



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

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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
OPZIONE “PRODOTTI DOLCIARI
ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”**

	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI" RIETI	
		15/05/2022
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE		

ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

SOMMARIO

• Composizione del Consiglio di Classe	pag. 3
• Commissari e Materie assegnate	pag. 3
• Sintetica descrizione della scuola	pag. 4
• Presentazione della classe	pag. 6
• Partecipazione delle famiglie	pag. 8
• Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno	pag. 8
• Metodologie di lavoro	pag. 8
• Verifica e valutazione dei risultati didattici	pag. 8
• Obiettivi generali educativi e formativi	pag. 9
• Stabilità dei docenti	pag. 9
• Percorsi Interdisciplinari	pag. 9
• Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	pag. 10
• Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione	pag. 10
• Attività extra, intercurricolari e progettuali	pag. 11

ALLEGATI

Allegato A – Prove simulate

Allegato B – Griglie prove simulate

Allegato C – Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

Coordinatore di classe: Prof.ssa PATRIZIA ENRICA FABI

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
MARIA ALDUINO	LABORATORIO ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	
ELISABETTA BATTISTELLI	ALTERNATIVA RELIGIONE	
SIMONETTA CHERUBINI	SEC. LINGUA TEDESCO	
FULVIA CHINZARI	MATEMATICA	
ANNA DE ANGELIS	MATERIE LETTERARIE	
PATRIZIA ENRICA FABI	SC. CULT. ALIM., ANALISI CONTR. MICROBIOL. PRODOTTI ALIMENTARI	
FRANCESCO GUERCILENA	LAB. SERVIZI ENOGASTR. – SETTORE PASTICCERIA	
CLAUDIO INCHES	SECONDA LINGUA FRANCESE	
MARCO MARCELLETTI	TECNICHE ORGANIZZATIVE GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI	
ANDREA MARINETTI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
ANNA FRANCA MARINI	SEC. LINGUA SPAGNOLO	
VIRGINIA PETECCA	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI P. A.	
ALESSANDRO STAMERRA	RELIGIONE	
PATRIZIA TOSONI	PRIMA LINGUA INGLESE	
CINZIA TROIANI	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	

Dirigente scolastico	Prof.ssa Alessandra Onofri*

Composizione commissione Esame di Stato

Commissario	Materia
ANNA DE ANGELIS	MATERIE LETTERARIE
PATRIZIA ENRICA FABI	SC. CULT. ALIM., ANALISI CONTR. MICROB. PROD. ALIM.
FRANCESCO GUERCILENA	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA
VIRGINIA PETECCA	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI PRODOTTI ALIMENTARI
PATRIZIA TOSONI	PRIMA LINGUA INGLESE
CINZIA TROIANI	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

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 avviciano nel mercato locale e globale. La relazione con il territorio si esplicita attraverso numerose visite tecniche presso moderne e aggiornate strutture ricettive, la collaborazione a progetti e manifestazioni esterne, in partenariato con gli Enti Locali, (Provincia e Comune), le Associazioni di settore (tra cui Camera di Commercio, Ascom, Cesv, Associazione italiana Cuochi, Associazione italiana Sommelier).

1.5 PROFILO DELL'INDIRIZZO

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

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

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

1.5.2. Profilo professionale al termine del quinquennio

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

È in grado di:

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

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

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", che afferisce all'articolazione "Enogastronomia" il Diplomato è in grado di

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Situazione in ingresso della classe nell'anno scolastico in corso; risultati scrutini della classe quarta:

n. 8 promossi senza debito	n.3 promossi con 1 debito	n. 1 promossi con 2 debiti	n.1 promossi con 3 debiti	n. 2 non ammessi
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	---------------------

Elenco alunni che hanno frequentato la classe 5°:

ALUNNI	Classe di provenienza
1. Auletta Sofia	IV E
2. Buonvino Elisa	IV E
3. Collabolletta Martina	IV E
4. Costantini Anita	IV E
5. Crambusano Sara	IV E
6. De Angelis Valentina	IV E
7. Geraci Federico	V E
8. Graziosi Bertoncini Antonietta	IV E
9. Marcoz Lorenzo	IV E
10. Matta Martina	IV E
11. Pirri Alessandra	IV E
12. Quintili Anna	IV E
13. Rotatori Niccolò	V E
14. Sferra Federica	IV E
15. Travisani Elena	IV E

La classe V E è composta da 12 alunne e 3 alunni, uno dei quali non ha mai frequentato. In maggioranza sono provenienti dalla provincia di Roma e dalla provincia di Rieti, quattro sono ospiti del convitto annesso all'Istituto e solo due risiedono nel comune di Rieti.

Una alunna ha purtroppo deciso di abbandonare la scuola a metà del primo periodo e, malgrado vari tentativi, non c'è stato modo di persuaderla a tornare tra i banchi.

Quattro gli alunni con bisogni educativi speciali (tre dei quali con DSA) per i quali in sede di Consiglio di Classe è stato elaborato apposito P.D.P., incluso nella documentazione di rito depositata presso la segreteria dell'Istituto.

Undici alunni si sono avvalsi dell'insegnamento della Religione cattolica mentre quattro alunni si sono avvalsi dell'Attività Alternativa.

La classe ha usufruito della continuità didattica in poche discipline; i cambiamenti hanno richiesto un breve e fisiologico periodo di adattamento ma comunque gli alunni hanno reagito in modo positivo dimostrando di sapersi adeguare a nuovi metodi di insegnamento.

Rispetto ai precedenti anni scolastici, soprattutto rispetto al terzo anno, la classe ha mostrato un atteggiamento più serio e maturo, anche nell'attività didattica svolta a distanza, nelle poche occasioni in cui questa si è resa necessaria per gli studenti in quarantena a causa del Covid-19.

Si è evidenziato soprattutto un maggiore spirito di gruppo, affiatamento e solidarietà con reciproco sostegno in caso di bisogno. Gli alunni, ogni qualvolta si è manifestata la necessità, si sono distinti per l'aiuto che generosamente hanno offerto a chi di loro stava vivendo particolari situazioni di incertezza e disorientamento emotivo ma anche piccole difficoltà di ordine quotidiano.

L'interesse e la motivazione allo studio si sono rivelati adeguati in quasi tutte le discipline ma alcuni studenti hanno mostrato difficoltà e carenze dovute a scarso impegno e scarsa fiducia nelle proprie capacità, soprattutto nell'area logico-matematica. E' da aggiungere anche che l'impegno spesso si è concentrato in prossimità delle verifiche, con risultati a volte poco gratificanti.

Attitudine e interesse hanno motivato tutti gli studenti nei confronti delle materie di indirizzo: gli stage svolti nell'ambito dei PCTO hanno permesso a diversi di loro di dare il meglio di sé e di arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale.

Due di loro hanno partecipato al progetto Intercultural Love che li ha portati all'Expo 2020 a Dubai. Tutta la classe ha messo in campo le abilità acquisite nel settore della pasticceria partecipando al concorso "La Valle del primo presepe" classificandosi al 3° posto.

Purtroppo una parte degli studenti ha mostrato di possedere una certa difficoltà nella produzione scritta, soprattutto nell'uso del linguaggio specifico delle varie discipline e nella rielaborazione personale e critica; anche nell'esposizione orale qualcuno ha rivelato limiti nell'utilizzo delle terminologie specifiche e nella capacità di collegamento tra gli argomenti.

E' dunque possibile collocare gli alunni in tre fasce di livello:

- un gruppo di ragazzi ha conseguito risultati buoni e ottimi, in virtù di uno studio attento e costante nonché di impegno adeguato e proficuo; tali alunni sono riusciti ad acquisire capacità logiche, intuitive, rielaborative e analitiche ed anche capacità di orientamento e coordinamento opportuno tra le tematiche trattate;
- un secondo gruppo di allievi, più numeroso, opportunamente stimolato, ha migliorato le abilità specifiche ed è riuscito a raggiungere una preparazione ed una autonomia di lavoro sufficientemente adeguata;
- un terzo esiguo gruppo di alunni a causa di un impegno limitato e di alcune lacune e difficoltà di base, è pervenuto ad una preparazione non sempre adeguata, evidenziando qualche difficoltà nell'uso dei linguaggi specifici delle diverse discipline e soprattutto nella rielaborazione personale e critica; anche nell'esposizione orale ha rivelato limiti nella capacità di collegamento tra gli argomenti.

Non sono state segnalati casi di scarsa disciplina e anche gli elementi che hanno manifestato segni di insofferenza verso le regole, con il tempo hanno imparato a moderare e controllare intemperanze non ammissibili.

3. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

In considerazione del particolare momento legato all'emergenza covid gli incontri con le famiglie sono stati effettuati esclusivamente tramite Google Meet, mediante generazione di apposito link e prenotazione su Argo.

Alcuni docenti del CDC non hanno avuto richiesta di colloquio, non avendo così avuto contatti con le famiglie. La rappresentante dei genitori comunque è stata sempre regolarmente presente ai Consigli di Classe, riferendo scarsi contatti con le altre famiglie.

Frequenti i contatti delle famiglie degli alunni DSA con l'insegnante coordinatrice di classe.

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

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

5. METODOLOGIE DI LAVORO

Il lavoro è stato predisposto, organizzato e svolto nel rispetto delle indicazioni ministeriali e del Piano Operativo elaborato dai vari dipartimenti. Gli insegnanti hanno concordemente tentato di rispondere alle esigenze individuali di volta in volta emerse, mirando nel contempo ad un insegnamento attivo e partecipato, in grado di promuovere la rielaborazione e la riflessione.

Le metodologie di lavoro utilizzate sono state:

- Lezioni frontali;
- DDI per gli alunni in quarantena da covid 19;
- Discussioni guidate;
- Problem - solving;
- Attività laboratoriali
- Analisi di fonti e documenti;
- Simulazione Prove d'Esame.

Per gli alunni con BES si è fatto riferimento a quanto stabilito nei Piani Didattici Personalizzati.

