenza delle maggiori correnti letterarie dall'Ottocento ai nostri giorni
- b) Conoscenza degli autori più rappresentativi
- c) Conoscenza per lettura diretta di una selezione di testi poetici e in prosa
- d) Saper inquadrare ciascuna opera letta nel suo contesto storico culturale

(Storia)

- e) Saper riferire con chiarezza le conoscenze acquisite
 - f) Saper utilizzare il linguaggio specifico
 - g) Saper stabilire nessi significativi tra gli eventi e i fenomeni salienti esaminati
- Saper comprendere il presente alla luce del passato

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Le attività di recupero hanno avuto lo scopo di potenziare:

- a) La conoscenza delle strutture di base della lingua (ortografiche, morfologiche, sintattiche, logico- lessicali)
- b) Le tecniche di analisi del testo
- c) Il lavoro di parafrasi

La conoscenza delle tematiche e degli argomenti già trattati

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

Con la convinzione che una partecipazione attiva e viva favorisca un apprendimento consapevole e critico, durante le spiegazioni si è cercato di coinvolgere i ragazzi con il dialogo, favorendo i loro interventi e sollecitando richieste di chiarimenti.

In quanto il programma di letteratura e quello di storia sono cronologicamente paralleli le lezioni si sono svolte facendo riferimenti a entrambe le materie affinché gli alunni avessero un quadro preciso degli argomenti trattati.

Inoltre l'insegnante ha cercato di trovare collegamenti con situazioni attuali, soprattutto per quanto riguarda la storia, tale strategia ha incontrato l'interesse e l'approvazione dei ragazzi.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

Le lezioni si sono svolte in maniera frontale e con letture di approfondimento sia per quanto riguarda la storia che la letteratura. È stato visionato il film: Una giornata particolare per illustrare quali siano le problematiche non solo politiche ma anche sociali durante una dittatura.

Nei momenti in cui si è dovuti ricorrere alla D.A.D, come previsto dal Ministero della Salute, nonostante i tentativi dell'insegnante per coinvolgere coloro che erano collegati, non tutti hanno rispettato le regole.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Durante l'anno scolastico, per la disciplina di italiano, sono state effettuate due prove scritte e due orali, nel primo trimestre, tre verifiche scritte e tre orali per il pentamestre.

Per storia, invece, le verifiche sono state solo orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Nel formulare la valutazione, sono stati considerati: l'impegno dimostrato dall'alunno, la partecipazione al dialogo educativo, la sua situazione di partenza e soprattutto la puntualità nelle consegne.

In classe sono presenti due ragazzi D.A e tre ragazzi D.S.A. Per i primi è stato ritenuto opportuno adottare, con gli obiettivi minimi, la programmazione della classe e quindi hanno seguito le stesse attività e impegni definiti nel Dipartimento di Lettere all'inizio dell'anno.

Per gli alunni D.A l'obiettivo educativo principale è stato il raggiungimento del più elevato grado di autonomia e di integrazione.

Per gli alunni D.S.A le verifiche sono state programmate e semplificate; si è concesso ai ragazzi un tempo maggiore per quelle scritte, mentre per l'orale la data è sempre stata concordata con loro.

Inoltre gli obiettivi sono stati quelli della classe ma tenendo conto delle misure compensative e dispensative come risulta dai P.D.P. condivisi con le famiglie all'inizio dell'anno scolastico.

Lingua e Letteratura Italiana

Profilo letterario

Tra ottocento e novecento: contesto storico

Naturalismo e Verismo

Luigi Capuana

Giovanni Verga: vita, poetica e opere

Nedda

Rosso Malpelo

I vinti e la fiumana del Progresso

La roba

La morte di Mastro Don Gesualdo

Il progetto dei Vinti

Libertà

La famiglia Toscano

Gustave Flaubert: Madame Bovary

Emile Zola

Dostoevskij: Delitto e castigo

Il Decadentismo

La lirica simbolista

Il romanzo decadente

Gabriele D'Annunzio: Vita, poetica e opere

Andrea Sperelli

Programma politico del superuomo

La pioggia nel pineto

Il notturno

Giovanni Pascoli: vita, poetica e opere

Il fanciullo che è in noi

X agosto

Novembre

Lavandare

Il lampo

La mia sera

I Crepuscolari

Guido Gozzano:

Sergio Corazzini

Italo Svevo: vita, poetica e opere

Senilità: L'incipit del romanzo

La coscienza di Zeno:

Prefazione e preambolo

L'ultima sigaretta

Zeno sbaglia funerale

Psico-analisi

Luigi Pirandello: vita, poetica e opere

L'umorismo

Il treno ha fischiato

L'eresia catara

Io sono il fu Mattia Pascal

Il naso di Moscarda

Sei personaggi in cerca di autore

Programma da svolgere:

Umberto Saba, Ermetismo.

Ed. Civica

II Pentamestre: Lettura, analisi ed interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030.

L'insegnante
Candida Castellani.

Storia

- Le Grandi Potenze all'inizio del Novecento
- La prima Guerra Mondiale
- La Rivoluzione Russa
- La crisi della civiltà europea
- Il fascismo
- La dittatura totalitaria
- La Crisi del '29
- Il New Deal
- Il regime Nazista
- La seconda Guerra Mondiale
- La Guerra Fredda
- La decolonizzazione
- L'Italia repubblicana
- I governi di centro
- Dalla prima alla seconda repubblica

Ed. Civica

I Trimestre: I diritti umani nelle organizzazioni internazionali.

L' insegnante.

