



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

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

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

	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI" RIETI	
		Data 15/05
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. 6
• Partecipazione delle famiglie	pag. 7
• Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno	pag.7
• Metodologie di lavoro	pag.7
• Verifica e valutazione dei risultati didattici	pag.8
• Obiettivi generali educativi e formativi	pag.8
• Stabilità dei docenti	pag.9
• Percorsi Interdisciplinari	pag.9
• Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	pag.9
• Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione	pag.10
• Attività extra, intercurricolari e progettuali	pag.10

ALLEGATI

Allegato A – Prove simulate

Allegato B – Griglie prove simulate

Allegato C – Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

Allegato E – Griglia valutazione orale

ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

Coordinatore di classe: Prof.ssa Daniela Angelucci

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
ANGELUCCI DANIELA	Diritto e tecnica amministrativa	
CAMILLI LUCA	Lingua straniera Francese	
COCCIA LUCILLA	Scienze motorie e sportive	
DI MATTEI DANIELE	Lab. Servizi Enog. Cucina	
GENTILI ALBERTO	Lab. Servizi Enog. Sala e Vendite	
INCHES ROSSELLA	Lingua straniera Inglese	
MARINI ANNA FRANCA	Lingua straniera Spagnolo	
MUTIGNANI GIULIANA	Scienza e Cultura dell'Aliment.	
PAOLUCCI ROBERTO	Religione	
SCOPPETTA PATRIZIA	Discipline letterarie	
TROIANI CLAUDIO	Matematica	
PINTO EMANUELA	Sostegno	
DI MARCANTONIO LIDO	Materia alternativa alla Religione	

N.B.: Nella riunione per la ratifica del documento del 15 maggio, il professor Paolucci Roberto, assente, viene sostituito dalla Professoressa Annalisa Mazzeo.

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

Composizione commissione Esame di Stato

Commissario	Materia
Prof.ssa Angelucci Daniela	Diritto e tecnica amministrativa
Prof. Di Mattei Daniele	Lab. Servizi Enogastronomia Cucina
Prof. Gentili Alberto	Lab. Servizi Enogastronomia Sala e Vendite
Prof.ssa Inches Rossella	Lingua straniera Inglese
Prof.ssa Mutignani Giuliana	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Prof.ssa Scoppetta Patrizia	Discipline letterarie

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 9 allievi, 2 ragazze e 7 ragazzi provenienti prevalentemente dalla provincia di Roma, dei quali 5 risiedono in convitto. L'alunna DA sostenuta dall'insegnante specializzato ha seguito un percorso didattico personalizzato secondo le indicazioni del P.E.I. e conseguirà pertanto un attestato di frequenza pur avendo deciso di non partecipare all'Esame. Per quanto attiene l'allievo con certificazione DSA il consiglio di classe si è sempre attenuto a quanto previsto nel P.D.P. elaborato all'inizio del corrente anno scolastico e condiviso con la famiglia.

L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza risulta per la maggior parte legato al mondo del lavoro dipendente.

La classe nel suo complesso, pur mostrando una discreta eterogeneità per quanto attiene alle capacità nonché all'impegno scolastico, si è rivelata sempre disponibile al dialogo educativo, partecipando con discreto senso di responsabilità all'attività didattica anche se in alcuni casi in modo poco ordinato e sistematico.

Dal punto di vista comportamentale non ci sono stati problemi disciplinari, dimostrando anzi gli allievi rispetto nei confronti delle regole scolastiche e degli insegnanti. In tal senso un ruolo importante è stato sicuramente svolto dall'azione didattica che ha contribuito alla formazione degli alunni, i quali hanno dimostrato una crescita notevole nel corso degli ultimi anni di studi.

Al termine dell'ultimo biennio gli studenti sono infatti riusciti ad acquisire, nel complesso, capacità di collaborare e partecipare prendendo parte attivamente alle lezioni e imparando ad ascoltare e confrontarsi con gli altri.

Le attività di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) negli ultimi tre anni scolastici sono state penalizzate dalle restrizioni anti-Covid pertanto i ragazzi hanno potuto fare poche esperienze in tal senso, effettuando periodi di stage solo nell'ultimo anno scolastico e in parte nel precedente. La loro partecipazione ad alcune attività extracurricolari attinenti al profilo professionale ha tuttavia fatto emergere le competenze e abilità acquisite durante il corso degli studi nonché la capacità di agire in

modo autonomo. Peraltro circa la metà degli alunni svolge attività lavorative in campo enogastronomico durante i fine settimana.

Gli obiettivi cognitivi e formativi sono stati conseguiti su tre fasce di livello di profitto, nella prima delle quali si può collocare uno studente che ha conseguito nel complesso ottimi risultati grazie ad un notevole senso di responsabilità e ad un impegno costante, riuscendo a sviluppare capacità di rielaborazione e di coordinamento tra le tematiche trattate. La seconda fascia comprende allievi che, opportunamente stimolati, sono riusciti a raggiungere una certa autonomia di lavoro e a conseguire un profitto discreto, mostrando di aver assimilato i contenuti trattati e di saperli adeguatamente rielaborare.

Nella terza fascia si collocano quegli studenti che hanno raggiunto risultati solo sufficienti o perché, pur dotati di buone potenzialità, si sono applicati discontinuamente oppure a causa di difficoltà personali nella rielaborazione dei contenuti e nel rapporto con i linguaggi specifici delle discipline. Globalmente la classe, rispetto ai diversi obiettivi disciplinari e trasversali, ha conseguito un livello di preparazione discreto.

3. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

La partecipazione delle famiglie che, nel rispetto del protocollo di sicurezza per le restrizioni anti-Covid, hanno avuto l'opportunità di relazionarsi frequentemente on line con i singoli docenti, è risultata decisamente ridotta. Tuttavia i genitori degli allievi contattati dal coordinatore di classe ogni qual volta siano emerse problematiche legate al profitto o alla frequenza, si sono dimostrati disponibili e aperti al dialogo educativo.

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

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

5. METODOLOGIE DI LAVORO

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

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

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

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

Considerando le indicazioni ministeriali, ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici e con riferimento ai criteri e alle griglie approvate dal Collegio Docenti e inseriti nel PTOF, ha effettuato le verifiche scegliendo tra le seguenti tipologie:

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

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

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

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

7. OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI E FORMATIVI

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

Obiettivi cognitivi comportamentali:

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

Obiettivi cognitivi:

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

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

8. STABILITA' DEI DOCENTI

La classe, nel corso del triennio, è riuscita ad ottenere continuità didattica in tutte le discipline con eccezione della lingua Italiana e Francese nel passaggio dal terzo al quarto anno.

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

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

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
La salute	DTA, Alimentazione, Cucina, Sala, Inglese, Italiano, Storia, Educazione civica
Il lavoro	DTA, Storia, Italiano, Sala, Cucina, Inglese, Alimentazione, Educazione civica
La libertà	Italiano, Storia, Alimentazione, Inglese, Cucina, Sala, DTA
La guerra	Italiano, Storia, DTA, Inglese, Alimentazione, Educazione civica

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

10. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)				
Nome	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
Agnello Alessio	28/08/21-29/09/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Ristorante RomaChef Trigoria- Roma
Kierlewicz Alex	28/08/21-29/09/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Ristor. Mediterraneo Roma
Manigas Lorenzo	28/08/21-29/09/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Ristor. All'Oro-Roma
Marabitti Federico	28/08/21-29/09/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Ristor. Zuma-Roma
Marchetti Rebecca	28/08/21-29/09/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Ristor. Roma Chef Trigoria- Roma
Marcu Flavio Mircea	26/07/21-26/08/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Ristor. Zuma- Roma
Pucciarmati Valerio	28/08/21-29/09/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Parkhotel Ai Cappuccini-Gubbio
Stateanu Francesco	28/08/21-29/09/21	1 mese	Cucina,Sala,Alim.	Ristor.Zuma-Roma

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

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

Prova simulata della prima prova

Disciplina coinvolta: Italiano

Tempo concesso: 4 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

Prova simulata della seconda prova

Disciplina coinvolta: Scienza e cultura dell'alimentazione

Tempo concesso: 4 ore

Tipo di prova: vedi allegato A

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

12. ATTIVITA' EXTRA, INTER CURRICULARI E PROGETTUALI

Progetti:

- “Startupper tra i banchi di scuola” (anno scolastico 2020/2021)
- Intercultural love: Dubai Expo 2020 (allievo: Kierlewicz Alex)

Convegni :

- “Giornata della memoria” (evento on line 27/01/2022)

Visite tecniche e orientamento

- Orientamento in uscita “Costaggini orienta al futuro” 26-30/04/2021 (classi quarta e quinta)
6/05/2022 (classi quinta)

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Alessandra Onofri

Il Coordinatore di Classe
Prof.

ALLEGATO A

**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.
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 Tantalo 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! Scoppiasti 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 adunghiamomi⁵ 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 *adunghiamomi*: 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.

COMPRESIONE 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 trascorreva 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.

IPSSEOA "R. ANTONELLI COSTAGGINI" - RIETI
PROVA SIMULATA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
INSEGNANTE: G. MUTIGNANI
CLASSE VC

"ALIMENTAZIONE E TUMORI"

Sviluppare l'argomento evidenziando:

- 1) Cosa sono i radicali liberi nell'organismo sano e come si accentuano in presenza di malattie e di altri fattori esterni.
- 2) Come una dieta corretta aiuti a contenerne i danni.
- 3) Come, quanto già esposto, sia in grado di allontanare il rischio di cancerogenesi.