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

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

Nell'ultimo anno sono stati affidati a nuovi docenti gli insegnamenti di:

- Analisi e controlli chimici prodotti alimentari
- Lingua e Letteratura Italiana
- Storia
- Seconda lingua Francese
- T.O.G.P.P.
- Sc. Motorie
- Religione
- Prima lingua Inglese

Negli ultimi tre anni la continuità didattica si è avuta per le sole discipline di Seconda lingua Tedesco, Matematica, Sc. Cult. Alimentaz., Diritto e Tecnica Amministrativa.

8. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
Cibo e religione	Religione; Sc. e Cultura dell'Alim., analisi contr. microb. prodotti alim.
La dieta mediterranea	Discipline coinvolte: Sc. e Cultura dell'Alim., analisi contr. microb. prodotti alim.; Prima Lingua Inglese ; Seconda Lingua.
La dieta nelle principali patologie e in particolari condizioni patologiche	Sc. e Cultura dell'Alim., analisi contr. microb. prodotti alim.; Seconda Lingua
Sicurezza alimentare	Discipline coinvolte: Sc. e Cultura dell'Alim., analisi contr. microb. prod. alim.; D.T.A.; Lab. Servizi Enogastr. (Pasticceria); Prima Lingua Inglese.

10. ESITI PERCORSI COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO (PCTO)

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

ESITI PERCORSI TRASVERSALI E ORIENTAMENTO 2021-2022 – ORE SVOLTE NEL TRIENNIO 400, DI CUI 30 IN FORMAZIONE PREPARATORIA			
Nome alunno	Esito	Azienda	Tutor interno
Auletta Sofia	Stage svolto con regolarità	Pasticceria Andreoni - Monterotondo	Marini
Buonvino Elisa	Stage svolto con regolarità	Parkhotel ai Cappuccini - Gubbio	Pietrolucci
Collabolletta Martina	Stage svolto con regolarità	Ristorante Mediterraneo – Roma	Di Mattei
Costantini Anita	Stage svolto con regolarità e con lode	Pasticceria La Passeggiata – Monterotondo	Marini
Crambusano Sara	Stage svolto con regolarità e con lode	Pasticceria La Passeggiata – Monterotondo	Marini
De Angelis Valentina	Stage svolto con regolarità e con lode	Pasticceria Millevoglie- Rieti	Marini
Geraci Federico	Non ha svolto lo stage		
Graziosi Bertoncini Antonietta	Stage svolto con regolarità	Pasticceria Cristallo – Rieti	Di Cesare
Marcoz Lorenzo	Stage svolto con regolarità	Pasticceria Fieni – Monterotondo	Marini
Matta Martina	Stage svolto con regolarità	Gastr. Palombini – Roma	Di Mattei
Pirri Alessandra	Stage svolto con regolarità (100 ore anziché 160)	Pasticceria Gluckdame – Nerola	Poli
Quintili Anna	Stage svolto con regolarità	Parkhotel ai Cappuccini - Gubbio	Pietrolucci
Rotatori Niccolò	Non ha svolto lo stage		
Sferra Federica	Stage svolto con regolarità	Pasticceria La Passeggiata – Monterotondo	Di Mattei
Travisani Elena	Stage svolto con regolarità	Pasticceria Cristallo - Rieti	Di Cesare

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)				
Nome	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
<i>“Giorno della memoria 2022”</i>	27 gennaio 2022	Dalle h. 9.30 alle ore 12.30	Italiano/Storia	Partecipazione on line. Evento certificabile come 3 ore di PCTO/Educazione Civica, organizzato da Sale Scuola Viaggi srl, tenuto in diretta on line da Trieste e da Fossoli.

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, analisi contr. microbiol. prodotti alimentari

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:

- **“GIORNO DELLA MEMORIA”**: evento on line – 27 gennaio 2022
- **INTERCULTURAL LOVE: DUBAI EXPO 2020**, aprile 2022: in un'ottica transnazionale si dà inizio ad una collaborazione tra Paesi appartenenti a culture totalmente diverse, unite da uno stesso culto delle tradizioni enogastronomiche locali, in un'ottica di confronto linguistico attraverso percorsi di stage ed esperienze educative tra Italia, Giappone, Perù e Marocco – alunni coinvolti Marozz Lorenzo, Quintili Anna
- **“LA VALLE DEL PRIMO PRESEPE”** V edizione - progetto promosso dalla Chiesa di Rieti con il sostegno di Regione Lazio e Fondazione Varrone – il lavoro della classe, guidata dall'insegnante di Lab. Pasticceria, si è classificato al 3° posto.
- **“GUADAGNARE LA SALUTE CON LA LILT”**: progetto attivato con Protocollo di intesa tra la Lega Italiana per la Lotta contro i tumori e il MIUR
- **“STARTUPPER TRA I BANCHI DI SCUOLA”**: il progetto si inserisce tra le azioni del Programma Startupper School Academy per la promozione dell'imprenditorialità nelle scuole, all'interno dei “Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento”; è finalizzato a far “acquisire agli studenti una mentalità imprenditoriale intesa come capacità di trasformare le idee in azioni attraverso la creatività, l'innovazione, la valutazione e l'assunzione del rischio, la capacità di pianificare e gestire progetti imprenditoriali”. Ente organizzatore: l'azione è condotta da Lazio Innova, soggetto accreditato al MIUR.

Convegni:

- **“Contributi dell'Arma dei Carabinieri alla formazione della cultura e della legalità”**: incontro in presenza con esponenti dell'Arma dei Carabinieri - 21 aprile 2022

Visite tecniche e orientamento:

- Progetto orientamento in uscita – “COSTAGGINI ORIENTA AL FUTURO” per prospettare agli studenti le offerte formative degli Atenei e le iniziative pro-futuro in campo di formazione attraverso le vetrine e i desk dei soggetti che lavorano nei percorsi post diploma – 26-28-29/4/2022
- Progetto orientamento in uscita – “COSTAGGINI ORIENTA AL FUTURO” per prospettare agli studenti le offerte formative degli Atenei e le iniziative pro-futuro in campo di formazione attraverso le vetrine e i desk dei soggetti che lavorano nei percorsi post diploma – 6/5/2022

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Alessandra Onofri *

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

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

ALLEGATO A
Prove simulate

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Eugenio Montale

Ti libero la fronte dai ghiaccioli *Le occasioni*

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

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

COMPRENSIONE E ANALISI

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

INTERPRETAZIONE

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

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

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

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! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

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

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

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

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

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

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

3 *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

4 *smania mala*: malvagia irrequietezza.

5 *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

6 *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è

innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.

2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.

3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.

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

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

Interpretazione

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

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito storico)

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

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

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

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

COMPRENSIONE 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.

(Ambito economico)

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

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

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

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

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo,

confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito scientifico)

Carlo Petrini, *Clima, partiamo dalla spesa* (da *La Repubblica*, 8 agosto 2019)

Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, si appella ad ognuno di noi perché contribuisca con le scelte di consumo a contenere il cambiamento climatico.

Nessuna novità. Purtroppo il rapporto dell'Onu sui cambiamenti climatici presentato ieri mette nero su bianco quanto studiosi e associazioni dicono da anni: dobbiamo intervenire subito per fermare il riscaldamento globale altrimenti si rischia la scomparsa. L'allarme era stato lanciato in maniera inequivocabile durante l'incontro di tutti gli Stati del mondo (o almeno della stragrande maggioranza) durante la Cop 21 di Parigi del 2015, che si chiuse con un accordo per fissare l'obiettivo di limitare l'incremento del riscaldamento globale a meno di 2°C rispetto ai livelli pre-industriali. Ma si è fatto e si sta facendo ben poco. Poco o nulla è cambiato, se non in peggio. (...)

Il nuovo rapporto dell'Onu evidenzia, se mai non ce ne fossimo accorti, un'accelerazione dei fenomeni legati alla crisi climatica con conseguenze sempre più disastrose e che toccano in maniera più o meno visibile tutto il mondo. Tra le aree più colpite l'Asia e l'Africa, ma anche il Mediterraneo è fortemente a rischio e con lui le nazioni rivierasche.

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

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

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

COMPRENSIONE E ANALISI

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

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

PRODUZIONE

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

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C

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

La crisi è la miglior benedizione che può arrivare a persone e nazioni, perché la crisi porta progresso. La creatività nasce dalle difficoltà nello stesso modo in cui il giorno nasce dalla notte oscura. È dalla crisi che nascono l'inventiva, 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.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

A. S. 2021-2022

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI
MICROBIOLOGICI PRODOTTI ALIMENTARI

“Alimentazione e tumori”

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

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

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

- proponga un menù di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche i prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:
 - motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono alleati efficaci nella prevenzione del cancro
 - riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;
 - indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo.
- compili una “Guida ragionata” (non più di cinque raccomandazioni, accompagnate da un'adeguata e sintetica motivazione) da mettere a disposizione del consumatore per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduca l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche.

ALLEGATO B

Griglie prove simulate

Italiano

Sc. Cult. Alimentaz., analisi contr. microb. prod. alim.