Candida Castellani

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente : ZEPELLI SANDRO

Disciplina: **Servizi di Enogastronomia Sala e Vendita**

Classe: 5 A

Ore complessive previste: 2 h per 33 settimane

Libro di testo: Sala -Bar e Vendita di Oscar Galeazzi

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe di Enogastronomia settore cucina è composto da 16 alunni di cui 2 sono ragazze e un alunno aggregato della classe 5H. La classe si è dimostrata unita al suo interno evidenziando un buon grado di socializzazione e un'ottima relazione con il docente. Non si sono rilevati problemi disciplinari ed il comportamento è sempre stato corretto, all'insegna delle regole d'Istituto, favorendo il regolare svolgimento delle attività didattiche.

Gli allievi hanno sempre dimostrato interesse per la materia, rispettato i tempi di consegna dei lavori assegnati e dimostrato senso di responsabilità. Durante le lezioni la partecipazione è stata sempre propositiva con interventi atti a focalizzare aspetti tecnici e professionali.

Per quanto riguarda il raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla programmazione di inizio anno non si può parlare di omogeneità diffusa in termini di conoscenze, abilità e competenze per tutta la classe in quanto l'attenzione in classe non ha fatto riscontro una adeguata volontà nella rielaborazione dei contenuti disciplinari proposti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni nel corso dell'anno hanno acquisito:

Conoscenza di tecniche di abbinamento cibo-vino.

Conoscenza i principali vitigni e vini italiani.

Conoscenza della produzione dei vini con caratteristiche di vinificazione.

Conoscenza degli aperitivi e degli amari

Conoscere e rispettare le regole che disciplinano la sicurezza sul posto di lavoro

Abilità: .

Saper espletare con competenza e capacità i vari tipi di servizio..

Saper individuare l'abbinamento giusto cibo-vino.

Saper individuare i principali vini per ogni regione Italiana.

Saper pianificare il lavoro in relazione al tipo di evento e di clientela .

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Nel primo periodo di inizio anno scolastico, l'attività di recupero delle conoscenze in ingresso, è stata svolta attraverso un ripasso attento e condiviso degli argomenti, con alternati momenti di approfondimento, discussione e verifica. Al termine del suddetto periodo, sono stati presentati i nuovi argomenti programmati, dando sufficiente spazio ai discenti di calarsi nelle nuove metodologie e strumenti didattici.

A conclusione del trimestre è stata somministrata una verifica formale che non ha rivelato carenze o lacune.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

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

- Lezioni frontali
- Analisi di situazioni reali
- Invio materiale su Classroom

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

Libro di testo

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Test e verifiche mediante quesiti a risposta aperta.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Si fa riferimento alla griglia approvata dai dipartimenti, della frequenza di partecipazione alle attività didattiche a distanza.

Contenuti dell'insegnamento svolti nell'anno scolastico 2021-2022 Classe V-A

Servizi di Enogastronomia Sala e Vendita

- Storia dell'enologia nazionale
- I metodi di spumantizzazione
- Tipologie di vinificazione
- Metodi di appassimento delle uve
- Temperatura di servizio dei vini
- Enologia nazionale su base regionale
- Gli aperitivi e gli amari
- Classificazione dei distillati
- Il Banqueting & il Catering – organizzazione e tipologie di servizi

L'insegnante

Sandro Zeppilli

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente : Prof. Luca Camilli

Disciplina: **Seconda lingua Francese**

Classe: 5 A

Ore complessive previste: 99 per 33 settimane

Libro di testo: Sublime ed. Eli – Cristine Duvallier

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'approccio graduale degli argomenti è stato dettato da qualche lacuna pregressa di base per quanto riguarda il lessico 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 lievi progressi e gli **obiettivi** minimi sono stati **raggiunti** al momento quasi da tutti gli studenti. Il livello medio del profitto è più che sufficiente, con un picco di eccellenza per un'alunna. Resta una certa difficoltà per alcuni alunni nelle competenze di produzione orale dovuta ad uno studio saltuario e superficiale che ha condotto ad una conoscenza del lessico un po' limitata e ad una applicazione a volte un po' approssimativa delle regole basilari della fonetica. Le **attività di recupero** sono state svolte in itinere tramite esercitazioni di ripasso e hanno dato per tutti esito positivo.

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

- o Lezioni frontali e interattive-dialogiche
- o Lavori di ricerca per approfondimento degli argomenti.
- o mappe concettuali, video-lezioni, film in lingua originale
- o Uso del proiettore con interazione ipad
- o Uso delle Piattaforme Kahoot.it, Quizizz.com.

Lingua Francese

Enogastronomie et service

- Le personnel du restaurant (2 ore)
- La brigade de cuisine (2 ore)
- La tenue du cuisinier professionnel (2 ore)
- L'hygiène (3 ore)
- Les risques de contamination et mesures préventives (1 ora)
- La sécurité en cuisine (2 ore)
- Le Slow food (1 ora)
- Le Street-food (1 ora)
- La Cuisine moléculaire (1 ora)
- Méthodes de conservation des aliments (3 ore)
- Les aliments bons pour la santé (2 ore)
- Les aliments biologiques et les OGM (2 ore)
- Le régime méditerranéen (1 ora)
- Les régimes alternatifs (2 ore)
- Le personnel de la salle (1 ora)
- La tenue du serveur (1 ora)
- La mise en place : différents types de services (2 ore)
- Les menus (2 ore)
- Le vin (3 ore)
- Le champagne (2 ore)
- Les métiers de la restauration (4 ore)