L'insegnante
Prof. Giuliana Mutignani

ALLEGATO B

CANDIDATO/A _____
CLASSE _____

Tipologia A		Livelli					Punteggio
Indicatori	Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
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					Punteggio
Indicatori	Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
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					Punteggio
Indicatori	Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo							
Coesione e coerenza testuale							
Ricchezza e padronanza lessicale							
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura							
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali							
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione							
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					

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

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

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

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

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)

La commissione

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a. s. 2021/2022
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Alunno DSA ai sensi della legge 170/2010

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Comprensione completa della traccia proposta		3
	Comprensione completa 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/delle discipline</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito		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 sue parti, incoerente o mancante		1/0,5
Competenze tecnico-professionali <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita		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
Capacità di collegamento e di sintesi <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo adeguato</i>	Ottime capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni		3
	Capacità di collegamento e di sintesi adeguate		2
	Sufficiente capacità di sintesi e di collegamento		1,5
	Difficoltà a collegare le informazioni e capacità di sintesi modesta		1/0,5

PUNTEGGIO _____ / 20

(Sufficienza 12/20)

La commissione

Il Presidente

Tabella di conversione punteggio seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0,50
2	1
3	1,50
4	2
5	2,50
6	3
7	3,50
8	4
9	4,50
10	5
11	5,50
12	6
13	6,50
14	7
15	7,50
16	8
17	8,50
18	9
19	9,50
20	10

ALLEGATO C

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. "R.A. COSTAGGINI"
Anno scolastico 2021/22

Docente : Daniela Angelucci

Disciplina : Diritto e tecnica amministrativa

Classe: V C enogastronomia

Ore complessive previste: 165

Libro di testo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica (C. De Luca; M. T. Fantozzi)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, conosciuta già dal terzo anno, ha sempre evidenziato una discreta partecipazione all'attività didattica pur mostrando eterogeneità per quanto attiene sia le singole capacità individuali che l'impegno nello studio. Una parte degli allievi ha frequentato la scuola in modo più responsabile evidenziando discrete capacità organizzative e di rielaborazione dei contenuti studiati, altri si sono rivelati meno motivati e soltanto pochi, a volte anche penalizzati dalla problematica di DSA, hanno mostrato maggiori difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi dovute soprattutto all'attenzione nonché all'impegno che non è sempre stato costante ed adeguato. Dal punto di vista disciplinare, nonostante la vivacità con la quale la classe ha partecipato al dialogo educativo all'inizio del triennio, il comportamento degli alunni è sicuramente migliorato consentendo anche un'ottima inclusione dell'allieva DA nel gruppo classe. Gli studenti si sono dimostrati rispettosi delle regole anche nei rapporti interpersonali ed hanno consentito lo svolgimento dell'attività didattica in un ambiente sereno e aperto al confronto.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il livello di conoscenze, competenze e abilità raggiunto, considerato che gli alunni più motivati hanno conseguito buoni risultati, risulta nel complesso discreto relativamente ai seguenti obiettivi disciplinari:

- Conoscere le caratteristiche e saper interpretare le dinamiche del mercato turistico
- Conoscere le istituzioni dell'UE e le fonti del diritto comunitario
- Conoscere le tecniche del marketing
- Conoscere il contenuto e la normativa relativa al Bilancio d'esercizio e saperlo analizzare
- Conoscere il contenuto del Business plan
- Conoscere la normativa di settore e la disciplina dei contratti di settore
- Saper individuare norme e procedure relative alla sicurezza alimentare
- Conoscere norme volontarie relative al sistema di qualità
- Conoscere il significato e il contenuto dell'Agenda 2030

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Si è proceduto con maggior attenzione nei confronti di coloro che mostravano lacune e un approccio difficile con la disciplina, cercando di sollecitare l'interesse

di quanti tendevano a distrarsi mediante richieste di intervento e verificando spesso il loro grado di attenzione.

Si è cercato infine di colmare le carenze ricorrendo a numerosi interventi di rinforzo sia in itinere che attraverso il corso di recupero pomeridiano.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Affinché ogni studente potesse realizzare il pieno raggiungimento dei diversi obiettivi programmati, si sono utilizzate: lezioni frontali; analisi di casi aziendali; rappresentazioni grafiche; schematizzazioni; riferimenti a situazioni che rientrano nell'esperienza individuale e sociale dello studente.

Si è coordinato lo strumento della lezione frontale con quella dialogata allo scopo di stimolare l'attenzione e la partecipazione diretta degli alunni, ponendo particolare cura nell'utilizzo di una terminologia adeguata.

L'approccio ai contenuti è stato prevalentemente induttivo, partendo dalla realtà più vicina agli allievi per arrivare al concetto teorico e particolare attenzione è stata dedicata all'alunno in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010. Dopo aver verificato che l'allievo era in possesso della necessaria strumentazione per l'utilizzo degli strumenti compensativi e 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 l'alunna certificata con L.104, il punto di riferimento è stato il Piano Educativo Individualizzato.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Durante lo svolgimento dell'attività didattica nelle sue diverse forme, sono stati utilizzati il libro di testo, fotocopie/appunti nonché materiali pubblicati sulla piattaforma.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche sommative sono state proposte al termine dei vari moduli o dopo una parte significativa di essi e sono state precedute da verifiche formative costituite da domande poste singolarmente a tutti gli allievi sulle varie articolazioni dell'argomento trattato anche al fine di mantenere costante l'impegno. Le verifiche sommative sono state costituite da analisi di situazioni, prove orali, questionari, esercizi di calcolo.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ogni modulo sono state realizzate verifiche orali e/o scritte sommative. Per la valutazione finale degli alunni si è tenuto conto dei parametri cognitivi oggettivi che si evincono dalle verifiche che sono l'espressione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze utilizzando le griglie di valutazione approvate dal Dipartimento. Si è tenuto inoltre conto dei parametri non cognitivi cioè dell'impegno, della partecipazione, della progressione nell'apprendimento, del metodo di studio.

Prof.ssa Daniela Angelucci

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Classe V sez. C enogastronomia

Insegnante Daniela Angelucci

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

Principi di redazione del bilancio
Lo Stato patrimoniale
Il Conto economico
Il Rendiconto finanziario e la Nota integrativa
Il bilancio in forma abbreviata
Gli allegati del bilancio

GLI STRUMENTI DELL'ANALISI FINANZIARIA

Riclassificazione di Bilancio
Analisi strutturale
Indici di solidità patrimoniale; di liquidità e di redditività

IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

IL FENOMENO TURISTICO

Chi è il turista
Forme di turismo
Il turismo sostenibile e responsabile
Educazione civica: L'Agenda 2030
I cambiamenti negli stili alimentari
Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
La Bilancia dei pagamenti
Le fonti statistiche

LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
Educazione civica: L'Italia nella comunità internazionale
Breve storia dell'UE
Le istituzioni dell'UE
Le fonti del diritto comunitario
Gli accordi internazionali

LA LEGISLAZIONE TURISTICA

LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

Gli obblighi dell'imprenditore
I requisiti per l'avvio dell'impresa

- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le procedure concorsuali
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi

LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

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

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
- La responsabilità del ristoratore
- I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

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

LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

IL MARKETING

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

LE TECNICHE DEL MARKETING

- Il marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna e interna
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing

Gli elementi del marketing mix
Il controllo e la valutazione dei risultati

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

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

LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE:

IL BUSINESS PLAN

Dall'idea imprenditoriale al business plan
Le fasi per realizzare un business plan
I preventivi d'impianto
La valutazione dei dati
La fase di start up

Alunni

Insegnante
Prof.ssa Daniela Angelucci

LINGUA FRANCESE

DOCENTE : Prof. Luca Camilli

ORE COMPLESSIVE PREVISTE :99 per 33 settimane

LIBRO DI TESTO : Sublime ed. Eli – Cristine Duvallier

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe di francese è composta da 5 alunni di cui una DA con programmazione differenziata. 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 discreti progressi e gli **obiettivi** minimi sono stati **raggiunti** da tutti gli studenti. Il livello medio del profitto è discreto. Resta una certa difficoltà nelle competenze di produzione orale dovuta ad uno studio un po' saltuario nel corso degli anni che non ha permesso di memorizzare un lessico sufficiente per comunicare su ampie tematiche. La conoscenza delle regole basilari della fonetica ma la mancanza di un esercizio continuo ha portato ad una pronuncia un po' approssimativa. Le **attività di recupero** non sono state necessarie ufficialmente ma spesso ci si è soffermati su argomenti di ripasso necessari per l'acquisizione delle competenze linguistiche.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE

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

Prof. Luca Camilli

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

CLASSE 5C ENOGASTRONOMIA

DOCENTE : Prof. Luca Camilli

LIBRO DI TESTO : Sublime ed. Eli – Cristine Duvallier

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 Bélier

(français + sous-titres)

Sommelier (français + sous-titres)

Il sapore del successo (Italiano)

Alumni

Insegnante
Prof. Luca Camilli

RELAZIONE FINALE

a.s. 2021/2022

Disciplina: Scienze Motorie

Docente: Coccia Lucilla

Classe: VC

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 buon interesse per il programma svolto e riguardo alla pratica delle attività sportive ha mostrato sempre interesse e partecipazione, impegnandosi, nelle attività 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.

L'alunno DA ha seguito con impegno e una buona partecipazione tutte le attività, lavorando sempre insieme ai suoi compagni, conseguendo buoni risultati.