CANDIDATO/A _____ **CLASSE** _____

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

Tipologia B	Livelli					
Indicatori	Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo						
Coesione e coerenza testuale						
Ricchezza e padronanza lessicale						
Correttezza grammaticale (ort., morf., sint.); uso corretto ed efficace della punteggiatura						
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali						
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali						
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti						
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 e 1 - 3	Insufficiente e 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					
	Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficiente 6	Buono 7 - 8	Ottimo 9 - 10	Punteggio
Indicatori						
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				

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					Punteggi
Indicatori	Grav. Insufficiente 1 - 3	Insufficiente 4 - 5	Sufficien te 6	Buono 7 - 8	Ottim o 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	Sufficien te 9/10	Buono 11/13	Ottim o 14/1 5		
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	Sufficien te 3	Buono 4	Ottim o 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				

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
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI CONTR. MICROB. PROD. ALIM.**

CANDIDATO/A

CLASSE V SEZ. E

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	____ /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	____ /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	____ / 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 specifica	3	____ / 3
	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia specifica	2	
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia specifica	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 (Lg. 170/2010)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI CONTR. MICROB. PROD. ALIM.**

CANDIDATO/A

CLASSE V SEZ. E

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	____ /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	____ /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	____ / 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	____ / 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 e programma svolto da ogni singolo
docente

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. “R.A. COSTAGGINI “
Anno scolastico 2021/2022

docente: prof.ssa Simonetta Cherubini

Disciplina: Lingua Tedesca

classe: V ° sez. E

Ore complessive previste: 99 h

libro di testo: PAPRIKA - Hoepli

Nell’ambito della classe solamente due alunne studiano la lingua tedesca, partecipando alle lezioni di questa materia congiuntamente a studenti delle classi V I e IV E (indirizzo cucina e pasticceria rispettivamente), per un totale di 10 alunni.

Da tale combinazione che ha unito studenti non solo di indirizzi diversi, ma anche di diversi anni di corso, risulta evidente la difficoltà, a volte l’impossibilità, di trovare un nucleo tematico comune, intorno al quale organizzare attività didattiche che coinvolgessero l’intero gruppo.

Se occasionalmente ci si è riusciti, abbassando inevitabilmente il livello della classe quinta – invitata a partecipare “supervisionando” il lavoro dei compagni-, nella maggior parte delle occasioni si è dovuto lavorare in modo parallelo, assegnando a ciascun gruppo un’attività commisurata al proprio livello di apprendimento e all’indirizzo di appartenenza. Tutto ciò ha inevitabilmente richiesto una maggiore autonomia da parte degli studenti nell’approcciarsi agli argomenti proposti (a scapito a volte di una comprensione più dettagliata e di un approfondimento delle tematiche trattate) e la non completa fruizione dei tempi di lezione, in quanto frammentati tra i diversi sottogruppi.

Alla fine di questo percorso - già di per sé difficoltoso e reso ancor più complicato dalle diverse tipologie di didattica che si sono susseguite durante il corso dell’anno scolastico – lo svolgimento del programma ha subito tagli e rallentamenti, non essendo stato possibile svolgerlo per intero e in modo esaustivo, come sarebbe stato auspicabile in particolare in una classe che si prepara ad affrontare gli esami di maturità.

In ogni caso si è cercato di centrare l’attenzione sui temi di maggiore interesse nell’ottica di un approccio interdisciplinare, con l’intento specifico di mettere gli studenti nelle condizioni più favorevoli a sviluppare compiutamente l’elaborato oggetto di discussione nell’esame finale. A questo scopo particolare attenzione è stata data anche alle tematiche correlate all’Agenda 2030, oggetto di approfondimento trasversale.

In generale tutte le attività sono state comunque sviluppate in modo da indirizzare gli studenti a:

- comprendere le idee principali di testi orali su argomenti vari, anche estranei al settore specifico;
- esprimersi correttamente e con buona comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale;
- cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere professionale;
- produrre in modo corretto e comprensibile testi scritti non complessi di carattere quotidiano.

Se da una parte nella comprensione scritta gli alunni si sono orientati con risultati apprezzabili, maggiori difficoltà si sono riscontrate nello sviluppare le abilità di comprensione ed espressione orale.

I testi analizzati sono stati generalmente accompagnati dall'opportuna riflessione lessicale, strutturale e morfo-sintattica; in fase di produzione invece, gli alunni sono stati guidati nella redazione di brevi e semplici testi che relazionassero sugli argomenti svolti.

I momenti di verifica e valutazione hanno avuto lo scopo non solo di misurare il livello di apprendimento, ma anche e soprattutto di accertare il progressivo conseguimento degli obiettivi prefissati, tenendo conto anche di altre variabili, quale la partecipazione alle attività proposte, la presenza online e la puntualità delle consegne. Per quanto riguarda le griglie di valutazione si fa riferimento a quanto approvato dal Dipartimento di Lingue.

L'insegnante
Simonetta Cherubini

**PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

MODUL 1 - ERNÄHRUNGS- UND LEBENSMITTELKUNDE

- Mikronährstoffe: Kohlenhydrate, Eiweiß und Fette
- Mikronährstoffe: Vitamine und Mineralstoffe
- Wasser und Ballaststoffe.

MODUL 2 - IN DER KÜCHE

- Der Joghurt: Eigenschaften und Wirkungen
- Varianten für ein kalorienarmes Frühstück: low-carb Pancakes; Pfannkuchen mit Banana
- Schwarzkohluppe
- Eine Ausbildung als Konditorin.

MODUL 3 - NACHHALTIGKEIT UND GASTRONOMIE

- Was bedeutet eigentlich BIO
- Klimafreundliches und nachhaltiges Kochen
- Nachhaltige Ernährung.

MODUL 4 - EIN BISSCHEN LITERATUR

- Das Thema der Freundschaft in Hermann Hesses "Narziss und Goldmund" (ein Abzug)

MODUL 5 - SOZIALKUNDE

- Die Agenda 2030: die 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung
- Ziel 2: eine bessere Ernährung für alle.

GLI ALUNNI

IL DOCENTE
Simonetta Cherubini

RELAZIONE FINALE
I.P.S.S.E.O.A. “R.A. COSTAGGINI “
Anno scolastico 2021/2022

docente: prof.ssa Fulvia Chinzari

Disciplina: Matematica

classe: V sez. E

La classe, formata da quindici alunni, ha vissuto l'iter scolastico in modo regolare fino a marzo 2020. Successivamente a seguito della pandemia e l'inizio della DAD l'iter è stato decisamente irregolare, insolito e imprevedibile. Ciò ha ovviamente influito sul rendimento dei singoli, per alcuni l'interesse non è stato sempre costante, mentre altri hanno mostrato interesse ottenendo buoni risultati.

Ho sempre tenuto alla centralità dello studente cercando di personalizzare dei percorsi formativi rispettosi degli stili cognitivi e dei ritmi di apprendimento dei discenti utilizzando metodologie fondate sul dialogo e sul coinvolgimento degli studenti e strategie volte al superamento delle difficoltà di apprendimento.

Nonostante ciò il gruppo classe non risulta omogeneo in un'ottica di crescita e di acquisizioni di abilità, conoscenze e competenze.

L'intensità maggiore e minore dell'impegno, oltre che dalla presenza di lacune pregresse e di difficoltà oggettive riscontrate in alcuni allievi, spesso poco fiduciosi nelle proprie potenzialità, ha rappresentato le linee di demarcazione tra le diverse fasce di rendimento:

1. Alunni, il cui impegno è stato assiduo e sistematico, si sono avvalsi di un metodo di studio autonomo. Hanno lavorato con impegno serio ottenendo, in termini di competenze, un buon livello di preparazione.
2. Alunni hanno acquisito conoscenze essenziali lavorando con sufficiente impegno.
3. Alunni, a causa di lacune pregresse e difficoltà nel metodo di studio o per forte discontinuità nell'applicazione, presentano una situazione di rendimento mediocre.

Le verifiche di apprendimento sono state svolte attraverso esercizi, test, interrogazioni orali, lavori di gruppo.

Per la valutazione ho tenuto conto dei seguenti indicatori: conoscenze generali e specifiche degli argomenti, assiduità e partecipazione al dialogo educativo, impegno nel percorso compiuto rispetto al livello iniziale e il grado di collaborazione nel lavoro in classe.

Fulvia Chinzari

**PROGRAMMA DI MATEMATICA
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

- Richiami sullo studio di una funzione

- Integrale indefinito

- Primitive e integrale indefinito
- Integrali immediati e integrali per scomposizione

- Integrale definito

- Dalle aree al concetto di integrale definito, calcolo dell'area di una superficie piana
- Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo
- Applicazioni geometriche degli integrali definiti
- Integrali impropri
- L'integrazione numerica
- Nascita e sviluppo del concetto di integrale

- Calcolo combinatorio

- Introduzione al calcolo combinatorio
- Disposizioni e permutazioni
- Combinazioni

- Probabilità

- Introduzione al calcolo delle probabilità
- Valutazione della probabilità secondo la definizione classica
- Probabilità composta ed eventi indipendenti
- Teoria di disintegrazione e il teorema di Bayes

Gli alunni:

.....

.....

Il docente
Fulvia Chinzari

.....

.....

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

docente: prof.ssa Anna De Angelis

Discipline: Lingua e letteratura italiana - Storia

classe: 5^a sez. E

Ore complessive previste: 4 ore per 33 settimane (Italiano), 2 ore per 33 settimane (Storia)

Libro di testo di Italiano: Paolo Di Sacco, *La scoperta della letteratura*, volume 2. *Dal Barocco all'età romantica* e volume 3. *Dal secondo Ottocento a oggi*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori PEARSON

Libro di testo di Storia: G. De Vecchi, G.Giovannetti, *Storia in corso*, volume 2. *L'età dell'industria e degli stati nazionali* e volume 3. *Il Novecento e la globalizzazione*, PEARSON

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

- La classe 5^a E è costituita da 14 studenti che appartengono a diverse realtà territoriali: quasi tutti gli studenti sono pendolari, variamente provenienti dalle province di Rieti e di Roma, alcuni vivono a Rieti mentre quattro alunni sono convittori. Sono presenti quattro alunni affetti da DSA e da BES per i quali, come previsto dalla normativa vigente, il c.d.c. ha elaborato un PDP condiviso dalle famiglie e al quale si è sempre fatto riferimento sia nel corso dell'attività didattica sia in sede di valutazione.

L' impegno didattico dell'insegnante nella classe è iniziato a partire dal terzo anno (solo per la disciplina Storia), ed è ripreso in quinta.