Recettes (lectures, présentations audio et vidéo) [choix]

- Escalope de veau et champignons
- Risotto de quinoa
- Dorade au four
- Soupe aux lentilles
- Escalope de dinde
- Bœuf bourguignon
- Galettes des rois
- Macarons au chocolat
- Madeleines (+ lecture extrait « La petite madeleine » de M. Proust)
- Grillade de calamars aux herbes
- Agneau à la jordanienne

Thématique Education Civique

- L'agenda 2030 : alimentation durable (2 ore)

Le cinéma et la cuisine : films en langue

- Ratatouille (français + sous-titres)
- Vatel (français + sous-titres)
- Comme un chef (français + sous-titres)
- Les recettes du bonheur (français + sous-titres)
- La famille Béliet (français + sous-titres)
- Sommelier (français + sous-titres)
- Il sapore del successo (Italiano)

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente : Prof. ssa Paola Faraglia
Disciplina: **Materia Alternativa alla religione**
Classe: 5 A

Gli alunni Crognale Simone, Filoni Andrea e Pasquali Edoardo nell'ora alternativa alla religione cattolica, hanno frequentato con regolarità.

Si sono dedicati allo studio autonomo, opzione da loro scelta e sottoscritta nella domanda depositata in segreteria, in maniera seria e responsabile.

Inoltre su sollecitazione dell'insegnante hanno partecipato con interesse ed entusiasmo alle varie tematiche proposte. Nel corso dell'anno, la docente in questione è diventata una figura di riferimento per gli alunni nelle varie problematiche via via incontrate.

Il comportamento è stato sempre corretto e rispettoso verso tutte le istituzioni scolastiche.

Il Docente

Prof.ssa Paola Faraglia

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente Gioacchino Fusacchia

Disciplina: **Scienze Motorie**

Classe: V A

Ore complessive previste: 66h per 33 settimane

Libro di testo: Energia Pura (Rampa-Salveti)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Le attività motorie sono state intese come mezzo di formazione psicofisica cui ciascun alunno ha contribuito con la propria volontà, la propria intelligenza, la propria disponibilità per favorire lo sviluppo integrali della personalità, in vista di un positivo inserimento nell'organizzazione sociale in cui presto andrà a vivere ed operare.

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.

Anche gli alunni con difficoltà hanno seguito con sufficiente impegno e un' adeguata partecipazione tutte le attività, lavorando sempre insieme ai suoi compagni, conseguendo risultati discreti.

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

Scienze motorie

- Miglioramento delle capacità funzionali di tutti gli apparati: locomotore, respiratorio, cardio-respiratorio.
- Potenziamento delle capacità motorie di base
- Potenziamento delle qualità fisiche: forza, elevazione, agilità, coordinazione, destrezza, velocità, resistenza, equilibrio statico e dinamico.
- Esercizi per l'allungamento muscolare.
- Esercizi per l'elasticità muscolare.
- Esercizi di potenziamento muscolare
- Esercizi con piccoli attrezzi.
- Avviamento alla pratica sportiva: il calcetto, la pallavolo, il basket, il tennis tavolo.
- Il Padel
- Il beach volley
- Il tabagismo e l'alcolismo
- Il Doping
- Conoscenza delle regole principali di alcuni sport di squadra

Il docente
Prof. Gioacchino Fusacchia

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente : Enrico Sola

Disciplina: **Laboratori servizi enogastronomia, cucina**

Classe: 5°A

Ore complessive previste: 4hr per 33 settimane

Libro di testo: A scuola di cucina, laboratorio di servizi enogastronomici, vol.2, Hoepli

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti, 15 maschi e 2 femmine tutti provenienti dalla classe quarta e da un alunno aggregatosi dalla classe 5H. Gli studenti hanno dimostrato, con le relative differenze personali, un ottimo interesse alla disciplina e alle attività svolte. L'impegno e la frequenza sono stati abbastanza regolari.

Il comportamento, per la maggior parte della classe risulta essere adeguato al contesto scolastico, l'età e l'anno di studi. Durante l'anno scolastico sono state svolte alcune lezioni utilizzando gli spazi del laboratorio di cucina. Questo ha consentito di poter sviluppare negli studenti capacità pratico-organizzative sulla base delle conoscenze teoriche affrontate in classe. Per quanto riguarda l'andamento didattico nello specifico non si evidenziano situazioni negative come si evince dai voti riportati al termine del primo trimestre e durante il pentamestre conclusivo. Gli obiettivi formativi e cognitivi sono stati conseguiti su due fasce di livello di profitto. La prima fascia, abbastanza numerosa, ha conseguito risultati apprezzabili nelle conoscenze della disciplina e mediamente una preparazione omogenea di sufficienza piena e discreta, dovuta anche all'acquisizione di competenze autonome nel lavoro tecnico-progettuale. La seconda fascia, evidenzia un gruppo, rappresentato dalla restante parte degli studenti, più autonomo nell'attività didattica, assiduo ed interessato che palesa buone capacità riflessive ed argomentative. Gli allievi che ne fanno parte utilizzano consapevolmente le capacità di analisi e di sintesi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze:

- Tecniche di catering e banqueting.
- Realizzare piatti con i prodotti del territorio.
- Sistema HACCP.
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
- Tecniche di caseificazione e panificazione.
- Tipologie di intolleranze alimentari.