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

:

firma
Prof.ssa Lucilla Coccia

PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2021/2022
SCIENZE MOTORIE
CLASSE VC
Prof.ssa Lucilla Coccia

- 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.
- Trekking in città
- 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
- La donna e lo sport

Alunni

Insegnante
Prof.ssa Lucilla Coccia

I.P.S.S.E.O.A “Costaggini” Rieti

Relazione finale classe 5° cucina sez. C

Anno Scolastico 2021/2022

Docente: Prof. **Di Mattei Daniele**

Materia: Laboratorio Servizi Enogastronomici

Indirizzo **CUCINA**

Ore complessive previste A.S. 2021/22: 4 settimanali 132 annue

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe è composta da 10 alunni: 2 ragazze e 8 ragazzi. Sono insieme a loro da 3 anni, abbiamo quindi potuto organizzare un buon percorso didattico nonostante i lunghi periodi svolti in DAD. Lavorando in maniera più specifica sul piano pratico in laboratorio fino a marzo del terzo anno, nel quarto anno abbiamo cercato di sfruttare al massimo di giorni di esercitazione pratica, approfondendo così lo studio e la conoscenza degli alimenti direttamente su campo.

In questo quinto anno la didattica è stata svolta alternando la parte teorica in classe con periodi di esercitazioni in cucina per recuperare in più possibile le ore perse nel biennio precedente.

Grande risalto è stato dato alla conoscenza e alla varietà delle materie prime e della loro importanza, all’aspetto culturale del cibo, nonché alle nuove tendenze del mercato ristorativo e collegandosi alla UDA di ed. civica i ragazzi hanno realizzato un menù a base di alimenti provenienti da presidi slow food europei.

La didattica così organizzata ha interessato moltissimo gli studenti portandoli ad applicarsi con passione nello studio ottenendo un profitto nel complesso soddisfacente, ed ad essere sempre disponibili per partecipare alle manifestazioni organizzate dalla scuola (ovviamente pochissime purtroppo), ottenendo delle buonissime valutazioni negli stage dell’alternanza scuola/lavoro tanto che alcuni sono stati ricontattati dalle aziende stesse per intraprendere un percorso lavorativo extra scolastico. Inoltre tutti i ragazzi maggiorenni (i minorenni pur avendo dato la loro disponibilità non hanno potuto partecipare) hanno svolto uno stage supplementare con la UEFA occupandosi della ristorazione degli eventi svolti a Roma durante gli europei di calcio.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Conoscenze:

- Le componenti culturali e sociali del cibo e della gastronomia
- Nuovi metodi e tecniche di cottura
- Scelta degli alimenti in base alle esigenze di produzione
- Le diverse tipologie di menù
- Le tipologie di ristorazione e le tendenze in ambito ristorativo
- I principi del marketing enogastronomico
- La gestione del magazzino
- I presidi slow food

Abilità:

- Cogliere la valenza culturale della gastronomia e dei consumi alimentari.
- Adeguare le tecniche della cucina allineandosi alle tendenze ristorative attuali
- Sfruttare la forza dei mass media per implementare la clientela.
- Riconoscere e dare importanza al menù
- Conoscenza delle caratteristiche degli alimenti
- Pianificazione del lavoro in base alla tempistica e all'utenza
- Individuare e saper eliminare o controllare gli eventuali rischi per la salute della clientela e la propria durante la lavorazione degli alimenti
- Sapersi rapportare nei diversi ambienti lavorativi utilizzando la terminologia tecnica anche in lingua straniera.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

1. Lezioni frontali in classe e distanza
2. Esercitazioni in laboratorio
3. Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne
4. Visita di diverse tipologie di aziende ristorative

SUSSIDI DIDATTICI

Libro di testo
Riviste di settore

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Prove scritte a risposta aperta
Prove scritte relazionali su singoli argomenti
Verifiche orali

Prof. Di Mattei Daniele

Laboratorio dei servizi enogastronomici

Programma svolto a.s. 2021/2022 classe V°C

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società

Contenuti essenziali

Approfondimenti

Componenti culturali del cibo e rapporto tra Trasformazione e sviluppo delle nuove forme di gastronomia e società ristorazione
la ricetta: lo studio e la sua codificazione
presentazione e valutazione del piatto
Le tipologie di ristorazione: commerciale e collettiva
La gestione del magazzino
I presidi slow food

Conoscenze-Competenze-Abilità essenziali

Altre Conoscenze-Competenze-Abilità

Tradizioni locali nazionali ed internazionali
Valorizzare le tradizioni gastronomiche e aree geografiche e non nazionali
riuscire ad individuare le nuove tendenze.
Individuare le componenti culturali della gastronomia

La cucina senza confini,

Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale

Contenuti essenziali

Approfondimenti

La cucina nazionale, regionale, e del territorio
La cucina internazionale

Le cucine di tendenza: creativa, etnica, fusion, destrutturata, macrobiotica, vegetariana

Conoscenze-Competenze-Abilità essenziali

Altre Conoscenze-Competenze-Abilità

Valore culturale del cibo
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali
, nazionali ed internazionali

Conoscere le tendenze commerciali del cibo
riconoscere le diverse cucine all'interno di una nazione

Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità

Contenuti essenziali

Approfondimenti

La qualità dei prodotti alimentari
Marchi di qualità e tutela dei prodotti alimentari

La sicurezza alimentare
Marchi di qualità italiani

Conoscenze-Competenze-Abilità essenziali

Altre Conoscenze-Competenze-Abilità

Marchi di qualità, sistemi di tutela e Promuovere gli alimenti dei presidi slow-food certificazioni

Controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico

Riconoscere i marchi di qualità

I menù

Contenuti essenziali

Approfondimenti

Tipologia tecnica del menù

Il menù nelle varie forme di ristorazione

Criteri per l'elaborazione di un menù

Costruire menù in relazione alla clientela

Acquisita nel tempo e a quella potenziale a cui vogliamo rivolgerci

Conoscenze-Competenze-Abilità essenziali

Altre Conoscenze-Competenze-Abilità

Criteri di elaborazione di menù e carte

Predisporre menù coerenti con il contesto (luogo, stagione, clientela)

Progettare menù rispettando i criteri tecnico-gestionali

Saper riconoscere i differenti stili alimentari

Costi di produzione

Contenuti essenziali

Approfondimenti

I costi del settore

Calcolo dei costi specifici del settore cucina

Tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi

Le spese generali

Conoscenze-Competenze-Abilità essenziali

Altre Conoscenze-Competenze-Abilità

Costi di produzione del settore cucina. food-cost

Progettare e gestire il lavoro controllando i costi

Calcolare i costi di produzione

il Saper scegliere i giusti fornitori in base alle esigenze specifiche dell'azienda ristorativa

La pasticceria

Contenuti essenziali

I rami della pasticceria
Gli ingredienti di base
Impasti di base e dessert

Approfondimenti

Il cacao
Dolci regionali ed internazionali

Conoscenze-Competenze-Abilità

Essenziali

Caratteristiche merceologiche e tecniche di Preparazioni complementari: gelati, sorbetti, produzione cioccolatini
Valorizzare e promuovere le tradizioni dolciarie nazionali ed internazionali
Applicare tecniche di preparazione e conservazione adeguate

Altre Conoscenze-Competenze-Abilità

Alunni

Insegnante

Di Mattei Daniele

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

Anno scolastico 2021/2022

Docente : prof. ALBERTO GENTILI

Disciplina : sala vendita

Classe V C

Ore complessive previste : 2H per 33 settimane

Libro testo: Sala-bar vendita

Presentazione della classe

La classe, ad eccezione di qualcuno, ha frequentato con assiduità.

La partecipazione, l' interesse e l' impegno dimostrati ,sono stati costanti e adeguati alle loro potenzialità. Tra gli obiettivi formativi principali dell'insegnamento di questa disciplina vi è quello di renderle vive e dinamiche strettamente collegate all' evoluzione della società e di coinvolgere i ragazzi negli avvenimenti di attualità attraverso i vari canali di informazione , nel tentativo di potenziare le loro capacità di collegamento del dato normativo con la realtà; la loro curiosità e apertura al dialogo è stata particolarmente efficace nella maggior parte dei casi. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli studenti, che hanno ottenuto un profitto globalmente ottimo; in questa classe sono presenti 2 alunni, uno DSA e uno DS (che non effettuerà l'esame di stato)

Obbiettivi raggiunti

Con la classe abbiamo raggiunto un ottimo livello di studio e di esposizione degli argomenti.

Attività di recupero e di potenziamento

Non è stata effettuata nessuna attività di recupero. Mentre per l'attività di potenziamento ho coinvolto i ragazzi in vari dibattiti in questo settore

Metodologie e strategie educative

- 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 fare collegamenti tra i vari argomenti studiati dando prova di aver assimilato criticamente e stabilmente i concetti studiati. Nello svolgimento delle attività si è prevista una diversificazione nell'uso dei metodi:

- 1) Lezioni frontali
- 2) Esercitazioni in classe
- 3) Analisi di fonti e documenti
- 4) Analisi di situazioni reali

Sussidi didattici

La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporto

- 1) Libri di testo
- 2) Fotocopie di testi per approfondire gli argomenti
- 3) Schemi e appunti del docente

Testi utilizzati

Libro di testo

Tipologie di Verifiche

Oltre alle verifiche orali, sono state somministrate alla classe prove scritte della seguente tipologia:

Relazione

Criteri di valutazione

Relativamente ai criteri di valutazione dei prodotti dell'apprendimento si è fatto uso delle griglie deliberate dal collegio dei docenti dell'istituto.