Nel corso dell'anno scolastico la maggior parte degli alunni ha mostrato un atteggiamento corretto e quasi tutti gli studenti hanno seguito con interesse e partecipazione le tematiche trattate mostrando una certa sensibilità verso le discipline umanistiche. L'approfondimento individuale tuttavia non è stato sempre adeguato.

All'inizio dell'anno scolastico diversi alunni presentavano ancora incertezze nell'elaborazione di testi scritti conformi alle tipologie d'esame e nell' acquisizione del metodo di studio, di conseguenza le strategie educative sono state finalizzate soprattutto alla facilitazione dei processi di apprendimento e di rielaborazione dei contenuti.

Le esercitazioni di scrittura sulle tipologie testuali della prima prova dell'Esame di Stato hanno permesso agli studenti di acquisire competenze linguistiche mediamente sufficienti dal punto di vista formale e contenutistico.

Per quanto riguarda lo studio della Letteratura italiana si è preferito presentare in maniera essenziale i movimenti letterari e culturali privilegiando la lettura e l'analisi dei testi presi in esame. Si è ritenuto opportuno dedicare diverse lezioni alla pianificazione e all' elaborazione di testi scritti delle tipologie della prima prova d'esame.

Lo studio della Storia è stato proposto in sincronia con il programma di Italiano presentando i fatti storici in modo attuale attraverso continui collegamenti con la realtà sociale e politica contemporanea e con l'area di indirizzo professionale, così da suscitare motivazione e interesse. Per avvicinare gli alunni allo studio del Novecento sono stati proposti documenti multimediali riguardanti eventi, episodi biografici, interviste a personaggi famosi e testimonianze storiche. La programmazione di entrambe le discipline è stata svolta quasi per intero.

Per quanto riguarda le attività di recupero, al termine del primo trimestre tre alunni sono stati inviati alla frequenza di corsi di recupero pomeridiani di Italiano mentre sei alunni hanno seguito il corso in itinere di Storia. Tutti hanno recuperato le carenze formative evidenziate alla fine del trimestre.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO IN ITALIANO

Gli studenti possono essere suddivisi in tre fasce di livello:

- Al primo livello appartiene un numero ristretto di alunni che, molto motivati allo studio e disponibili al dialogo educativo, hanno acquisito un'apprezzabile conoscenza dei contenuti, denotando notevoli capacità operative e di rielaborazione personale.
- Al secondo livello appartengono alcuni studenti che hanno conseguito un sufficiente grado di conoscenze e competenze: alcuni di essi hanno profuso un discreto impegno nello studio mentre altri si sono impegnati in modo discontinuo.
- Tre alunni infine presentano ancora incertezze nella rielaborazione autonoma dei contenuti e nell'esposizione sia orale sia scritta.

LIVELLI DI APPRENDIMENTO IN STORIA

Gli studenti possono essere suddivisi in tre fasce di livello:

- Al primo livello appartiene un piccolo numero di alunni che hanno acquisito una buona conoscenza dei contenuti e la piena capacità di rielaborazione personale
- Al secondo appartiene la maggior parte degli studenti che hanno raggiunto un livello di conoscenze e di competenze più che sufficiente pur impegnandosi, a volte, in modo superficiale.
- Un numero esiguo di alunni, infine, presenta un rendimento non sempre sufficiente.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

- Corso di recupero pomeridiano di Italiano nel periodo febbraio- marzo
- Corso di recupero in itinere di Storia nel periodo gennaio- marzo
- Esercizio di tecniche di lettura e analisi del testo
- Potenziamento delle conoscenze linguistiche di base
- Potenziamento dei modelli di scrittura
- Acquisizione del metodo di studio
- Rielaborazione dei contenuti attraverso l'uso di griglie, schemi e mappe concettuali

L'accertamento del recupero è avvenuto con verifiche scritte effettuate nei mesi di febbraio e marzo secondo le modalità approvate dal Collegio docenti.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Sono state utilizzate diverse strategie metodologiche, basate sulla modularità dei contenuti, sulla ricostruzione del contesto storico-culturale, sull'approfondimento di tematiche relative all'attualità e sulla individuazione di qualche collegamento interdisciplinare:

- Lezioni frontali
- Lezioni interattive e dialogiche
- Brainstorming
- Ricerche individuali e in gruppo
- Attività laboratoriali

Durante i brevissimi periodi in cui lo svolgimento delle lezioni è avvenuto con modalità mista o con modalità di didattica digitale integrata oltre ad utilizzare i metodi didattici già concordati si è proceduto a:

- Condivisione su piattaforma di materiali didattici, anche di tipo multimediale, restituzione di lavori svolti dagli studenti, possibile valutazione con punteggio dei compiti corretti, possibile condivisione della correzione al gruppo classe
- Comunicazioni telematiche al singolo studente o al gruppo classe via mail e/o chat
- Videolezioni sincrone
- Attività di tutoring a distanza
- Flipped classroom per creare un ambiente di lavoro in cui gli studenti utilizzano,

condividono e modificano materiali selezionati, videolezioni, quiz on line e creano gruppi di discussione

Particolare attenzione è stata dedicata agli alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010. Dopo aver verificato che gli stessi erano in possesso della necessaria strumentazione per l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative, 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.

SUSSIDI DIDATTICI

La didattica è stata integrata con l'impiego di:

- Libri di testo
- Altri testi scolastici per l'approfondimento
- Schemi, appunti personali e mappe concettuali per l'esemplificazione dei contenuti disciplinari
- Ricerche da Internet e da altre fonti (pubblicazioni specialistiche, quotidiani e riviste)

Si è inoltre provveduto, attraverso le diverse piattaforme multimediali, a:

- Fornire appunti delle lezioni sincrone
- Fornire mappe concettuali e sintesi
- Fornire altro materiale anche in formato multimediale

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

- Colloqui e interrogazioni
- Valutazione degli interventi dal posto
- Italiano: tre verifiche scritte e una orale nel trimestre, tre verifiche scritte e due orali nel pentamestre.
- Storia: due verifiche orali sia nel trimestre sia nel pentamestre

CRITERI DI VALUTAZIONE

Quantità e qualità delle informazioni possedute

- Coerenza e coesione
- Uso del registro linguistico adeguato
- Capacità di argomentazione
- Capacità di affrontare una tematica con metodo critico

CRITERI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

1. Saper ascoltare e rispondere in modo pertinente ed essenziale alle domande orali
2. Saper esporre le conoscenze acquisite in modo chiaro
3. Saper utilizzare gli elementi essenziali dell'analisi testuale
4. Saper produrre elaborati chiari e corretti rispondenti alla consegna
5. Saper operare semplici collegamenti
6. Comprendere il nesso causa-effetto dei fatti storici
7. Conoscere gli elementi essenziali della cultura e della società studiate
8. Conoscere gli avvenimenti più importanti della Storia italiana inserita nel contesto internazionale
9. Comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo degli avvenimenti storici

Nella valutazione si è fatto uso delle griglie approvate dal Dipartimento e dal Collegio dei docenti dell'Istituto.

La docente, prof.ssa Anna De Angelis

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

STORIA E AUTORI DELLA LETTERATURA ITALIANA

1. STRUMENTI PER L'ANALISI DEL TESTO LETTERARIO

- **Il testo narrativo**
- **Il testo poetico**

2. PROFILO LETTERARIO

- **Fra Ottocento e Novecento:**

- Il contesto storico e culturale: il Positivismo, la crisi del razionalismo, società e cultura di massa.
- Il Naturalismo e il Verismo
- Il Decadentismo
- La lirica simbolista
- Il romanzo decadente
- Il progetto delle Avanguardie storiche: il Futurismo
- Il grande romanzo europeo

- **La letteratura contemporanea:**

- Il contesto storico e culturale: il fascismo e la cultura italiana
- La lirica ermetica

3. AUTORI ED OPERE

- **Emile Zola**

- -Vita, opere e ritratto letterario
- -Lecture antologiche :
- “La miniera” (da *Germinale*, cap.I)

- **Giovanni Verga**

- Vita, opere e ritratto letterario
- Lecture antologiche :
- “Rosso Malpelo”, “La lupa” (da *Vita dei campi*)
- “La famiglia Toscano” (da *I Malavoglia*, cap. I)
- “L’epilogo: il ritorno e la partenza di ‘Ntoni”
- (da *I Malavoglia*, cap. XV)

- **Charles Baudelaire**

- -Vita, opere e ritratto letterario
- -Lecture antologiche :
- “Corrispondenze” (da *I fiori del male*)

- **Paul Verlaine**

- -Vita, opere e ritratto letterario
- -Lecture antologiche:
- “Languore” (da *Un tempo e poco fa*)

- **Gabriele D'Annunzio**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche:
 - “Il conte Andrea Sperelli” (da *Il piacere*, libro I, cap. 2)
 - “La sera fiesolana”, “La pioggia nel pineto” (da *Alcyone*)
- **Giovanni Pascoli**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche :
 - “Novembre”, “Lavandare”, “Il lampo”, “X agosto”, “L’assiuolo” (da *Myricae*)
 - “Il gelsomino notturno” (da *Canti di Castelvecchio*)
- **Filippo Tommaso Marinetti**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche :
 - “Manifesto del Futurismo”
 -
- **Italo Svevo**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche:
 - “Prefazione e Preambolo”, “L’ultima sigaretta ”, “Zeno sbaglia funerale”, “Psico-analisi”
 - (da *La coscienza di Zeno*)
- **Luigi Pirandello**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche:
 - “La patente”, “Il treno ha fischiato” (da *Novelle per un anno*)
 - “Io mi chiamo Mattia Pascal”, “L’amara conclusione : io sono il fu Mattia Pascal” (da *Il fu Mattia Pascal*)
 - “Enrico IV per sempre” (da *Enrico IV* , atto III)
- **Giuseppe Ungaretti**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche:
 - “I fiumi”, “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Fratelli”, “Soldati” (da *L’allegria*)
- **Salvatore Quasimodo**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche:
 - “Ed è subito sera” (da *Erato e Apollion*), “Alle fronde dei salici”(da *Giorno dopo giorno*)
- **Eugenio Montale**
 - -Vita, opere e ritratto letterario
 - -Lecture antologiche:
 - “Meriggiare pallido e assorto” , “Spesso il male di vivere ho incontrato” (da *Ossi di seppia*)

EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA SCOLASTICA

TIPOLOGIE DELLA PRIMA PROVA DI ESAME

- **A. Analisi di un testo letterario**
- **B. Analisi e produzione di un testo argomentativo**
- **C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

EDUCAZIONE CIVICA

-Nell'ambito della prima tematica "L'Italia nella comunità internazionale" sono state svolte le seguenti attività: lettura e analisi dei testi argomentativi "A proposito di diritti umani" (A. Cassese) e "La tortura: un male assoluto (R. Noury) relativi al tema "I diritti umani nelle organizzazioni internazionali"; visione di documenti multimediali; dibattito in classe.