Abilità:

- Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Simulare un piano di HACCP
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Progettare menu per tipologia di eventi Simulare eventi di catering e banqueting.
- Realizzare lievitati di vario tipo.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Non sono state svolte attività di recupero in quanto nessuno degli studenti ha riportato valutazioni insufficienti al termine del primo periodo dell'anno scolastico.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

Sono state svolte lezioni frontali in classe in cui sono stati trattati i diversi argomenti con la spiegazione del docente, coadiuvata da schematizzazioni, mappe. Sono state analizzate anche situazioni reali. È stata, inoltre, applicata la metodologia del collaborative learning, in particolar modo nelle lezioni svolte durante le esercitazioni in laboratorio.

Agli alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della legge 170/2010 è stata dedicata particolare attenzione ed essendo in possesso della necessaria strumentazione per l'utilizzo degli strumenti compensativi/dispensativi gli esercizi consegnati sono stati sempre graduati rispetto alla complessità del contenuto e dello svolgimento, così come la valutazione è sempre stata di tipo formativo. Per quanto riguarda gli alunni certificati con L.104, il punto di riferimento è stato il Piano Educativo Individualizzato.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

I sussidi didattici e i materiali utilizzati sono stati il libro di testo, gli appunti personali del docente e le ricerche effettuate dagli alunni.

I sussidi didattici sono stati i computer, Google classroom, Google Meet e diversi canali presenti online.

Gli spazi usati sono stati l'aula, il laboratorio di cucina e lo spazio virtuale precedentemente nominato.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Sulla base di quanto stabilito in sede di Collegio dei Docenti e dal Dipartimento sono state svolte verifiche orali e scritte con domande sia chiuse che aperte, formative e sommative.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Far riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento.

Servizi di Enogastronomia Cucina

1. Prodotti tradizionali e tipici: Presidi Slow Food in Italia; Presidi Slow Food nel Lazio.
2. Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari. Le reazioni avverse agli alimenti. Le intolleranze alimentari.
3. Laboratorio, tecniche di cucina per la valorizzazione dei prodotti tipici e del territorio.
4. La sicurezza sul lavoro: quadro normativo. La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo. Il Pacchetto Igiene e la rintracciabilità. L'autocontrollo e il sistema HACCP. Le cinque fasi preliminari e i sette principi dell'HACCP. L'igiene nella ristorazione: l'igiene professionale. La cura e l'igiene della persona. Igiene e sicurezza degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti alimentari.
5. Il banqueting: caratteristiche generali e principali forme. Forme di banqueting: inside e outside. Il banqueting congressuale, aziendale, cerimoniale e private banqueting. Il banqueting manager. L'organizzazione di un banchetto, la location e i momenti ristorativi. Il contratto di banqueting. La scheda evento, l'organizzazione della logistica. La preparazione delle pietanze. L'organizzazione della sala.
6. La sicurezza sul lavoro: quadro normativo. La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo. Il Pacchetto Igiene e la rintracciabilità. L'autocontrollo e il sistema HACCP. Le cinque fasi preliminari e i sette principi dell'HACCP. L'igiene nella ristorazione: l'igiene professionale. La cura e l'igiene della persona. Igiene e sicurezza degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti alimentari.
7. I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari. Differenze tra i marchi DOP, IGP, STG. Definizione di consorzio, disciplinare e filiera. Analisi dei disciplinari di produzione dei marchi STG italiani. I marchi di qualità: impatto economico province e regioni italiane. I principali prodotti DOP italiani. Formaggi italiani DOP. DOP, IGP e STG nel mondo, i dati europei e le esportazioni italiane nel mondo. Altri marchi: PAT e De.Co. I prodotti biologici. I marchi ecologici.

Il docente
Prof. Enrico Sola

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente : Mauro De Santis

Disciplina: **Matematica**

Classe: 5 sez. A

Ore complessive previste: 99 (3 h per 33 settimane)

Libro di testo: Matematica.Bianco volumi 4-5 – Bergamini, Trifone, Barozzi – Ed. Zanichelli;

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

La classe è composta da 16 alunni; Sono presenti due alunni diversamente abili che seguono la programmazione per obiettivi minimi e tre alunni con certificazione DSA.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO:

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

Le singole unità di apprendimento sono state esposte tramite lezioni frontali con il coinvolgimento e la partecipazione degli studenti nella discussione delle varie tematiche delle quali si è evidenziato

maggiormente l'aspetto applicativo, pur mantenendo la rigosità della disciplina. Lo svolgimento del programma è stato distribuito in maniera equilibrata nel corso dell'anno scolastico per evitare eccessivi carichi di lavoro e concedere opportuni tempi di recupero e chiarimenti agli studenti. Sono stati proposti agli alunni esercizi di applicazione con la guida dell'insegnante, graduandoli dai più semplici ai più complessi. Gli esercizi assegnati per casa sono stati corretti in classe per consolidare le conoscenze acquisite. Sono state effettuate periodicamente prove di verifica. Le modalità per la realizzazione della didattica a distanza (DAD) sono state documentate attraverso il registro elettronico, secondo le linee indicate dal Dirigente Scolastico e nel rispetto della tutela della privacy.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Matematica

Derivate

Concetto di rapporto incrementale e di derivata di una funzione. Significato geometrico del rapporto incrementale e della derivata di una funzione.

La retta tangente al grafico di una funzione. Punti stazionari.

Le derivate fondamentali. Teoremi sul calcolo delle derivate: derivata del prodotto di una costante per una funzione; derivata della somma di due funzioni; derivata del prodotto di due o più di due funzioni; derivata della potenza di una funzione; derivata del quoziente di due funzioni.