Prof. Alberto Gentili

Programma didattico

Sala e vendita

Classe 5 c

1 Banchetti

- _ Disposizione di tavoli per banchetti
- _ il servizio banchetti
- _ Organizzazione di un banchetto
- _ Disposizione dei commensali

2 La cucina di sala

- _ Cucina in sala
- _ Preparazione di ingredienti e attrezzatura
- _ Le ricette

3 la vite e il vino

- _ la vite
- _ la fermentazione alcolica
- _ la vinificazione
- _ altre tecniche produttive
- _ Principali pratiche di cantina
- _ spumante
- _ champagne
- _ conservazione dei vini
- _ classificazione dei vini
- _ vino e salute
- _ l'etichetta del vino

4 degustazione e abbinamento del vino

- _ presentazione
- _ Esame visivo
- _ Esame olfattivo
- _ Esame gusto-olfattivo
- _ considerazioni finali
- _ Temperatura del vino
- _ Abbinamento cibo-vino

5 Regione: prodotti tipici, cucina e vini

- _ Presentazione
- _ Abruzzo
- _ Basilicata
- _ Calabria
- _ Campania
- _ Emilia-Romagna
- _ Friuli-Venezia Giulia
- _ Lazio
- _ Liguria
- _ Lombardia
- _ Marche

- _Molise
- _Piemonte
- _Puglia
- _Sardegna
- _Sicilia
- _Toscana
- _Trentino-Alto Adige
- _Umbria
- _Valle d'Aosta
- _Veneto
- _Il turismo enogastronomico

6 Distillazione, acquaviti e liquori

- _Distillazione e acquaviti
- _Brandy
- _Cognac
- _Armagnac
- _Grappa
- _Whiskey
- _Vodka
- _Rum
- _Gin
- _Tequila
- _Acquaviti di frutta
- _Acquavite d'uva
- _Calvados
- _Liquori

7 La carta, strumento di vendita

- _Presentazione
- _Aspetti tecnici
- _Aspetti gestionali
- _Indicazioni strategiche
- _La carta delle vivande
- _Il menu
- _La carta dei vini
- _La carta del bar
- _La carta esposta

Alunni

Insegnante
Prof. Alberto Gentili

Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti
anno scolastico 2021/2022

LINGUA INGLESE Classe V sez. C - Articolazione ENOGASTRONOMIA

Libri di testo: **“Daily Specials – English for Chefs, Waiters and Bartenders** Autori: P. A. Caruso e A. Piccigallo – Ed. Le Monnier Scuola - Mondadori Education

Docente: Inches Rossella **PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE - CLASSE V sez. C**

La classe V sez. C, articolazione Enogastronomia, è composta da 9 alunni provenienti dal medesimo gruppo classe del precedente anno scolastico.

Del gruppo fa parte un alunno DSA per il quale si è seguito nel triennio un percorso didattico secondo le indicazioni del Piano Didattico Personalizzato; si è provveduto quindi ad applicare le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti. E' presente inoltre un'alunna DA che, supportata nel suo percorso dall'insegnante specializzata, ha seguito nel corso del triennio una programmazione differenziata (PEI).

Durante il corso dell'anno, dal punto di vista relazionale, la classe è apparsa abbastanza unita evidenziando un discreto grado di socializzazione e coesione interna che si è rafforzato al termine del percorso formativo degli alunni che hanno messo in luce una maturità piuttosto diversificata che rispecchia le loro reali personalità ed aspettative.

Essendo stata la loro insegnante a partire dal terzo anno, ho potuto seguire la crescita personale e formativa individuale e il rapporto con la sottoscritta è stato sempre caratterizzato da rispetto, fiducia, confronto e collaborazione. Più difficile è stato avviare e poi pretendere una costante applicazione nello studio della disciplina e nella rielaborazione dei contenuti registrando un impegno spesso modesto e solo in occasione delle verifiche scritte e orali programmate.

Da un punto di vista strettamente disciplinare, la classe ha sempre risposto adeguatamente ai richiami da parte della docente anche se un esiguo numero di studenti ha manifestato a volte un temperamento goliardico ma sempre nella norma.

Il livello globale di profitto della classe si attesta sulla sufficienza e più che sufficienza e all'interno del gruppo si è registrata una certa differenziazione nei livelli di preparazione in termini di conoscenze, abilità e competenze linguistiche acquisite. Fin dall'inizio dell'anno si è distinto un esiguo gruppo, motivato e propositivo, che ha evidenziato interesse e impegno per tutte le attività presentate; un secondo gruppo più discontinuo e debole nella preparazione e meno disponibile ad un impegno costante; infine due elementi hanno mostrato rilevanti carenze, in parte recuperate durante il secondo periodo dell'anno scolastico dove è cresciuto anche il senso di responsabilità per la totalità del gruppo classe.

Il piano programmatico è stato nel complesso svolto, prestando maggiore attenzione a quelle tematiche che suggerivano momenti di riflessione ed approfondimento individuale tramite anche l'utilizzo di strumenti telematici.

In termini di conoscenze e abilità si possono individuare tre fasce di livello: un solo elemento è in possesso di un discreto livello di conoscenze degli aspetti linguistici e paralinguistici in relazione ai contenuti di studio e lavoro del settore eno-gastronomico. Un gruppo ha raggiunto livelli sufficienti di conoscenze, ma evidenzia difficoltà nelle abilità produttive che riguardano l'utilizzo del linguaggio specifico e delle strutture linguistiche. Un ultimo gruppo è formato da coloro che evidenziano scarsi livelli di competenze nelle abilità di produzione orale e scritta relativa a argomenti personali e di indirizzo.

Obiettivi

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

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

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

Metodi e tecniche di insegnamento

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

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

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

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

Mezzi e strumenti

Oltre al libro di testo in adozione “Daily Specials” sono stati utilizzati altri materiali come fotocopie, materiale autentico e in qualche caso si è ricorso all'uso di Internet.

Verifiche e valutazione

Le verifiche dei risultati sono state determinate dagli obiettivi parziali individuati all'inizio di ogni unità didattica. Sono state proposte prove soggettive, oggettive ed interrogazioni per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e per evidenziare eventuali modifiche da apportare in itinere al piano di lavoro; verifiche orali e scritte con questionari a risposta aperta, domande vero/falso, a scelta multipla, a collegamento, testi a completamento ecc.

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

Prof.ssa Inches Rossella

CONTENUTI

CONTENUTI DISCIPLINARI	CONOSCENZE	CAPACITA'	COMPETENZE
Module 1 NUTRITION & HEALTH <ul style="list-style-type: none"> • Nutrients • The Healthy Eating Pyramid • Food Allergies and Food intolerances • The Celiac Disease • Lifelong nutrition 	Conoscenza degli aspetti relativi alla nutrizione e alla scienza degli alimenti, nonché alle varie allergie e intolleranze alimentari	Comprendere un testo a carattere specifico Rispondere a quesiti (orali e scritti) sull'argomento. Comprendere il significato globale Cogliere le relazioni tra i vari argomenti Individuare i punti chiave di un testo Comprendere il senso e lo scopo di un testo relativo ad un settore specifico Organizzare logicamente le parti di un discorso relativo ad un processo produttivo Analizzare criticamente un testo utilizzando le proprie conoscenze	Stabilire collegamenti tra i vari aspetti degli argomenti Relazionare oralmente Decodificare il linguaggio specifico Rielaborare in modo critico e con competenza linguistica Esprimere opinioni personali Confronto con la realtà italiana e con le altre discipline Trasporre il significato da e nella lingua straniera
Module 2 FROM GLOBAL TO LOCAL <ul style="list-style-type: none"> • Fresh local food vs processed food • Organic Food and Farming • Genetically Modified Food • OKm food 	Conoscenza delle problematiche relative alla provenienza degli alimenti e terminologia relativa ai cibi naturali, trattati o geneticamente modificati		
Module 3 THE HEALING POWER OF FOOD <ul style="list-style-type: none"> • The Eatwell Guide • Food groups • The Mediterranean Diet • Special diets 	Conoscenze e terminologia specifica nel settore di particolari regimi alimentari.		
Module 4 EATING DISORDERS <ul style="list-style-type: none"> • Anoroxia nervosa • Bulimia nervosa • Binge eating • Pica 	Conoscenza dei principali disturbi alimentari: caratteristiche e rimedi		
Module 5 FOOD PRODUCTION SYSTEMS <ul style="list-style-type: none"> • Global Food Systems vs Sustainable Food Systems • Sustainability • The Slow Food Movement • The Slow Food Presidia 	Conoscenza degli aspetti relativi ai sistemi alimentari globali e sostenibili e in generale al concetto di sostenibilità Conoscenza degli aspetti relativi al nuovo orizzonte delle economie locali e dei progetti di valorizzazione dei relativi prodotti		
Module 6 RELIGION AND FOOD <ul style="list-style-type: none"> • Buddhism • Christianity • Hinduism • Islam • Judaism 	Conoscenza degli aspetti relativi al patrimonio culinario e abitudini alimentari delle più importanti religioni		

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

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

Pentamestre: "The 2030 Agenda Sustainable Goals" (Agire nel presente e assicurarsi il futuro)

Alunni

Insegnante

Prof.ssa Inches Rossella

	Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti	
		Data
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE		

Disciplina: Lingua Spagnola

Docente : Prof.ssa Anna Franca Marini

Libri di testo:

Una vuelta por la cultura hispana (Laura Pierrozzi,Ed.Zanichelli)

En su punto (S.O.González,G.Riccobono,Ed.Hoepli)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ED OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il gruppo classe di lingua Spagnola è composto da 4 alunni.

Dal punto di vista socio-affettivo la classe in essere, è sempre apparsa abbastanza unita al suo interno evidenziando un buon grado di socializzazione ed un ottimo grado di relazione con la docente di L2 che li ha accompagnati nel percorso didattico sin dal terzo anno di corso di studi.

La loro partecipazione attiva al dialogo educativo è spesso stata arricchita da spunti personali di ricerca e curiosità. Non si sono rilevati mai problemi disciplinari ed il comportamento è sempre stato corretto, all'insegna delle regole d'Istituto, favorendo il regolare svolgimento delle attività didattiche.