-Nell'ambito della seconda tematica "Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030" sono state svolte le seguenti attività: lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030; visione di documenti multimediali; dibattito in classe.

Gli alunni

La docente, prof.ssa Anna De Angelis

.....

.....

.....

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

STORIA GENERALE

- 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
- La decolonizzazione (in breve)
- L'età dell'oro (in breve)
- L'Italia repubblicana: la nascita della Repubblica italiana e i principi del nuovo stato

Gli alunni

La docente, prof.ssa Anna De Angelis

.....

.....

.....

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

Docente: Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, analisi e controllo microb. dei prodotti alimentari

Classe: 5[^] E

Ore complessive previste: 3 h per 33 settimane

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. Machado – Poseidonia Scuola

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe V E è composta da 12 alunne e 3 alunni, uno dei quali non ha mai frequentato. In maggioranza sono provenienti dalla provincia di Roma e dalla provincia di Rieti, quattro sono ospiti del convitto annesso all'Istituto e solo due risiedono nel comune di Rieti.

Una alunna ha purtroppo deciso di abbandonare la scuola a metà del primo periodo e, malgrado vari tentativi, non c'è stato modo di persuaderla a tornare tra i banchi.

Quattro gli alunni con DSA per i quali in sede di Consiglio di Classe è stato elaborato apposito P.D.P., incluso nella documentazione di rito depositata presso la segreteria dell'Istituto.

Rispetto ai precedenti anni scolastici, soprattutto rispetto al terzo anno, la classe ha mostrato un atteggiamento più serio e maturo, anche nell'attività didattica svolta a distanza, nelle poche occasioni in cui questa si è resa necessaria per gli studenti in quarantena a causa del Covid-19.

Si è evidenziato soprattutto un maggiore spirito di gruppo, affiatamento e solidarietà con reciproco sostegno in caso di bisogno. Gli alunni, ogni qualvolta si è manifestata la necessità, si sono distinti per l'aiuto che generosamente hanno offerto a chi di loro stava vivendo particolari situazioni di incertezza e disorientamento emotivo ma anche piccole difficoltà di ordine quotidiano.

Gli alunni si sono distinti per aver seguito con interesse e motivazione le lezioni ma alcuni hanno mostrato difficoltà e carenze dovute a scarso impegno e scarsa fiducia nelle proprie capacità, E' da aggiungere anche che l'impegno spesso si è concentrato in prossimità delle verifiche, con risultati a volte poco gratificanti.

Una parte degli studenti ha mostrato di possedere una certa difficoltà nella produzione scritta, soprattutto nell'uso del linguaggio specifico e nella rielaborazione personale e critica; anche nell'esposizione orale qualcuno ha rivelato limiti nell'utilizzo della terminologia specifica e nella capacità di collegamento tra gli argomenti.

E' dunque possibile collocare gli alunni in tre fasce di livello:

- un gruppo di ragazzi ha conseguito risultati buoni e ottimi, in virtù di uno studio attento e costante nonché di impegno adeguato e proficuo; tali alunni sono riusciti ad acquisire capacità logiche, intuitive, rielaborative e analitiche ed anche capacità di orientamento e coordinamento opportuno tra le tematiche trattate;
- un secondo gruppo di allievi, più numeroso, opportunamente stimolati, ha migliorato le abilità specifiche ed è riuscito a raggiungere una preparazione ed una autonomia di lavoro sufficientemente adeguata;
- un terzo esiguo gruppo di alunni a causa di un impegno limitato e di alcune lacune e difficoltà di base, è pervenuto ad una preparazione non sempre adeguata, evidenziando qualche difficoltà nell'uso del linguaggio specifico e soprattutto nella rielaborazione personale e critica; anche nell'esposizione orale ha rivelato limiti nella capacità di collegamento tra gli argomenti.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Durante tutto il corso dell'anno sono stati effettuati richiami agli argomenti degli anni precedenti al fine di recuperare conoscenze funzionali all'acquisizione di nuove abilità e competenze.

All'inizio del secondo periodo, come deliberato in sede di Consiglio di Classe, è stata avviata l'attività per il recupero delle carenze del primo periodo attraverso lo svolgimento del corso pomeridiano, tenuto da altro insegnante.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Per le certificazioni previste dalla legge 170/2010 sono stati utilizzati gli strumenti compensativi e dispensativi.

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:

- lezioni frontali, durante le quali si è cercato di educare gli alunni ad abitudini auto-riflessive
- lezioni in modalità mista su Google Meet
- lavori svolti in classe e a casa con correzione partecipata volta alla riflessione sugli errori commessi
- schematizzazione dei concetti fondamentali.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

- Libri di testo in adozione: "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. Machado – Poseidonia Scuola
- GSuite Classroom e Meet
- PowerPoint (condivisi su Classroom) per schematizzare i concetti
- Sintesi vocali degli argomenti (condivise su Classroom)
- Video reperiti sul Web

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche sono state sia orali che scritte; per quanto riguarda quelle scritte sono state due nel trimestre e saranno tre nel pentamestre; la tipologia utilizzata è stata il tema. Nel secondo periodo una delle verifiche scritte sarà la simulazione della prova d'esame, come deliberato durante la riunione del Dipartimento. Presumibilmente la simulazione verrà svolta nella prima decade del mese di maggio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale si tiene conto del livello di partenza e del lavoro condotto durante l'anno al fine di raggiungere gli obiettivi didattici e formativi previsti. Vengono considerati più aspetti quali l'acquisizione dei contenuti in modo rielaborato, il progressivo sviluppo delle capacità di analisi e sintesi dei vari argomenti, la comprensione e l'uso appropriato di un linguaggio scientifico sempre più ricco e rigoroso che consente agli alunni di condurre un ragionamento al livello degli studi in corso. Inoltre la valutazione tiene conto di diversi altri fattori quali l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, la capacità di intendimento immediato, la diligenza e la continuità nello studio.

Per la valutazione delle prove di verifica vengono utilizzate le griglie proposte e approvate dal Dipartimento Disciplinare di appartenenza.

L'Insegnante
Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLO
MICROBIOLOGICO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- Unità 1.1 **CIBO E RELIGIONI**
Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
Le regole alimentari nella tradizione ebraica
Le regole alimentari nel Cristianesimo
Le regole alimentari nell'Islam
- Unità 1.2 **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**
Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
Gli integratori alimentari
Gli alimenti funzionali
I novel foods
Gli alimenti geneticamente modificati
I superfoods

MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Unità 2.1 **LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE**
Aspetti generali
La dieta nell'età evolutiva
La dieta del neonato e del lattante
L'alimentazione complementare
La dieta del bambino
La dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto
La piramide alimentare
La dieta in gravidanza
La dieta della nutrice
La dieta nella terza età
- Unità 2.2 **DIETE E STILI ALIMENTARI**
Diete e benessere
Stili alimentari
La dieta mediterranea
La dieta vegetariana
La dieta macrobiotica
La dieta eubiotica
La dieta nordica
La dieta e lo sport

MODULO 3 LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Unità 3.1 **LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**
Le malattie cardiovascolari
Ipertensione arteriosa

- Unità 3.2 Iperlipidemie e aterosclerosi
LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE
Le malattie del metabolismo
Il diabete mellito
L'obesità
- Unità 3.3 Iperuricemia e gotta
LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE
I disturbi gastrointestinali
Le malattie epatiche
- Unità 3.4 ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI
I tumori
I disturbi alimentari

Argomento da trattare successivamente al 15 maggio:

- Unità 3.5 ALLERGIE E INTOLLERANZE
Le reazioni avverse al cibo
Reazioni tossiche
Le allergie alimentari
Le intolleranze alimentari
Intolleranza al lattosio
Celiachia
Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva
- Unità 4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI
Aspetti generali
Le micotossine
I fitofarmaci
Gli zoofarmaci
Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
I metalli pesanti
I radionuclidi
- Unità 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
Le malattie trasmesse dagli alimenti
I prioni
I virus
I batteri
I fattori ambientali e la crescita microbica
Tossinfezioni alimentari
I funghi microscopici
Le parassitosi

U.D.A. EDUCAZIONE CIVICA

AGIRE SUL PRESENTE, ASSICURARE IL FUTURO: AGENDA 2030

- Introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030
Dai campi alla tavola
Contaminazioni alimentari
MTA e loro prevenzione

GLI ALUNNI

L'INSEGNANTE
Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

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

Docente: Francesco Guercilena

Disciplina: **Enogastronomia Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali**

Classe: **V sez. E**

Presentazione della Classe

La classe V E con indirizzo Enogastronomia Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali è composta da 15 alunni, 13 femmine e 2 maschi. La classe risponde alle attività proposte con interesse limitato e una scarsa partecipazione. In generale, le spiegazioni sono seguite con sufficiente attenzione e vi è poco interesse per le lezioni dialogate e le discussioni, alle quali intervengono quasi sempre gli stessi alunni. Naturalmente l'attenzione cala nelle ultime ore di lezione, nelle quali è opportuno proporre attività più pratiche. Molti alunni presentano ancora tempi brevi di ascolto e difficoltà di concentrazione. Il clima di classe, però, non è ancora positivo anche per la presenza di più alunni che hanno difficoltà a rapportarsi in modo sereno con i compagni, ad ascoltarsi reciprocamente, a rispettare l'altro in quanto tale, diverso da sé.