Derivate di ordine superiore al primo.

Studio di una funzione

Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate. Massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale e derivata prima.

Concavità e flessi e derivata seconda.

Studio di una funzione e rappresentazione grafica (funzioni razionali intere e fratte).

Gli integrali

L'integrale indefinito.

Le proprietà dell'integrale indefinito.

Gli integrali immediati.

L'integrale definito.

Le proprietà dell'integrale definito.

Il calcolo dell'integrale definito.

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

Il calcolo delle aree di superfici piane.

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

Probabilità

Definizione di probabilità classica.

Definizione di probabilità statistica.

Definizione di probabilità soggettiva.

Eventi. Somma logica di eventi.

Probabilità condizionata. Prodotto logico di eventi.

Il docente
Prof. Mauro De Santis

Anno scolastico 2021-2022

Docente: Prof. Giagnoli Luciano

Disciplina: **Diritto e Tecniche Amministrative**

Classe V sez. A

Ore complessive previste: n. 5 settimanali, 165 ore annue

Libro di testo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica

Autori: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi Liviana Editrice

Obiettivi disciplinari

- Conoscenza degli argomenti proposti;
- Conoscenza e uso del linguaggio specifico della disciplina;
- Conoscenza delle problematiche che sono alla base della realtà sociale, giuridica ed economica;
- Capacità di eseguire dei collegamenti tra i vari argomenti studiati, mostrando di aver assimilato criticamente e stabilmente i diversi concetti.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Classe eterogenea per attitudini, capacità e strumenti di base posseduti, è caratterizzata da una normale frequenza delle lezioni e da un interesse ed un impegno nello studio non costante per gran parte degli allievi. La frequenza è stata anche disturbata da periodi di DAD di alcuni allievi, con un conseguente rallentamento nello svolgimento delle lezioni.

Obiettivi raggiunti.

La insufficiente volontà di conoscere, la scarsa curiosità e la poca apertura al dialogo educativo di alcuni allievi, non hanno sempre permesso una serena, proficua e positiva condivisione dell'attività didattica.

Nel complesso essa si compone di alcuni alunni che hanno raggiunto un buon, se non ottimo, grado di conoscenza della disciplina, altri che hanno conseguito una soddisfacente preparazione, e un esiguo numero che con qualche difficoltà ha raggiunto una sufficiente conoscenza degli argomenti. Gli allievi con BES nel corso del triennio hanno migliorato le loro conoscenze e competenze.

Attività di recupero

L'attività didattica ha previsto dei momenti di ripetizione degli argomenti svolti in precedenza, per colmare le lacune presenti nella preparazione di alcuni allievi o l'approfondimento di alcuni argomenti. Nessun alunno è risultato insufficiente al termine del primo periodo.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Tra le strategie formative principali dell'insegnamento di questa disciplina è stata utilizzata quella di renderla viva e dinamica, strettamente collegata all'evoluzione della società e dell'azienda turistico-ristorativa.

Si è cercato di coinvolgere i ragazzi nell'analisi di avvenimenti appresi dai vari canali d'informazione, con l'obiettivo di potenziare le loro capacità di collegamento del dato teorico con la realtà operativa aziendale.

Nello svolgimento delle attività si è prevista una diversificazione nell'uso dei metodi con l'utilizzo di:

- 1) Lezioni frontali;
- 2) Esercitazioni in classe;
- 3) Schematizzazione dei concetti fondamentali;
- 4) Analisi di situazioni reali.

SUSSIDI DIDATTICI

La didattica è stata integrata con il libro di testo.

TESTI UTILIZZATI

Libro di testo in uso.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Nella valutazione degli allievi si è tenuto conto della progressione nell'apprendimento, del grado di responsabilità raggiunto, del metodo di lavoro utilizzato, delle proprietà di linguaggio possedute, delle capacità critiche.

Essa è stata effettuata con colloqui e prove scritte della seguente tipologia:

Test a risposta multipla e quesiti vero/falso
svolgimento di esercizi

Riguardo ai criteri di valutazione dell'apprendimento, si sono utilizzate le griglie deliberate in ambito dipartimentale e/o approvate dal Collegio dei Docenti.

Diritto e tecniche amministrative

Il bilancio e l'analisi finanziaria.

Il bilancio d'esercizio

Lo Stato Patrimoniale

Gli strumenti dell'analisi finanziaria.

Analisi strutturale

Indici di solidità patrimoniale

Indici di liquidità

Modulo A - Il turismo e le fonti del diritto.

Unità 2 – Le fonti del diritto comunitario e internazionale

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Le istituzioni dell'UE

Le fonti del diritto comunitario

Gli accordi internazionali

Modulo B – La legislazione turistica

Unità 1 - Le norme obbligatorie per l'impresa

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

La capacità all'esercizio dell'impresa

Le procedure concorsuali

La tutela della privacy

La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro: normativa e adempimenti

La prevenzione incendi

Unità 2 – Le norme sulla sicurezza alimentare

Il problema della sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola”

Il piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati di filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

Unità 3 – La disciplina dei contratti di settore

Il contratto ristorativo

Le caratteristiche del contratto ristorativo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore

Le responsabilità del ristoratore

Modulo C – Le politiche di vendita nella ristorazione

Unità 1 - Il marketing: concetti generali

L'evoluzione del concetto di marketing

Il Customer Relationship Management

Il marketing turistico territoriale

Unità 2 - Le tecniche di marketing

Il marketing strategico ed operativo

Il piano di marketing

L'analisi della situazione esterna

- Le ricerche di mercato
- L'analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza

L'analisi della situazione interna

- La quota di mercato
- Il posizionamento dell'impresa sul mercato
- L'analisi SWOT

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

- Il ciclo di vita del prodotto

Le strategie di marketing mix

- La politica del prodotto
- La politica dei prezzi
- La distribuzione
- Le forme di comunicazione

Il controllo e la valutazione dei risultati

Modulo D – La programmazione aziendale

Unità 1 - Programmazione e controllo di gestione

Perché programmare ?