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

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, per uno di essi, all'attenzione in classe non ha fatto riscontro una adeguata volontà nella rielaborazione dei contenuti disciplinari proposti.

Non va tuttavia sottovalutato il fatto che, a causa del momento pandemico, nel corso degli ultimi due anni, l'alternarsi di didattica in presenza e DDI ha sacrificato molto l'itinerario di apprendimento proposto determinando spesso momenti di disorientamento marcati. In tal senso l'azione didattica ha voluto mirare al rafforzamento della volontà, sull'esercizio della riflessione più matura rispetto al processo di apprendimento.

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

In termini di conoscenze e abilità si possono individuare tre fasce di livello secondo quanto segue: un solo allievo risulta in possesso di un ottimo livello di conoscenze degli aspetti socio-linguistici e paralinguistici in relazione ai contenuti di studio e lavoro del settore dei servizi adeguate alle tipologie testuali. Sempre motivato, autonomo nella curiosità di approfondimenti personali, in grado di operare collegamenti interdisciplinari attraverso un buon utilizzo del lessico specifico.

Due degli studenti hanno raggiunto livelli sufficienti di conoscenze, ma evidenziano difficoltà nel declinare le stesse in abilità produttive che riguardano l'utilizzo del linguaggio specifico e delle strutture linguistiche. Un alunno, infine, ha raggiunto mediocri livelli di competenze nelle abilità di produzione orale e scritta relativa a argomenti personali e di indirizzo.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

SUSSIDI DIDATTICI TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

I testi in adozione sono:

"Una vuelta por la cultura hispana" (Laura Pierrozzi, Ed. Zanichelli)

"En su punto" (S.O. González, G. Riccobono, Ed. Hoepli)

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

Laddove si è reso necessario per casi Covid incorsi:

le modalità per la realizzazione della DDI sono state documentate attraverso il registro elettronico e si è provveduto alla:

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

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

Le verifiche orali sono state effettuate attraverso:

-interazione con il docente o gruppo-classe

-attività di conversazione attinenti il personale, i contenuti socio geografico/professionale/settore turistico, tematiche comuni alle altre discipline in L2.

-relazioni orali individuali

-analisi, interpretazione e commenti di testi specifici
-test di comprensione orale con esecuzione di attività specifiche

Le verifiche scritte sono state effettuate attraverso:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state valutate attraverso una griglia approvata dal Dipartimento di Lingue.

Ad integrazione, laddove si sia resa necessaria la DDI, si è tenuto conto :

- della frequenza di partecipazione alle attività didattiche a distanza;
- della partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche a distanza;
- della puntualità nell'invio delle consegne;
- del livello di interpretazione e rielaborazione dei contenuti in autonomia;
- del raggiungimento dei traguardi delle competenze;

ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO

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

Prof.ssa Anna Franca Marini

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

A.S.2021/2022

MODULO I

El mundo laboral

- Escribir el propio Curriculum Vitae
- La carta de presentacion
- Competencias y habilidades del personal de la Restauracion
- La formación laboral
- Slow food y comida chatarra.

MODULO II

El Mundo latino-americano

- Vivir en Hispanoamerica: rasgos físicos y climáticos de América del Sur
- La problemas de la sociedad
- La economía del País
- Rasgos sociales y linguisticos:las variedades del Español de America.
- La civilizaciones precolombinas:Incas,Mayas y Aztecas
- Los libertadores del Continente:Simon Bolivar E. Zapata, E. Guevara ,E. Guevara, Rigoberta Menchu.

MODULO III

México:Geografía y sociedad y economía

- Gastronomía y bebidas
- Los aguardientes:el principio de la destilacion
- El tequila y el mezcal
- El chocolate :Su origen y propiedades.
- El café

Cuba : Geografía y sociedad y economía

- Gastronomía y bebidas
- El ron de Cuba
- Los cocteles:Origen.Tipologia;Barra de los instrumentos
- El daiquiri, el mojito,el Cuba libre.

MODULO IV

America Andina :Venezuela ;Colombia ;Ecuador

Perù : geografía y sociedad y economía

- Gastronomía y bebidas
- Cono Sur: Paraguay ;Uruguay,Chile.
- Argentina:geografía y sociedad y economía

MODULO V

El mundo del vino :blancos,claretes y tintos

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

MODULO VI

Comiendo Bien

- La dieta Mediterránea y sus principales principios .Saludable y sostenible
- La Piramide NAOS la Piramide INRAN
- Principios nutritivos de los alimentos
- Las dietas
- Tipos de dietas contemporàneas.las dietas basicas,terapéuticas
- Los vegetarianos clásicos,los vegetarianos,los crudivoros,los Macribioticos,los Frugivoros.
- La dieta infantil
- La dieta en la tercera edad

MODULO VII

Los trastornos alimenticios

- La diabetes
- La hipertensión
- El Cancer
- El sobrepeso y obesidad
- Anorexia
- Bulimia
- Diferencias entre alergia e intolerancias
- La celiaca

Gli argomenti riferiti al Curricolo di Ed.Civica:

- Los objetivos de Agenda 2030 y la sostenibilidad en la alimentacion.

Alunni

Insegnante

Prof.ssa Anna Franca Marini

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

Docente: Giuliana Mutignani

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe: VC

Ore complessive previste: 3h per 33 settimane

Ore svolte in presenza: h per 22 settimane

Libro di testo: A. Machado - Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Edizione Poseidonia Scuola

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli allievi hanno partecipato attivamente al dialogo educativo e didattico, anche grazie alla ristrettezza numerica della classe, tuttavia non sono mancate per alcune individualità incostanza nel metodo di studio e nel rispetto degli impegni presi. I risultati conseguiti dalla classe non sono pertanto omogenei, con alcuni elementi che sono riusciti ad organizzare correttamente i contenuti della disciplina, nello sforzo costante di mantenere soddisfacenti le competenze del loro livello scolastico, e altri che invece hanno conseguito risultati sufficienti (spesso a causa di frequenti assenze) e qualche difficoltà ad organizzare il metodo di studio e quindi la rielaborazione dei contenuti proposti.

Nella classe è presente un alunno DSA per il quale sono state adottate le misure dispensative e compensative previste dalla normativa vigente e per il quale è stato redatto un PDP, nonché un'alunna seguita da un insegnante di sostegno.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Come si evince dalla presentazione della classe, le competenze e le abilità per ciascuna unità didattica, sono state raggiunte, anche se a differenti livelli.

3. ATTIVITA' DI RECUPERO

Non c'è stata necessità di attuare corsi di recupero.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

Si è presentata spesso la necessità di stimolare un apprendimento cooperativo, nonché la messa in atto di strategie inclusive, data la presenza degli alunni DSA e DA.

Nel corso delle lezioni frontali sono state proposte strategie molteplici di stimolazione di interrogativi, collegamenti delle conoscenze astratte con esperienze concrete, discussioni guidate (confronto e dialogo)

5. SUSSIDI DIDATTICI:

Si è ritenuta necessaria una lettura attenta e particolareggiata in classe del testo in uso, oltre che un lavoro di corretta analisi dei suoi contenuti con l'integrazione di appunti di approfondimento, anche relativamente alle UDA svolte. Si è ricorso altresì all'uso di schemi esemplificativi, per ogni argomento proposto.

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Per verificare le competenze complessive acquisite da ogni singolo studente, sono state effettuate verifiche sistematiche e in itinere, al fine dell'accertamento del conseguimento dei livelli di apprendimento, nonché dell'acquisizione appropriata del linguaggio disciplinare, presupposti

indispensabili per la formazione di una capacità critica e analitica nei confronti di eventuali problematiche professionali.

7. CRITERI DI VALUTAZIONE

Si fa riferimento alla griglia di valutazione approvata dal Dipartimento disciplinare, integrata nella documentazione elaborata e presentata dal CdC.

Prof.ssa Giuliana Mutignani

Anno scolastico 2021/2022
Programma svolto classe VC
Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Insegnante: G. Mutignani

I nuovi prodotti alimentari: prodotti per un'alimentazione particolare, integratori, alimenti funzionali, novel Foods, OGM.

Classificazione delle contaminazioni alimentari. Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. Micotossine. Agrofarmaci. Zoofarmaci. Fenomeni di cessione da contenitori alimentari, vari materiali impiegati per contenitori e imballaggi. I metalli pesanti. Radionuclidi. Contaminazioni biologiche: categorie di agenti eziologici. Prioni ed encefalopatie. Virus, loro caratteristiche e malattie virali trasmesse dagli alimenti: Epatite A epatite E. Virus enterici. I batteri caratteristiche generali: la riproduzione batterica, spore batteriche, tossine batteriche, fattori ambientali di crescita batterica. Infezioni e tossinfezioni, rischi e prevenzione. Malattie trasmesse con gli alimenti di origine batterica e patologie alimentari emergenti. Salmonellosi. Tossinfezione stafilococcica. Tossinfezione da bacillus cereus. Campylobacteriosi. Listeriosi. Shigellosi. Tossinfezioni da Clostridium perfringens e c. botulinum. Colera. Escherichia coli. Funghi microscopici: lieviti e muffe, caratteristiche generali. Cenni sui parassiti intestinali. Svolgimento nell'ambito della trattazione delle contaminazioni alimentari, dell'UDA "Dai campi alla tavola".

Diete e stili alimentari: concetto di dieta. La dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica, la dieta sostenibile (nell'ambito del progetto "Earth day is every day"). Dieta e sport. Alimentazione e tumori. La dieta nelle diverse età e nelle diverse condizioni fisiologiche: concetto di dietologia, dietoterapia, e dietetica.

Le diete dell'età evolutiva: dieta del neonato e del lattante, la composizione chimica del latte materno e di quello vaccino. L'alimentazione complementare, indicazioni. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La dieta nella gravidanza e durante l'allattamento. La dieta della terza età. La dieta nella menopausa.