Obiettivi raggiunti:

Durante il secondo biennio le attività di Laboratorio hanno contribuito a consolidare le abilità e le competenze di base professionali previste per il triennio di qualifica, a sviluppare le capacità di comprensione e, conseguentemente, di intervento sui problemi organizzativi, gestionali e programmatori che pongono i servizi di pasticceria all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Tra tali competenze rientra il sapere realizzare "con continuità" beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili. Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri. Il saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi di Pasticceria in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare. Infine il sapere realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di sufficiente qualità tra la creatività e la standardizzazione.

Frequenza

La classe non ha dimostrato quasi sempre attiva partecipazione e vivo interesse per tutte le attività proposte.

L'insegnante
Prof. Francesco Guercilena

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

Enogastronomia Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali

MODULO 1 IGIENE

Igiene, manipolazione e conservazione degli alimenti CONTENUTI - Igiene personale - Igiene dei laboratori - Caratteristiche dei laboratori - HACCP - I disinfettanti - Conservazione degli alimenti - Contaminazione degli alimenti

MODULO 2 LE BASI DELLE PASTICCERIA

Impasti e ricette di base di pasticceria - Ingredienti di pasticceria - I lieviti - Pan di Spagna - Pasta frolla - Crema pasticcera - Pasta sfoglia - Pasta bigné - Pasta pizza - Impasti per biscotti

MODULO 3 TORTE CLASSICHE E PICCOLA PASTICCERIA

realizzazione materiale prodotti di pasticceria - Cantucci - Amaretti - mostaccioli - Frollini, biscotti da te - Torta di ricotta - Torta di frutta - Torta di mandorle - Millefoglie - Zeppole - Cannoli siciliani - Krapfen - Croche en bouche - Profitteroles - Torta Sacher - Saint Honorè – Macaron

MODULO 4 I LIEVITATI

realizzazione di cornetti, pan au chocolat, panettone, pasticceria salata.

MODULO 5 LA PASTICCERIA NEL FINE DINING

dolci al piatto freddi e caldi, le tecniche di decorazione e di dressage la scenografia del piatto.

MODULO 6 LO ZUCCHERO

La lavorazione dello zucchero artistico, soffiato colato e tirato

MODULO 7 CIOCCOLATO

Cioccolateria e pralineria il temperaggio del cioccolato, realizzazione di cioccolatini e praline, ganache con vari gusti, la lavorazione e la decorazione delle uova di Pasqua.

MODULO 8 TORTE MODERNE

Realizzazione di torte moderne, glasse a specchio, cremosi, bavaresi e semifreddi con meringa italiana.

MODULO 9 GELATO

Le basi del gelato alla crema, le basi del gelato alla frutta, i sorbetti, realizzazione di gelati in diversi gusti.

Gli alunni

Il docente

Guercilena Francesco

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

Docente: **Claudio Inches**
Disciplina: **Lingua e Cultura Francese**
Classe: **5E**
Ore complessive previste: h per 33 settimane
Libro di testo: *Sublime*, ed. Bordas

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

I 5 alunni francesisti della classe 5E (4 ragazze e 1 ragazzo) hanno mostrato nel corso dell'Anno Scolastico un'adeguata partecipazione al dialogo educativo e un impegno abbastanza soddisfacente. L'esiguo numero di studenti ha consentito una interazione continua sui vari argomenti affrontati, sia di carattere prettamente linguistico sia relativi alla Civiltà o all'indirizzo di studi. Tuttavia il livello raggiunto dalla classe nella padronanza della Lingua Francese come seconda lingua è nettamente inferiore agli standard fissati per gli studenti di quinto anno di Scuola Secondaria Superiore, nonostante il lavoro svolto abbia mirato al recupero di strutture morfosintattiche e competenze comunicative di base su cui ad inizio Anno Scolastico gli studenti si sono mostrati molto carenti. Tutto ciò ha d'altro canto necessariamente condizionato dal punto di vista quantitativo lo svolgimento del programma.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze

Padronanza linguistica (strutture fonetiche, lessicali e morfosintattiche) riconducibili al livello **A2** del Quadro Comune Europeo di Riferimento;

Alcuni aspetti della Civiltà Francese contemporanea;

Alcuni argomenti afferenti al mondo del lavoro e all'ambito di specializzazione;

Competenze

Gli studenti sono in grado di:

- Comprendere globalmente messaggi reali in contesti diversificati;
- Comprendere globalmente testi di Civiltà e relativi all'ambito di specializzazione;
- Interagire oralmente e produrre semplici testi di carattere personale e relativi ai contenuti studiati anche se carenti sul piano della fluidità e della correttezza formale;
- Produrre brevi e semplici resoconti scritti e risposte aperte a questionari anche se formalmente incerti.

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

L'attività didattica ha previsto regolari interventi di recupero *in itinere* in occasione di contenuti affatto o non pienamente assimilati ovvero di incertezze di natura fonetica, morfosintattica e lessicale.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

- Lezioni frontali;
- Lezioni interattive (approccio comunicativo);
- Puntuale correzione con discussione dei test e delle esercitazioni assegnate;
- Esercizio della comprensione orale mediante ascolto di documenti autentici;
- Esercizio della produzione e dell'interazione orale;
- Sviluppo il più possibile armonico delle quattro abilità.

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

- Libro di testo;
- Fotocopie integrative;
- PC (per esercizi di ascolto e realizzazione di prodotti multimediali);
- Internet (per approfondimenti e ricerche).

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Prove orali:

Lettura e comprensione di testi mediante questionari; esposizione di contenuti, resoconti ed esperienze;

Prove scritte:

Test sulle conoscenze grammaticali e lessicali; questionari sugli argomenti studiati o di verifica della comprensione scritta.

7. CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

La valutazione globale terrà conto della media delle votazioni riportate, del livellodi partenza, del percorso formativo, dell'interesse e della partecipazione dell'alunno.

Criteri di sufficienza:

- Conoscenza linguistica (morfosintassi e lessico) essenziale;
- Competenza linguistica in grado di veicolare il messaggio anche se non formalmente ineccepibile;
- Informazioni sui contenuti appresi generiche ma pertinenti.

Riguardo gli alunni DSA presenti nella classe non è stato necessario differenziare metodologie, strategie educative e criteri di valutazione.

Rieti, 15 maggio 2022

Prof. Claudio Inches

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

Lingua e Cultura Francese

Module C – Le monde de la pâtisserie

Unité 9- Pâtisserie

La pâtisserie (p. 164) – Le personnel de pâtisserie (p. 168)

Recettes: “Galette des Rois” – “Macarons au chocolat” (p. 178)

Unité 11 – Gourmandises

Les viennoiseries (p. 205)

Unité 12 – Service et décoration

Cake design (p. 221) – Le dressage des assiettes (p. 223).

Carrières professionnelles

Le chef pâtissier (p. 324)

Le C.V. (p.334)

La lettre de motivation (p. 336)

L’expérience du stage (compte rendu)

Civilisation

Paris Ville Lumière (p. 348)

Paris (vidéo)

Les Institutions françaises (p.376)

Les Institutions européennes (p. 372)

Sujets de révision grammaticale

Les gallicismes (p. 180)

Les pronoms relatifs (p.180)

Le passé composé et l’accord du participe passé (p. 216)

L’imparfait

L’impératif (p. 54)

Le futur (p. 230)

Lectures

“Le street food” (p. 36) – “Christelle Brua” (p. 169) – “La cuisine sur la toile” (p. 201) “Banquets et grands buffets” (p.253) – “Slow food” (p. 159).

Education Civique:

Agenda 2030 (choix d’objectifs)

Rieti, 15 maggio 2022

Prof. Claudio Inches

GLI ALUNNI

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

Docente: Marcelletti Marco

Disciplina: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, settore dolciario

Classe: VE Pasticceria

Ore complessive previste: 4h per 33 settimane

Libro di testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi vol.1 e 2(Hoepli)
C.BIFFARO – RO.LABIALE – RA.LABIALE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VE è costituita da dodici ragazze e due ragazzi per un complessivo di 14 alunni, all'interno del gruppo classe sono presenti quattro studenti per i quali è stato elaborato un P.D.P. al fine di individuare strategie individualizzate, strumenti compensativi e dispensativi sulla base delle diagnosi presentate, il tutto condiviso dagli insegnanti e dalle famiglie.

Le lezioni sono iniziate nella prima settimana di novembre, fin dai primi approcci, è stato evidente che il livello di partenza fosse disomogeneo e, nella maggioranza dei casi, disallineato rispetto alla competenza comunicativo-relazionale attesa.

L'interesse nei confronti degli argomenti trattati è stato altalenante durante tutto l'anno scolastico, così come lo spirito di partecipazione, ad eccezione di alcuni alunni motivati allo studio e disponibili al dialogo educativo, acquisendo una buona conoscenza dei contenuti e una sufficiente capacità operativa e di rielaborazione personale.

Molti alunni invece hanno mostrato un interesse settoriale e particolarmente debole, conseguendo un grado di conoscenze e competenze sufficienti ed in alcuni casi ancora incerte nell'acquisizione della disciplina.

Nel corso dell'anno scolastico, non sono mancati, in alcuni momenti, atteggiamenti poco costruttivi, in particolare rispetto all'esigenza di una maggiore collaborazione e disponibilità allo studio, nonché una irregolarità nella frequenza e l'abitudine di sottrarsi o rimandare il momento della verifica anche se programmate. Lo stesso problema si è verificato per quanto riguarda la consegna dei compiti nei tempi previsti anch'essi programmati.