I tempi della programmazione

Il budget

Come si costruisce il budget

Il controllo budgetario

Vantaggi e limiti del budget

Unità 2 – La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale.

Dall'idea imprenditoriale al business plan

Le fasi per realizzare un business plan

- L'analisi del contesto esterno
- L'analisi del contesto interno
- La definizione delle strategie

I preventivi d'impianto

- Il piano degli investimenti
- Il piano economico-finanziario

La valutazione dei dati

Parte del programma da svolgere nel mese di maggio

Unità 4 - Le norme volontarie

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO

I marchi

I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

I marchi di qualità dei vini

I prodotti a chilometro zero

I presidi Slow food

Educazione civica

Svolgimento delle seguenti UDA:

- L'Italia nella comunità internazionale
- Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030

Il docente
Prof. Giagnoli Luciano

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente: Prof.ssa Anna Paola Francia

Disciplina: **Lingua Inglese**

Classe: 5A

Ore complessive previste: 3h per 33 settimane

Libri di testo: Piera Angela Caruso ,Adriana Piccigallo – DAILY SPECIALS - Le Monnier Scuola
Mazzetti S. - YOUR INVALSI TUTOR - Macmillan Education

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 A, composta da 16 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 essi si è rivelato a volte poco maturo e responsabile, evidenziando 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 buono. Due alunni, in possesso di una spiccata competenza linguistica e fluency comunicativa, hanno 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 due anni ha influenzato notevolmente il percorso didattico attraverso la didattica a distanza, che quest'anno si è resa necessaria esclusivamente per gli alunni positivi o in quarantena, e quindi in modo saltuario e frammentario. Ciò non ha consentito un regolare svolgimento del programma e delle verifiche programmate e di conseguenza gli studenti non sono riusciti a conseguire una preparazione organica ed omogenea, che si evince in particolare nella produzione orale.

In un primo momento l'attività didattica è stata effettuata in modalità mista (una parte in classe e una parte a distanza) per problemi con il convitto, poi totalmente in presenza. Durante l'anno, tuttavia, a seconda delle situazioni dovute al coronavirus, ci si è adeguati all'una o all'altra modalità sempre attraverso l'uso del registro elettronico Argo e all'uso della piattaforma GSuite for Education: tale scelta ha comportato una ricerca alquanto 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.

Occorre precisare che, a causa delle disposizioni vigenti dovute alla pandemia, le attività sono state condizionate da diversi fattori:

- la modalità mista è risultata molto faticosa e stressante sia per gli alunni che per i docenti a causa di una connessione non sempre stabile. Oltretutto gli alunni a distanza hanno spesso lamentato un'inadeguata comprensione di quanto avveniva in classe. La modalità mista ha anche costretto i docenti a somministrare delle verifiche in tempi diversificati comportando un notevole disagio e un conseguente rallentamento del programma;

- il distanziamento sociale ha impedito l'attuazione di lavori di gruppo e in coppia, molto stimolanti ed efficaci nell'apprendimento della L2;

- l'uso della mascherina, agendo come una barriera, ha impedito in parte la ricezione della corretta pronuncia e la distinzione dei fonemi, ostacolando la comprensione dei messaggi.

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).

Ad integrazione degli obiettivi formativi sopra citati si terrà in considerazione anche :

- correttezza nei confronti di compagni, insegnanti durante lo svolgimento delle attività didattiche a distanza;
- partecipazione alla didattica a distanza: seguire gli interventi programmati dai docenti, sia in modalità sincrona che asincrona, svolgere le attività assegnate nei tempi richiesti;
- autonomia nell'organizzazione del lavoro;
- acquisizione di un metodo di studio appropriato alle nuove modalità didattiche;
- sviluppo/consolidamento/potenziamento della capacità di lavorare a distanza con gli strumenti digitali e multimediali di cui si dispone.

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.

SUSSIDI DIDATTICI

Si è usato 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.

Ad integrazione del libro di testo si è provveduto a:

- Fornire mappe concettuali
- Fornire altro materiale (condiviso su Classroom)

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

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.

Lingua Inglese

My internship – a written and oral report

Food Systems

Global vs local food system

Sustainability.

Climate change – a Ted Talk with Greta Thunberg

The Sustainable table

The Slow Food movement: the birth of a movement.

Slow Food main principles: an epic struggle.

Carlo Petrini: a videoconference.

Slow Food Presidia.

0 Km food/Zero mile products

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).

Food and Religion.

Buying food: Buyers and Suppliers.

Receiving food delivery and dealing with food suppliers.

Purchasing and receiving food (a video).

Receiving and Storing (a video).

How to store food properly in your restaurant (First in, First out)

Educazione Civica:

United in Diversity: the European Union.

The origin and development of the EU.

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

Attività che verranno svolte presumibilmente nel mese di maggio:

Food intolerance and allergy.

A healthy diet, a healthier world.

The Mediterranean diet and the Healthy Eating Pyramid.

Alternative Diets.