La dieta nelle principali patologie: nelle malattie cardiovascolari (ipertensione, iperlipidemie e aterosclerosi); nelle malattie metaboliche del metabolismo glucidico (diabete), nel metabolismo purinico (iperuricemia e gotta), nelle aminoacidopatie (fenilchetonuria e favismo), nel metabolismo energetico (obesità e magrezza). Osteoporosi.

Richiami alle allergie e intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio e celiachia.

Alunni

Insegnante
Giuliana Mutignani

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

Docente : Paolucci Roberto

Disciplina: Insegnamento Religione Cattolica

Classe: V C

Ore complessive previste: h per 33 settimane

Ore svolte in presenza : 1 h per 28 settimane

Libro di testo: Itinerari2.0 Autore Michele Contadini Ed. Elledici scuola Il Capitello

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli allievi provengono per la maggior parte dalla provincia di Rieti e dalla periferia di Roma.

Parecchi alunni

risiedono in convitto, molti altri sono pendolari .

La classe evidenzia un livello socio-culturale piuttosto modesto.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Tutta la classe ha raggiunto gli obiettivi programmati in maniera soddisfacente .

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Per questa disciplina non sono previste.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

Nello svolgimento delle proposte didattiche si sono utilizzate le seguenti metodologie :

lezioni frontali usando il libro di testo; uso di fotocopie ; mappe concettuali; brainstorming; visione di video

argomentativi; ricerche personali sugli argomenti proposti; confronto e condivisione di opinioni in classe.

5. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Libro di testo e appunti forniti dal docente.

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

7. CRITERI DI VALUTAZIONE (allegare eventuali griglie)

Si fa riferimento a quanto stabilito dal Dipartimento

Prof. Roberto Paolucci

PROGRAMMA SVOLTO RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE V C

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCENTE : PAOLUCCI ROBERTO

AREA ETICA: cenni di bioetica, eutanasia ,trapianto di organi

AREA STORICA: dottrina sociale della Chiesa

AREA DOTTRINALE: proposta dei fondamentali dogmi della dottrina cristiana.

CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA': saper individuare nella propria indentità umana la dimensione religiosa per poter operare delle scelte.

Considerare il fatto religioso nella sua dimensione oggettiva e storica

TIPI DI PROVE UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE: interrogazioni, letture e commento di documenti storici, ricerche informatiche, letture e commenti delle encicliche della chiesa cattolica.

Alunni

Insegnante
Prof. Roberto Paolucci

RELAZIONE FINALE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA Anno Scolastico 2021/2022

Docente: prof.ssa Patrizia Scoppetta

ITALIANO

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

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

STORIA

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nella classe composta di nove alunni, è presente un alunno affetto da disturbo specifico dell'apprendimento per il quale come previsto dalla normativa vigente l'attività didattica e la valutazione hanno continuamente considerato gli elementi e le misure evidenziate nel PDP e un'alunna DA che segue una programmazione differenziata ridotta nei contenuti e sensibilmente semplificata.

Gli studenti si sono mostrati disponibili ed aperti alle iniziative della scuola dimostrando una buona maturazione, soprattutto in quest'ultimo anno i ragazzi hanno migliorato l'atteggiamento durante le lezioni, con interventi e riflessioni opportune; ciò è stato indubbiamente facilitato dal numero ridotto di studenti di cui è composta la classe, che ha permesso anche ai meno motivati di crescere e migliorare. Anche sotto il profilo umano la classe è cresciuta positivamente e si è amalgamata al suo interno sviluppando rapporti interpersonali amichevoli e solidali.

La presenza dell'alunno affetto da disturbo specifico dell'apprendimento e dell'alunna diversamente abile ha permesso agli studenti di imparare ad analizzare i diversi punti di vista e contribuire all'apprendimento comune nonché di usufruire di tempi di rinforzo.

Gli alunni hanno seguito con interesse e partecipazione le problematiche trattate e hanno dimostrato sensibilità verso le materie umanistiche e le tematiche letterarie anche se l'approfondimento individuale di alcuni non è stato sempre adeguato.

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

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

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

Per quanto riguarda le attività di recupero, al termine del primo trimestre due alunni sono stati inviati alla frequenza dei corsi di recupero pomeridiani di Italiano mentre tre studenti hanno seguito il corso in itinere di Storia.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO

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

- Tre alunni, motivati allo studio e disponibili al dialogo educativo, hanno acquisito una discreta conoscenza dei contenuti, nonché buone capacità operative e di rielaborazione personale
- Quattro studenti, approfondendo un discreto impegno nello studio, sono arrivati a conseguire conoscenze adeguate, pur in presenza di qualche difficoltà residuale
- Due elementi pur impegnandosi a volte in modo inadeguato, hanno comunque acquisito risultati sufficienti

ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO

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

Per entrambe le discipline, l'accertamento del recupero è avvenuto attraverso verifiche scritte secondo quanto previsto dal PTOF.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

SUSSIDI DIDATTICI

Nella didattica sono stati utilizzati:

- libri di testo
- fotocopie

- materiali multimediali allegati ai libri di testo (limbook)
- schemi e mappe concettuali
- simulate prima prova e prove nazionali standardizzate
- ricerche da Internet

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nelle valutazioni si è fatto uso delle griglie elaborate dal Dipartimento di Materie letterarie e approvate dal Collegio dei docenti dell'Istituto

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

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

Per la valutazione, sia delle prove scritte che di quelle orali, si sono utilizzate le griglie deliberate dal dipartimento e dal collegio dei Docenti.

CRITERI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

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

Prof.ssa Patrizia Scoppetta

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

STORIA E AUTORI DELLA LETTERATURA ITALIANA

1. PROFILO LETTERARIO

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

2. AUTORI ED OPERE

- **Emile Zola**
 - Lecture antologiche:
da *Germinale* “La miniera”
- **Giovanni Verga**
 - Vita, poetica, opere
 - Lecture antologiche:
da *I Malavoglia* “La famiglia Toscano”
“L’addio alla casa del nespolo”
“L’epilogo: il ritorno e la partenza di ‘Ntoni”
da *Mastro-don Gesualdo* “La morte di Gesualdo”
- **Charles Baudelaire**
 - Lecture antologiche:
da *I fiori del male* “Corrispondenze”
- **Gabriele D’Annunzio**
 - Vita, poetica, opere
 - Lecture antologiche:
da *Il piacere*, libro I, cap. II “Il conte Andrea Sperelli”
da *Alcyone* “La sera fiesolana”
- **Giovanni Pascoli**
 - Vita, poetica, opere
 - Lecture antologiche:
da *Il fanciullino*, capitolo I; III “Il fanciullo che è in noi”
da *Myrica* “Novembre”
“L’assiuolo”
“X Agosto”
da *Canti di Castelvecchio* “La mia sera”

“Il gelsomino notturno”

- **Filippo Tommaso Marinetti**

-Lecture antologiche:

“*Manifesto del futurismo*”

- **Aldo Palazzeschi**

-Lecture antologiche:

da *L'incendiario*

“E lasciatemi divertire”

- **Marcel Proust**

-Lecture antologiche:

da *Alla ricerca del tempo perduto*

“Un caso di memoria involontaria”

- **Italo Svevo**

-Vita, poetica, opere

-Lecture antologiche:

da *Una vita*, capitolo VIII

“L'inetto e il lottatore”

da *Senilità*, cap.I

“L'incipit del romanzo”

da *La coscienza di Zeno*

“Prefazione e preambolo”

“L'ultima sigaretta”

“Augusta, la salute personificata”

- **Luigi Pirandello**

-Vita, poetica, opere

-Lecture antologiche:

da *L'umorismo*, parte II, capitolo 6
“Cogliere la vita nuda”

“L'arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa

da *Novelle per un anno*

“La patente”

“L'eresia catara”

da *Il fu Mattia Pascal*

“Io mi chiamo Mattia Pascal”

“L'amara conclusione: Io sono il fu Mattia Pascal”

da *Enrico IV*, atto III

“Enrico IV per sempre”

- **Umberto Saba**

-Vita, poetica, opere

-Lecture antologiche:

da *Quel che resta da fare ai poeti*

“La poesia onesta”

da *Il Canzoniere*

“La capra”

“A mia moglie”

“Città vecchia”

“Mio padre è stato per me l'assassino”

- **Giuseppe Ungaretti**

-Vita, poetica, opere

-Lecture antologiche:

da *L'allegria*

“Veglia”

“Sono una creatura”

“I fiumi”

“San Martino del Carso”

“Fratelli”

da *Sentimento del tempo*

“Mattina”
“Soldati”
“Stelle”
“La madre”

- **Eugenio Montale**

- Vita, poetica, opere
- Letture antologiche:
da *Ossi di seppia*

“Merigiare pallido e assorto”
“I limoni”
“Spesso il male di vivere ho incontrato”
“Non chiederci la parola”

Da svolgere dopo il 15 Maggio

- Salvatore Quasimodo
- Il dopoguerra
- Il romanzo del Neorealismo

EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA SCOLASTICA

1. TIPOLOGIE DELLA PRIMA PROVA DI ESAME

Analisi del testo letterario

Analisi e produzione del testo argomentativo

Tema espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

EDUCAZIONE ALLA LETTURA

Lettura di un'opera di narrativa italiana del novecento a scelta

EDUCAZIONE CIVICA

Gli obiettivi dell'Agenda 2030

Alunni

Insegnante
Prof.ssa Patrizia Scoppetta

PROGRAMMA DI STORIA

LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

L'IMPERIALISMO

LA NASCITA DELLA SOCIETA' DI MASSA

LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

LA RIVOLUZIONE RUSSA

IL FASCISMO

LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL

IL REGIME NAZISTA

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

LA GUERRA FREDDA

Da svolgere dopo il 15 Maggio

LA DECOLONIZZAZIONE

L'ITALIA REPUBBLICANA

EDUCAZIONE CIVICA

I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali

Alunni

Insegnante
Prof.ssa Patrizia Scopetta

RELAZIONE FINALE

MATEMATICA

Anno Scolastico 2021/2022

Docente: prof. Claudio Troiani

Ore complessive previste: 97

Libro di testo: **Matematica. bianco vol. 5 – Bergamini, Trifone, Barozzi – Ed. Zanichelli**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1. Continuità didattica nel Biennio (cambiamenti all'interno della disciplina):

La classe V sez. C è composta di 10 alunni, uno dei quali ha una certificazione di DSA ed uno certificato come DA. Per tale alunno è stato predisposto un p.e.i.