Per i motivi sopra esposti, durante il corso dell'anno sono state apportate modifiche al programma da svolgere e, per far sì che gli alunni poco motivati raggiungessero gli obiettivi minimi sono stati abbassati i criteri di valutazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi raggiunti dal gruppo classe non si possono ritenere omogenei, infatti, si evidenziano tre fasce di livello: la prima con alcuni alunni che hanno raggiunto un grado di conoscenza soddisfacente, dimostrando di possedere un buon livello di rielaborazione personale e un buon livello di competenze e abilità specifiche della materia; la seconda, dove è possibile collocare la maggioranza della classe, che ha raggiunto un grado di preparazione sufficiente evidenziando qualche difficoltà nella rielaborazione dei concetti e molte volte settoriale; nell'ultima fascia di livello si collocano gli alunni che mostrano un mediocre grado di conoscenze e di competenze, anche di base, e modeste capacità espressive, frutto, nella maggior parte dei casi, di uno studio approssimativo ed incostante.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Per la disciplina in questione al termine del primo trimestre sono stati attivati corsi di recupero in itinere seguendo le modalità deliberate dal collegio dei docenti volti a sanare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno scolastico. È stata effettuata sia una prova scritta che una prova orale per verificare l'avvenuto recupero (o non recupero) da parte dei ragazzi interessati.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

- Lezioni frontali
- Coinvolgimento degli alunni alla lavagna
- Visita in laboratorio pasticceria con il fine di comprendere il tipo di layout, il tipo di processo non ch  il funzionamento delle varie tipologie di macchinari utilizzati

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

- Libro di testo
- Slide realizzate in PowerPoint e mappe concettuali
- Mappe concettuali

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Durante l'anno scolastico sono state svolte prove di verifica sia scritte che orali, in aggiunta sono stati assegnati dei compiti da effettuare a casa e discussi in aula mandando alla lavagna i ragazzi, con il fine di sollecitare la partecipazione attiva.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Nel valutare gli alunni sono stati presi in considerazione, non solo le verifiche fatte in classe ed i criteri di riferimento approvati dal dipartimento, ma anche altri fattori quali: partecipazione attiva alla lezione, la puntualità nella consegna delle verifiche assegnate a casa, il progressivo sviluppo delle capacità di analisi dei vari argomenti, la modalità di studio, l'esposizione degli argomenti con la terminologia tecnica specifica della materia, l'impegno e la motivazione al raggiungimento degli obiettivi ed il volersi migliorare.

11/05/2022

Docente

Marcelletti Marco

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI, SETTORE
PRODOTTI DOLCIARI**

Modulo 1: Principi di fisica generale

Proprietà degli aeriformi, Pressione, lavoro, energia cinetica e potenziale, legge dei gas perfetti, Legge di Boyle, Gay-Lussac e Gay-Lussac Charles

Modulo 2: Sistemi pneumatici ed elettropneumatici

Simbologia utilizzata in pneumatica ed elettropneumatica, attuatori lineari a semplice e a doppio effetto, forze agenti su di essi, differenze funzionali fra le varie tipologie di valvole pneumatiche. classificazione dei compressori per produrre aria compressa e relativo schema di funzionamento. Semplici circuiti manuali, semi automatici ed elettropneumatici per far funzionare gli attuatori lineari a semplice e a doppio effetto.

Modulo 4: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno

Principi fisici alla base del funzionamento delle Macchine utilizzate in pasticceria, Forni statici e dinamici, forno a microonde, piastre ad induzione, abbattitori, frigoriferi, macchina per gelati e monta panna, pastorizzatori, macchine per il sottovuoto.

Modulo 5: Organizzazione aziendale

Varie forme di Impresa e attività imprenditoriale, Layout aziendali per processo per prodotto e misto, tipi di produzione in serie, per lotti e just in time, analisi dei costi e punto di pareggio, ciclo di vita di un prodotto, distinta base applicata alla pasticceria, come ricavare un preventivo partendo da una distinta base più articolata.

Modulo 6: I trasporti industriali

Definizione di unità di carico e quantità trasportabile, caratteristiche costruttive di un pallet trasporti interni, carrelli, transpallet, muletti, nastri trasportatori, trasporti a rullo, a catena, trasporti vibranti, trasporti pneumatici, trasporti AGV e trasporti automatici

Modulo 7: Gestione del magazzino e delle scorte

Il magazzino e la sua gestione, gestione delle scorte secondo i metodi FIFO, LIFO, analisi ABC o curva di Pareto, Principali politiche di gestione delle scorte EOQ, POQ, MPS, L4L e FOQ. Utilizzo del CPM e del PERT in pasticceria.

Modulo 8: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

Definizione di qualità, la qualità totale, ciclo di conformità, strumenti analitici per fare qualità in azienda come gli istogrammi, curva di Gauss, carte di controllo. Sicurezza nei luoghi di lavoro

Rieti 11/05/2022

Il docente
Marcelletti Marco

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

Docente: prof. Marinetti Andrea

Disciplina: Scienze Motorie

classe: V sez. E

Ore complessive previste: 66 h per 33 settimane

Libro di testo: Energia Pura (Rampa-Salveti)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

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

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

Gli alunni DSA hanno seguito con sufficiente impegno e una adeguata partecipazione tutte le attività, lavorando sempre insieme ai loro compagni, conseguendo risultati discreti.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Osservazione sistematica degli alunni nel corso dell'attività pratica tendente ad accertare il livello di capacità ed abilità riguardo alle diverse unità didattiche sviluppate, in relazione alle caratteristiche

'morfologiche e psicofisiche di ciascuno ed alle proprie attitudini e propensioni. Test oggettivi relativi alle capacità fisiche individuali, colloqui orali, ricerche.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Data

Rieti, lì 23/04/22

firma
Prof. Andrea Marinetti

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

SCIENZE MOTORIE

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

Rieti, li 23/04/22

Prof. Andrea Marinetti

Gli alunni

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

Docente: Prof.ssa Anna Franca Marini

Disciplina: Lingua Spagnola

classe: V sez. E

Ore complessive previste: 99 h

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 attualmente composto da sette studenti , sei ragazze e un ragazzo . Sono presenti due alunne con certificazione DSA per le quali il Consiglio di Classe ha predisposto regolari PDP ad essi relativi secondo la normativa vigente, condivisi con le famiglie e strumento di riferimento sia ai fini didattici che di valutazione.

L'impegno didattico della sottoscritta è avvenuto lo scorso anno scolastico;ciò nonostante si è andato a creare pian piano un rapporto basato sulla fiducia e sul rispetto reciproco generando un clima sereno favorevole allo svolgersi delle attività didattiche.

Dal punto di vista socio-affettivo il gruppo è apparso ben amalgamato e coeso al suo interno nonostante le diversità caratteriali ben marcate.

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

Le strategie didattiche hanno operato al fine di recuperare le carenze evidenziate nelle conoscenze dei contenuti proposti basando il lavoro su recupero delle diffuse carenze pregresse riscontrate unitamente alla ripetizione dei contenuti per esercitare le abilità di base riguardo la riflessione sulla lingua l'utilizzo delle strutture linguistiche - comunicative, l'uso del linguaggio specifico relativo al settore di indirizzo attraverso esercizi di rinforzo, potenziamento e consolidamento per consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti.

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

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

In termini di conoscenze e abilità si possono individuare tre fasce di livello secondo quanto segue: ad un gruppo ristrettissimo appartengono coloro che sono in possesso di un buon livello di conoscenze

degli aspetti socio-linguistici e paralinguistici in relazione ai contenuti di studio e lavoro del settore dei servizi adeguate alle tipologie testuali. L'utilizzo del lessico di settore risulta buono.

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

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

SUSSIDI DIDATTICI TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

I testi in adozione sono:

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

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

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

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

La docente
Prof.ssa Anna Franca Marini

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

LINGUA SPAGNOLA

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

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
- La reposteria y recetas típicas

Cuba : Geografía y sociedad y economía

- Gastronomía y bebidas
- La reposteria y recetas típicas

MODULO IV

America Andina :Venezuela ;Colombia ;Ecuador

Perù :

- Gastronomía y bebidas
- La reposteria y recetas típicas

Cono Sur: Paraguay ;Uruguay,Chile,Argentina:

- Geografía , sociedad y economía
- La reposteria y recetas típicas

MODULO V

El mundo del vino :blancos, claretos y tintos

- Los vinos de America del Sur:Argentina,Chile,Uruguay
- Maridaje vino-postre

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 vegetalistas,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.

Gli alunni

La docente
Prof.ssa Anna Franca Marini

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

Docenti: PETECCA VIRGINIA, ALDUINO MARIA

Disciplina: ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI

Classe: 5° E PASTICCERIA

Ore complessive previste: h per 33 settimane

Libro di testo: ESPLORARE GLI ALIMENTI analisi e controllo chimico degli alimenti

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da quindici alunni, con tre alunni DSA e un alunno che non risulta ufficialmente ritirato ma che non ha mai frequentato. Le lezioni sono iniziate nella prima settimana di ottobre, avendo ricevuto l'incarico annuale in data 1/10/2021. Le prime settimane sono servite per affrontare argomenti di base di chimica. Gli alunni non sempre hanno dimostrato un atteggiamento rispettoso e maturo rimandando periodicamente le verifiche regolarmente programmate, salvo alcuni di loro che invece sono stati attenti e precisi nella consegna dei compiti. Il profitto è mediamente sufficiente. Le lezioni si sono svolte con la compresenza dell'insegnante tecnico pratico prof.ssa Alduino Mariella con la quale hanno affrontato tematiche tecniche.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati raggiunti i diversi obiettivi formativi e cognitivi:

- Acquisizione concetti fondamentali della chimica nonché della Bromatologia la scienza che fornisce valide informazioni riguardo la qualità e salubrità degli alimenti;
- Acquisizione di un adeguato linguaggio tecnico-scientifico per riconoscere e classificare i principali macronutrienti;
- Comprensione ed elaborazione dei principi teorici e dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche dei principali prodotti alimenti;
- Comprensione, acquisizione ed elaborazione delle caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime del settore delle produzioni dolciarie e da forno;
- Comprensione del concetto di conformità dell'alimento alla normativa vigente onde prevenire rischi per la salute pubblica nonché per la salvaguardia degli interessi commerciali;
- Analisi critica delle situazioni al fine di essere consapevoli del contesto lavorativo in cui andranno ad operare.
- Acquisizione di un metodo di studio appropriato coerente con alcune modalità di didattica
- Sviluppo/ consolidamento/ potenziamento della capacità di schematizzare i concetti anche attraverso strumenti digitali e multimediali.