L'insegnante
Prof.ssa Anna Paola Francia

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente : Prof.ssa Annalisa Mazzeo

Disciplina: **Religione**

Classe: VA

Ore complessive previste: h 13 per 33 settimane

Libro di testo: Luigi Solinas, "La vita davanti a noi" Ed. Sei , 2018

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe nel complesso, ha dimostrato un buon 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.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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.

Vista la NOTA MIUR n° 388 del 17 marzo 2020 recante indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre disposizioni normative che si sono susseguite fino ad oggi, ad integrazione degli obiettivi formativi già individuati nella programmazione prima della sospensione didattica da emergenza Covid-19, si è anche tenuto in considerazione:

La correttezza nei confronti di compagni e insegnanti durante lo svolgimento della DAD; La partecipazione alla DAD sia nel seguire gli interventi programmati dai docenti, in modalità sincrona e/o asincrona, che nello svolgere le attività assegnate nei tempi richiesti; · L'autonomia nell'organizzazione del lavoro; · L'acquisizione di un metodo di studio appropriato alle nuove modalità didattiche; · Lo sviluppo/consolidamento/potenziamento della capacità di lavorare a distanza con gli strumenti digitali e multimediali di cui l'alunno dispone.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

- brevi lezioni frontali di presentazione degli argomenti;
- lezioni interattiva con presentazione di casi e discussioni;
- lezioni frontali di sistemazione e sintesi;
- approccio pluridisciplinare;
- lavori in piccoli gruppi.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

La base di partenza risulta essere il libro di testo, LIM, libri di testo misti, prodotti audiovisivi e multimediali

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

LIVELLO DI CONOSCENZA	LIVELLO DI ABILITA'	VOTO	AGGETTIVO	SIGLA
Nessuna conoscenza degli argomenti	Non ha conseguito le abilità richieste	3-4	insufficiente	I
Ha una conoscenza superficiale/frammentaria	Utilizza qualche abilità con incertezza	5	Scarso	SC
Conoscenza argomenti fondamentali	Abilità nel risolvere problemi semplici	6	Sufficiente	S
Conosce e sa applicare i contenuti	Dimostra abilità nelle procedure con qualche imprecisione	7	Discreto	D
Padroneggia tutti gli argomenti senza errori	Organizza autonomamente le conoscenze in situazioni nuove	8	Buono	B
Padroneggia tutti gli argomenti senza errori	Analizza e valuta criticamente contenuti e procedure . Usa la microlingua correttamente	9-10	Ottimo	OT

Religione

Etica e politica

Politica e moralità. La politica della solidarietà. I principi di laicità, pluralismo e partecipazione
Guerra e Pace. Guerra come male necessario. Il concetto di guerra giusta. La guerra preventiva.
La guerra nel Magistero ecclesiastico.

Etica delle comunicazioni sociali

Informazione e manipolazione. Diritti della persona e sistema informativo. Responsabilità etica
di fronte ai media. I Giovani e la "rete".

Etica e ambiente

L'uomo e la Creazione nel pensiero biblico. L'ecologia. Rispetto per l'ambiente e solidarietà con
gli uomini. Sviluppo sostenibile. Inquinamento. L'acqua. La deforestazione. Gli organismi
geneticamente modificati.

Etica delle relazioni

Il rapporto con lo straniero. Il pregiudizio razziale nella storia. Per un'etica della convivenza
multiculturale. Martin Luther King.

L'esperienza umana dell'Amore: considerazioni sociali, culturali, psicologiche e teologiche.

Il bisogno di amare e di essere amato. 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. Forme attuali di povertà.

Bioetica: Testamento Biologico e questioni morali.

La fecondazione assistita.

Clonazione.

Aborto : posizione della Chiesa e dello Stato

La non-violenza come disciplina di studio. Gandhi. Nonviolenza e Islam. L'Amore per i nemici:
la non-violenza nel Cristianesimo. Pena di morte e questioni morali.

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 E

IL Concilio Vaticano II

L'insegnante
Prof.ssa Annalisa Mazzeo

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021-2022

Docente : Prof.ssa Valeria Sebastiani

Disciplina: **Scienza e cultura dell'Alimentazione**

Classe: VA

Ore complessive previste: h3 per 33 settimane

Libro di testo: Scienza e cultura dell'Alimentazione, A.Machado, Poseidonia Scuola

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe presa in carico per metà dall'inizio del percorso e per la restante parte dal triennio, si è dimostrata fin da subito generalmente interessata e partecipe durante le lezioni e regolare è risultato l'impegno e lo studio della disciplina da parte di quasi tutti gli alunni. Un gruppo di allievi, che ha lavorato con particolare serietà e continuità di applicazione, ha realizzato livelli di profitto individuale più che soddisfacenti, raggiungendo una buona padronanza degli argomenti trattati. Globalmente gli alunni hanno raggiunto una preparazione più che sufficiente, anche se ancora legata ad una ripetizione tendenzialmente mnemonica e ripetitiva dei contenuti svolti. Alcuni alunni presentano tutt'ora difficoltà oggettive nella rielaborazione personale dei contenuti proposti, sia nella produzione orale, sia in quella scritta, dovute alle lacune pregresse, alla frequenza non sempre regolare, ad un impegno nello studio talvolta superficiale.

METODOLOGIE DIDATTICHE

La didattica si è svolta per lo più con lezioni frontali intervallate da momenti di dibattito sul tema trattato. Per trattare alcuni temi, è stato utilizzato il lavoro collettivo guidato dall'insegnante, il lavoro a coppie, e per gli alunni in DDI l'assegnazione di un compito individuale a casa. Gli alunni con certificazione D.S.A. come da P.D.P. predisposto ad inizio anno, hanno usufruito delle misure dispensative e degli strumenti compensativi.