Per l'alunno DSA invece è stato approntato invece un pdp al fine di individuare strategie individualizzate, strumenti compensativi e dispensativi sulla base delle diagnosi presentate.

La classe è seguita dal sottoscritto dall'inizio del terzo anno di studi e pertanto questo risulta essere il terzo anno di continuità didattica.

Tale fatto ha ovviamente favorito l'istaurarsi di un clima di lavoro basato su fiducia, stima, autoreciproco, collaborazione e dialogo aperto e costruttivo.

Gli allievi, ben integrati nel gruppo classe, hanno tutti recepito in maniera positiva tali sollecitazioni e pertanto gli obiettivi suddetti sono stati tutti pienamente raggiunti.

2. Situazione iniziale ed attuale:

La classe all'inizio dell'anno, anche in conseguenza della prolungata interruzione della didattica in presenza negli scorsi due anni, conseguente alla pandemia che ha penalizzato inevitabilmente una didattica efficace, ha evidenziato carenze disciplinari e difficoltà generali nella rielaborazione dei contenuti proposti in situazioni problematiche.

Quasi tutti gli alunni infatti hanno evidenziato carenze in merito sia alle abilità di calcolo algebrico e di applicazione corretta di procedure che di capacità adeguate nell'individuare le strategie appropriate e/o il modello matematico risolutivo di problemi classici di natura scientifico-matematica che abitualmente vengono proposti nel corso di studi di un istituto professionale.

Gli stessi hanno infatti mostrato la tendenza ad applicare e risolvere in modo meccanico e ripetitivo tecniche e procedure di calcolo, trovandosi invece in difficoltà ogniqualvolta veniva loro richiesta la comprensione e successiva riorganizzazione ed elaborazione finale delle informazioni di un problema. Tutto ciò dovuto anche ad un'evidente diffusa difficoltà di "modellizzazione" delle informazioni.

A ciò si è anche aggiunto il fatto che molti allievi tendono ad affrontare le problematiche disciplinari proposte in modo spesso poco ordinato, meccanico e ripetitivo, non riuscendo pertanto a trasformarle in abilità e competenze strutturate e durature.

La scarsa agilità nel calcolo algebrico e formalizzato ha poi spesso ostacolato e rallentato il processo di apprendimento ed ha reso stentata e a volte poco corretta soprattutto la produzione scritta, anche quando è stata richiesta l'applicazione delle procedure di calcolo in situazioni note.

Il lavoro svolto dal sottoscritto è stato pertanto improntato in modo tale da inserire nell'attività didattica ordinaria, in maniera sistematica e continuativa, momenti di recupero e di rinforzo di abilità e competenze di base, ogniquale volta si presentavano come necessario prerequisito per l'acquisizione corretta di nuovi contenuti. La presenza inoltre degli alunni DSA e DA, ha reso necessari interventi individualizzati che inevitabilmente hanno rallentato il ritmo dell'attività didattica soprattutto durante i periodi in cui parte della classe ha seguito le lezioni a distanza

La risposta degli allievi è da valutarsi però nel complesso in modo positivo; gli stessi infatti hanno mostrato buon interesse e partecipazione nei confronti delle attività svolte e buona disponibilità ad impegnarsi su quanto richiesto dal docente, ad eccezione di qualche alunno meno motivato, partecipe e presente in classe. Per questo piccolo gruppo di alunni meno motivati, quantificabile in due unità, una delle quali l'alunna DA, anche l'impegno pomeridiano nello studio è stato concentrato troppo spesso solo in prossimità di scadenze impegnative, quali interrogazioni e compiti in classe, ed è risultato pertanto non organizzato, condotto senza la sistematicità e la continuità necessarie, non efficace quindi rispetto al livello di performance richiesto nelle prove.

Il resto degli alunni, pur con le difficoltà già evidenziate, si è impegnato invece con una certa continuità, riuscendo in alcuni casi anche ad affinare un metodo di studio ordinato ed efficace, ad acquisire abilità e competenze adeguate e a colmare pienamente lacune iniziali nella preparazione.

Durante il periodo di didattica mista gli alunni in dad hanno partecipato con modalità analoghe a quelle già evidenziate durante la didattica in presenza e sopra illustrate, sebbene molto spesso con poca partecipazione attiva.

Dovendo pertanto esprimere una valutazione complessiva del livello medio di preparazione della classe occorre sottolineare quanto segue: a risultati quasi sempre pienamente sufficienti all'orale, anche in conseguenza del sostegno e della guida ricevuti da parte del sottoscritto in tali momenti di verifica, va invece evidenziato che la produzione scritta è a volte risultata mediocre in termini di capacità di riorganizzazione autonoma dei contenuti, talvolta anche di applicazione corretta e completa delle procedure richieste ma soprattutto di elaborazione di situazioni problematiche.

Anche la capacità di utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, necessario per definire correttamente oggetti, proprietà, operatori, etc. , dovuta ad un lessico non ricco, è risultata in generale poco adeguata.

Infine si ritiene utile precisare che le abilità e le conoscenze disciplinari acquisite dagli alunni solo occasionalmente si sono concretizzate in competenze strutturate spendibili in contesti problematici non noti.

Durante i periodi di didattica mista particolare attenzione è stata dedicata agli alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010 costretti a seguire a distanza. Dopo aver verificato che gli studenti erano in possesso della necessaria strumentazione per l'utilizzo degli strumenti compensativi e 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.

Si è anche provveduto a verificare che gli stessi fossero in condizione di seguire le attività di DAD programmate sulla piattaforma Google Suite.

Verificata tale possibilità per gli alunni in questione:

- sono state fornite mappe e schemi esemplificativi da condividere anche con tutti gli altri compagni di classe;

- sono state predisposte esercitazioni e compiti da svolgere a casa, corrette durante le lezioni sincrone.
- è stata prevista e monitorata la partecipazione alle video lezioni programmate
- le prove scritte proposte durante il periodo di dad non sono state valutate ma considerate come esercitazioni a distanza ed hanno tenuto conto del disturbo certificato assegnando tempi di riconsegna maggiori rispetto a quelli stabiliti per il resto della classe.

MODIFICA OBIETTIVI

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 ad oggi, nonché le indicazioni del Dirigente Scolastico del nostro Istituto, ad integrazione degli obiettivi formativi già individuati nella programmazione, si terrà anche in considerazione:

- Correttezza nei confronti di compagni ed 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, rispettare impegni quali interrogazioni programmate e partecipazione ai compiti scritti svolti on line
- 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 l'alunno dispone.

Obiettivi raggiunti

Grado di raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenza e competenza

La classe a tal proposito può essere divisa in tre gruppi: un primo gruppo, quantificabile in 4 allievi, che ha pienamente raggiunto tutti gli obiettivi fissati in termini di conoscenze ed abilità, ferma restando la presenza di difficoltà, per alcuni, nell'utilizzo corretto delle competenze più elevate in situazioni problematiche; un secondo gruppo di 3 alunni che ha raggiunto un grado di preparazione complessiva più che sufficiente, evidenziando conoscenze e capacità di riorganizzazione autonoma dei contenuti proposti sufficienti ma maggiori difficoltà nella rielaborazione e nell'utilizzo corretto delle competenze specifiche della disciplina in situazioni problematiche sia elementari che, ovviamente, più articolate e strutturate; un ultimo gruppo di 2 alunni con uno scarso grado di conoscenza e di competenze, anche di base, e mediocri capacità espressive.

Attività di recupero/sostegno

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

recupero da parte dei ragazzi interessati.

DURANTE LA DIDATTICA MISTA PER EMERGENZA COVID 19:

Durante tali periodi si sono privilegiati momenti di recupero di eventuali nuove carenze emerse durante l'anno e di rinforzo di abilità e competenze acquisite attraverso le seguenti modalità:

- interventi di recupero on-line in video lezione;
- recupero in itinere a distanza a seguito di specifiche richieste degli alunni indifficoltà
- attività di peer tutoring
- proposta delle soluzioni corrette di tutti gli esercizi assegnati
- assistenza individualizzata ogni qualvolta veniva espressa esplicita richiesta dallo studente anche tramite mail.