MATERIALE DIDATTICO

Libro di testo, mappe concettuali e schemi, tabelle nutrizionali degli alimenti, tabelle L.A.R.N, Video, presentazioni power point

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Nel corso dell'anno si è proceduto alla verifica degli apprendimenti ricorrendo sia alla verifica orale individuale, sia proponendo periodicamente prove scritte allo scopo di verificare i livelli di apprendimento, le capacità di sintesi e di collegamento.

E' stata utilizzata anche la modalità Flipped Classroom e il Debate.

Durante l'anno è stata svolta 1 simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto oltre al profitto, anche l'impegno evidenziato all'inizio dell'anno scolastico, l'interesse, la partecipazione dimostrata.

Secondo quanto stabilito dal Dipartimento sono state utilizzate le griglie approvate dallo stesso Dipartimento.

Scienza e cultura dell'alimentazione

Alimentazione, cultura e tradizioni religiose

- Riconoscere gli elementi specifici della cultura alimentare nelle principali religioni
- Regole alimentari di base legate alle principali festività religiose nell'Ebraismo,
- Regole alimentari di base legate alle principali festività religiose Cristianesimo,
- Regole alimentari di base legate alle principali festività religiose nell'Islamismo
- Regole alimentari di base legate alle principali festività religiose nel buddhismo e nell'induismo

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento

- Conoscere tecniche e metodiche per la definizione di una dieta equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale e definizione della razione giornaliera
- Conoscere le linee guida dell'INRAN
- Conoscere le caratteristiche e i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea

Dietetica applicata a condizioni fisiologiche

Conoscere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale:

- dieta del lattante
- alimentazione complementare e autosvezzamento
- dieta in età pre scolare e scolare
- dieta nell'adolescente
- dieta nell'adulto
- dieta in gravidanza
- dieta della nutrice
- dieta nella terza età

Dietetica applicata a condizioni patologiche

Conoscere le cause e i fattori di rischio delle principali patologie legate all'alimentazione e gli accorgimenti dietetici da adottare:

- diabete di tipo 1
- diabete di tipo 2
- ipertensione
- aterosclerosi
- dislipidemie
- obesità
- tumori

Educazione civica

Conoscenze funzionali all'apprendimento:

- introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030
- Dai campi alla tavola

Attività che verranno svolte presumibilmente nel mese di maggio:

- Allergie e intolleranze
- Contaminazioni alimentari
- MTA e loro prevenzione

L'insegnante
Prof.ssa Valeria Sebastiani

ALLEGATO D

PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta pentamestre

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● L'Italia e l'Agenda 2030 ● ASVIS <p>Italiano :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030 <p>Scienze degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030 ● Dai campi alla tavola ● Contaminazioni alimentari ● MTA e loro prevenzione <p>Lingua inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <p>Seconda lingua straniera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 e alimentazione sostenibile
Tempi di realizzazione	Pentamestre
Strumenti utilizzati e metodologie	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni braistorming,

PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta trimestre

Titolo:

L'Italia nella comunità internazionale

Ambito	Costituzione -- Sviluppo sostenibile – Cittadinanza digitale
Discipline	DTA , Storia, lingua inglese
Destinatari	Classi quinta
Anno di corso	2021/2022
Compito assegnato ai ragazzi	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
Competenze di ambito	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali• Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.• 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

<p>Obiettivi di apprendimento</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il principio internazionalista • L'organizzazione e le funzioni dell'ONU <ul style="list-style-type: none"> • Storia, organizzazione e obiettivi dell'U.E. • la cittadinanza come espressione dell'identità europea
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • la composizione e le funzioni delle istituzioni europee • Le fonti del diritto comunitario <p>Abilità :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i valori che ispirano il nostro ordinamento • Comprendere le funzioni essenziali degli organi dello Stato • Individuare le norme costituzionali relative ai rapporti giuridici internazionali • Riconoscere i rapporti tra il diritto italiano e il diritto internazionale <p>Atteggiamenti (competenze)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare di essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri come cittadino europeo. • Dimostrare di sentirsi parte di una comunità multietnica, promuovendo principi e valori di riconoscimento di culture diverse. • 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.
--	--

Conoscenze funzionali all'apprendimento	<p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Italiano/Storia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali <p>Lingua inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • United in Diversity: the European Union
Tempi di realizzazione	I° trimestre
Strumenti utilizzati e metodologie	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni braistorming,

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>	<i>Durata in ore delle discipline</i>	<i>Disciplina</i>
1°	Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta. Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi,	1	DTA

	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento di articoli • Lettura di documenti (il Manifesto di Ventotene) • Visione di documentari storici • Visione film "Un mondo nuovo" su RAYPLAY • Dibattito in classe 	5	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e analisi di testi storiografici e narrativi relativi alla tematica • Visione documentari • Dibattito in classe 	4	Italiano/Storia
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • United in Diversity: the European Union <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di testi • Visione video • Discussione in classe 	3	Lingua inglese
2°			

	<p>ATTIVITA' DEGLI STUDENTI (2° e 3° fase)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di articoli • Lettura e commento di testi • Lettura e commento della normativa • Visione video e documentari storici • Visione film • Ricerca e raccolta di materiale • Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze 		
3°	Realizzazione del compito assegnato		
Totale ore impegnate		13	