Metodologie e strategie educative

Metodologie utilizzate (lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione, ecc):

Così come precisato nella programmazione stilata all'inizio dell'anno ed allegata alla presente relazione il sottoscritto ha seguito, sia nelle attività di recupero ed approfondimento che in quelle in cui sono stati presentati i nuovi contenuti disciplinari, una metodologia di trasmissione-apprendimento secondo il criterio dell'impadronimento progressivo e dell'insegnamento per problemi che può essere sinteticamente schematizzata nelle seguenti fasi:

1. Esposizione dei prerequisiti e verifica degli stessi all'inizio di ogni modulo;
2. Presentazione degli obiettivi dell'unità didattica elementare;
3. Presentazione dell'argomento mediante lezione frontale, letture;
4. Verifiche intermedie mediante: esercitazioni in classe e a casa, colloqui, tests;
5. Sistemazione finale da parte dell'insegnante;
6. Verifiche finali sull'assimilazione tali da determinare il raggiungimento degli obiettivi prefissati;
7. Impiego delle conoscenze acquisite in contesti diversi.
8. Durante il periodo di didattica mista si sono utilizzate tutte le risorse messe a disposizione dalla Google Suite. Su Classroom il sottoscritto ha reso disponibili, quando necessario, sintetiche dispense e mappe dei contenuti proposti. Gli incontri in video conferenza sulla piattaforma Meet, con gli alunni in dad, oltre ad essere utilizzati per chiarimenti, ripetizioni, correzione di esercizi sono stati, quando necessario, anche momento per acquisire valutazioni orali a cui gli alunni si sono prestati rispettando tempi e modalità stabilite, con qualche eccezione, come precisato in precedenza. Va infine precisato che tutti i contenuti sono stati proposti privilegiando gli aspetti concreti ed applicativi piuttosto che quelli tecnici e teorici, nel rispetto delle caratteristiche dell'indirizzo di studi scelto dai discenti.

DURANTE LA DIDATTICA MISTA PER EMERGENZA COVID 19:

Ad integrazione dei metodi già concordati prima del periodo di sospensione si è proceduto a:

- o condivisione su piattaforma di materiali didattici, restituzione lavori svolti dagli studenti, possibile valutazione con punteggi dei compiti corretti, possibile condivisione della correzione col gruppo classe
- o comunicazioni telematiche al singolo studente o al gruppo classe e chat
- o video lezioni sincrone
- o condivisione di materiali con l'intero gruppo classe;
- o attività di tutoring a distanza

Sussidi didattici

Testo adottato; appunti del docente; mappe e schemi esemplificativi riepilogativi,

DURANTE LA DIDATTICA MISTA:

Ad integrazione di quanto previsto prima del periodo di sospensione si è provveduto a:

- o Fornire appunti delle lezioni anche sotto forma di brevi schemi e/o mappe
- o Fornire le soluzioni corrette di tutti gli esercizi proposti
- o Fornire altro materiale in formati facilmente gestibili e/o scaricabili (filesPDF)

Tipologie di verifiche:

- Proposte durante il periodo di didattica in presenza e mista: esercitazioni in classe e a casa, colloqui, tests; verifiche in classe mediante quesiti e problemi a risposta aperta.

Criteri di valutazione

Così come precisato nella programmazione si è proceduto alla valutazione degli apprendimenti distinguendo tra: **Valutazione Formativa** formulata in base a:

- a) Capacità di comprendere e analizzare il testo scritto;
- b) Conoscenze acquisite sul problema proposto;
- c) Capacità di individuare connessioni e relazioni;
- d) Capacità di deduzione;
- e) Capacità di esposizione in un linguaggio corretto;
- f) Progressi in itinere rispetto ai livelli iniziali.

Valutazione Sommativa: alla fine del primo trimestre e successivamente alla fine dell'anno è stata formulata sulla base dei risultati rilevati periodicamente, in relazione ai progressi fatti e in considerazione della partecipazione e dell'impegno mostrati dall'alunno a scuola e a casa.

In particolare per la valutazione delle prove scritte è stata utilizzata una griglia di valutazione messa a punto dal dipartimento di matematica.

DURANTE LA DIDATTICA A DISTANZA DEGLI ALUNNI IN QUARANTENA

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

- della frequenza di partecipazione alle attività didattiche a distanza;
- della partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche a distanza;
- della puntualità nell'invio delle consegne.
- del livello di interpretazione, riorganizzazione e rielaborazione dei contenuti proposti in autonomia emerso dalle esercitazioni sostenute "a distanza"
- delle competenze digitali evidenziate
- delle competenze trasversali raggiunte.

Si allega al presente documento copia del programma svolto e della griglia di valutazione utilizzata per le prove scritte.

Prof. Claudio Troiani

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ADOTTATA PER TUTTE LE VERIFICHE SCRITTE

UDA:

Tempo disponibile unità

orarie

Conoscenze	Abilità

CRITERI DI VALUTAZIONE

INDICAZIONE PER I QUESITI

Tipologia

V/F =vero/falso perché;

RM = risposta multipla;

RA = risposta aperta: problemi, esercizi tradizionali, riconoscimento di concetti; lettura di grafici, completamento di tabelle

Tabella per la correzione dei quesiti:

n. quesito										
tipologia										
Punteggio massimo										100
Punteggio totalizzato										

Nei quesiti sarà attribuito:

- Il max punteggio se la risposta è corretta e completa o corredata di motivazione)
- Un punteggio che varia tra zero e il punteggio max se la risposta è incompleta o parzialmente errata
- Zero se la risposta è errata o manca

Per i quesiti a risposta aperta il punteggio sarà assegnato tenendo conto:

- della **correttezza** dei contenuti trattati
- della **chiarezza** espositiva
- della **scelta** di tecniche risolutive e loro **corretto uso**.

Il voto finale da attribuire alla prova verrà formulato in decimi, varierà da uno a dieci in base al punteggio totalizzato dall'alunno e potrà assumere anche un valore intermedio compreso fra due interi

CORRISPONDENZA PUNTEGGIO – VOTO-LIVELLO

Punteggio	$0 \leq P \leq 35$	$35 < P \leq 45$	$45 < P \leq 55$	$55 < P \leq 65$	$65 < P \leq 75$	$75 < P \leq 85$	$85 < P \leq 95$	$95 < P \leq 100$
Voto	1-2-3	4	5	6	7	8	9	10
Livello	Gravemente insufficiente	Insufficiente	Lievemente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo	

Punteggio totalizzato /100 Voto / 10 livello

.....

DOCENTE

PROGRAMMA DI MATEMATICA

a.s.2021/2022

Analisi infinitesimale

Il calcolo integrale (recupero e approfondimento): l'integrale indefinito e le sue proprietà; gli integrali immediati; integrali di funzioni elementari: integrale della potenza di un binomio di 1° grado, integrale di una funzione irrazionale; semplici integrali di funzioni la cui primitiva è una funzione composta; proprietà dell'integrale indefinito: integrale di una somma algebrica di più funzioni, trasporto fuori del segno di integrale di un fattore costante; l'integrale definito; calcolo dell'area della regione piana delimitata da una funzione, dall'asse delle x e dalle rette $x=x_1$ e $x=x_2$.

I metodi non elementari di integrazione: l'integrazione di funzioni algebriche razionali fratte; calcolo dell'area della superficie chiusa delimitata da una o due funzioni, calcolo del valore medio di una funzione in un determinato intervallo: punto zeta corrispondente: suo significato. Le principali funzioni "economiche": costi, ricavo, guadagno. Loro valore medio in situazioni concrete: problemi.

Il calcolo combinatorio:

Le disposizioni semplici e con ripetizione; le permutazioni semplici e con ripetizione; la funzione $n!$ e le sue proprietà principali; le combinazioni semplici: esercizi sul calcolo combinatorio.

Il calcolo delle probabilità

La probabilità di un evento: la concezione classica di probabilità di un evento; lo spazio universo; il concetto di evento; evento certo, impossibile, eventi contrari; relazioni fra la probabilità di un evento e calcolo combinatorio.

La probabilità di eventi complessi: somma logica di eventi e teorema della probabilità totale; probabilità condizionata: correlazione fra eventi; eventi dipendenti e indipendenti; prodotto logico di eventi; problemi con somma e prodotto logico; il problema delle prove ripetute; i giochi aleatori: tipologie principali: speranza matematica, speranza matematica di una somma, la posta da pagare nel caso di gioco equo.

Le distribuzioni di probabilità

Variabili casuali discrete e loro distribuzioni di probabilità: la distribuzione uniforme; la distribuzione di Bernoulli (binomiale); rappresentazione grafica di una distribuzione di probabilità: istogramma e grafico cartesiano; la funzione di ripartizione: grafico cartesiano; valore medio e deviazione standard di una variabile casuale; la variabile casuale standardizzata: proprietà e caratteristiche; standardizzazione di una variabile casuale assegnata.

Presumibile programma da svolgere nel mese di maggio 2020

Variabili casuali continue: densità di probabilità e funzione di ripartizione; valor medio, varianza e deviazione standard di una variabile continua; la distribuzione normale o di Gauss; la distribuzione normale standardizzata: le tavole di Sheppard; utilizzo delle tavole di Sheppard per determinare particolari valori della distribuzione normale standardizzata.

Alunni

Insegnante

Prof. Claudio Troiani

RELAZIONE
MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE
CLASSE 5 SEZ. C

L'alunno Marcu Flavio Mircea nell'ora alternativa alla religione cattolica, ha frequentato con regolarità.

Si è dedicato allo studio autonomo, opzione da lui scelta e sottoscritta nella domanda depositata in segreteria, in maniera seria e responsabile. Inoltre su sollecitazione dell'insegnante ha partecipato con interesse ed entusiasmo alle varie tematiche proposte.

Nel corso dell'anno, il docente in questione è diventato 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.

Insegnante
LIDO DI MARCANTONIO

ALLEGATO D

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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,

UDA EDUCAZIONE CIVICA 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.
<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento</p>	<p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di sviluppo sostenibile. • Cos'è l'Agenda 2030 • 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
<p>Tempi di realizzazione</p>	<p>Pentamestre</p>
<p>Strumenti utilizzati e metodologie</p>	<p>Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni braistorming,</p>

ALLEGATO E

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici	4 -	

		argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Il D.S.
Professoressa Alessandra Onofri*

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