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Le attività di potenziamento sono state orientate verso la parte generale della Chimica, inorganica e organica, viste le lacune manifestate ad inizio anno scolastico. Gli strumenti adottati sono stati principalmente video e mappe concettuali, poi messi a loro disposizione tramite la Classroom dedicata.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

La didattica è stata orientata ad una tipologia funzionale-comunicativa, con la presentazione di unità modulari attraverso, soprattutto, lezioni frontali. I metodi utilizzati per la didattica sono stati soprattutto:

- Interrogativi in cui si è chiesto agli alunni di sviluppare un dialogo profondo con il docente, guidandoli nel ragionamento verso temi complessi:
- Funzionali con attenzione alla qualità del processo educativo e di relazione con i discenti; - Team-Teaching poiché essendo presente la Professoressa tecnico pratica Alduino è stato possibile costituire un gruppo ristretto di formatori volti ad integrare le diverse competenze; - Problem solving; -

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

I materiali utilizzati sono stati:

- Libro di testo;
- Materiali digitali.

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Le verifiche sono state svolte soprattutto sotto forma di colloqui, esercitazioni. Sono state svolte due verifiche nel primo periodo e tre nel secondo. Tutte le verifiche formative sono state orientate a sollecitare la partecipazione attiva dei discenti. In ogni valutazione si è tenuto conto della partecipazione attiva e responsabile, della puntualità nell'invio delle consegne, del livello di interpretazione/rielaborazione dei contenuti in autonomia, nonché del raggiungimento dei traguardi delle competenze.

7. CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Nel valutare gli alunni si è tenuto conto del livello di partenza e del lavoro condotto durante l'anno al fine di raggiungere gli obiettivi didattici e formativi previsti. Sono stati considerati diversi aspetti quali:

- l'acquisizione dei contenuti in modo rielaborato;
- il progressivo sviluppo delle capacità di analisi e sintesi dei vari argomenti;
- la comprensione e l'uso appropriato di un linguaggio scientifico sempre più ricco e rigoroso che consenta agli alunni di condurre un ragionamento al livello degli studi in corso. Oltre a ciò la valutazione, sintetizzata in un voto, non è stata la semplice media matematica dei voti conseguiti nelle verifiche ma è stata riassuntiva di diversi altri fattori quali l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, la capacità di intendimento immediato, la diligenza e la continuità nello studio.

Per i DSA presenti in classe sono state rispettate le misure dispensative e compensative di ciascun PDP.

Rieti 05/05/2022

prof.ssa PETECCA VIRGINIA
prof.ssa ALDUINO MARIA

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- CHIMICA GENERALE:** - Legami chimici; - Grandezze fondamentali e derivate; - Chimica organica: gli idrocarburi. - Sistemi di separazione dei miscugli omogenei ed eterogenei; - Cromatografia; - Titolazione acido-base.
- **Strumentazione di laboratorio:** vetreria, cenni sui microscopi, tecniche di microbiologia per l'alimentazione, cenni sulle tecniche di laboratorio microbiologico
 - **Batteri e virus:** classificazione, riproduzione e fattori di crescita, spore, malattie indotte da contaminazioni batteriche e microbiche negli alimenti
- I LIPIDI:** - Gli acidi grassi; - Gliceridi; - Fosfolipidi e glicolipidi; - Gli steroli ; - Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno; - Irrancidimento chetonico e ossidativo; - Gli oli e i grassi (burro, strutto, margarina). **LE ANALISI SUI GRASSI ALIMENTARI:** - Determinazione dell'acidità, del numero dei perossidi, del numero di iodio, del numero di saponificazione; - Determinazione dell'indice di rifrazione; - Analisi degli acidi grassi mediante gascromatografia, spettrofotometria, legge Lambert Beer, titolazione di un olio.
- **Malattie di origine alimentare:** salmonella, botulino, listeriosi e Escherichia coli
 - Generalità sull'igiene negli ambienti di lavoro di pasticceria
 - **Alimentazione equilibrata e malattie metaboliche:** celiachia, diabete, intolleranze alimentari, obesità, allergie alimentari
- I GLUCIDI:** - I monosaccaridi; - I disaccaridi e le oligosaccaridi; - I polisaccaridi; - Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno.
- I DOLCIFICANTI PRINCIPALI:** - Lo zucchero da tavola; - Il miele.
- METODI CHIMICI DI ANALISI DEI GLUCIDI:** - Metodo Fehling.
- LE FARINE:** - I cereali; - I diversi cereali importanti in ambito alimentare; - Il frumento: struttura e composizione chimica della cariosside; - La molitura; - Le farine e le semole; - Il processo della panificazione: principi fisici e chimici generali.
- ANALISI CHIMICO-FISICHE DEGLI SFARINATI:** - Esame microscopico ed organolettico; - Determinazione dell'umidità, delle ceneri, dell'acidità, del contenuto proteico e del glutine secco.
- LA VALUTAZIONE TECNOLOGICA DELLE FARINE:** - Le caratteristiche reologiche: alveografo e farinografo; - Le caratteristiche fermentative: falling number e amilografo
- **Prodotti di qualità:** IGP, DOP, STG, prodotti locali
 - **Farine:** storia del grano, Nazareno Strampelli e i suoi studi
 - Agenda 2030
- IL LATTE:** - Le proteine: caratteristiche funzionali e strutturali; - Gli enzimi; - Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno; - Il latte: definizione legale e caratteristiche generali; - La composizione chimica; - I tipi di latte reperibili in commercio.
- I CONTROLLI ANALITICI DEL LATTE:** - Determinazione: della densità, del punto di congelamento, della materia grassa, delle ceneri e dell'acidità delle sostanze proteiche; - Ricerca della fosfatasi e della perossidasi.

RIETI 5/5/2022

prof.ssa PETECCA VIRGINIA
prof.ssa ALDUINO MARIA

GLI ALUNNI

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

Docente: Alessandro Stamerra

Disciplina: Religione

Classe: V E

Ore complessive previste: 33h per 33 settimane

Libro di testo: *La Vita davanti a noi*, di L. SOLINAS.

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni avvalentesi dell'IRC della classe V E sono 11, di cui dieci ragazze ed un ragazzo. Tra loro quattro alunne con DSA per ognuna delle quali sono stati redatti i relativi piani didattici come deciso nel Consiglio di Classe. Pochissimi elementi mostrano capacità solo sufficienti, per tutti gli altri si va da un livello buono ad un livello più che buono, con alcune eccellenze. Dal punto di vista disciplinare la classe mostra un ottimo rendimento.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Tutti gli obiettivi minimi sono stati ampiamente raggiunti.

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Alcune lacune inerenti alle conoscenze di base sono state parzialmente colmate dedicando a questa attività le lezioni del primo periodo. Si è cercato di potenziare le capacità riflessive e di giudizio degli alunni, riguardo le tematiche di morale ed etica, tramite l'assegnazione di un lavoro di approfondimento, svolto a casa ed in presenza.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

Lezioni frontali in presenza ed in DAD, lavori di gruppo, ricerca ed approfondimenti personali, assegnazione di materiale grezzo da cui ricavare col metodo d'inferenza i concetti chiave.

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

Materiale didattico di ricerca lasciato disponibile su Classroom da parte del docente. Il lavoro è stato svolto in sede scolastica e sulla piattaforma di Google Meet.

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Prove scritte e orali.

7. CRITERI DI VALUTAZIONE:

Valutazione dell'apprendimento, delle competenze e degli obiettivi raggiunti dagli alunni, seguendo tre parametri di riferimento: conoscenze, teoriche o pratiche, un insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative all'IRC; abilità/capacità, cognitive o pratiche che permettono di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; competenze, come responsabilità o autonomia, per una comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità in situazioni di lavoro o studio. La valutazione è stata assegnata attraverso l'attribuzione di voti numerici espressi in decimi, dove per raggiungere la sufficienza è richiesto un voto pari ad almeno 6/10. Per gli alunni con DSA presenti, la valutazione è stata effettuata tenendo conto maggiormente del contenuto che della forma.

L'Insegnante
Prof. Alessandro Stamerra

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

RELIGIONE

✓ Argomenti affrontati:

- **L'evoluzione della Società, dai primi secoli d.C. all'età contemporanea.**

Studio dei Valori e della struttura delle comunità.

- **Etica, Morale e Libertà personale.**

Studio del Perché delle azioni dell'Uomo.

- **La Società Liquida.**

Zygmunt Bauman e la Crisi dell'Umanesimo Contemporaneo.

- **Carità nella Politica**

Studio del significato, dell'evoluzione e del mutamento delle priorità dell'azione politica per il Cittadino.

- **Organizzazioni Internazionali, Intergovernative e Sovragovernative alla Luce della Costituzione Italiana. Agenda 2030 e Dottrina Sociale della Chiesa.**

L'impegno per il conseguimento della Pace e gli interessi economici.

- **Dignità, Giustizia e Legalità.**

Da Cristo a Rosario Livatino. Gli strumenti innati per la scelta.

- **Il Sacro nella Vita dell'Uomo.**

Discriminare tra il quotidiano (profano) ed il sacro (significante).

- **Il Lavoro ed i criteri per una valutazione morale.**

Differenza tra schiavitù e lavoro libero. Elementi per la Realizzazione Personale.

- **Le domande di Senso nella Vita dell'Uomo.**

Le implicazioni morali delle domande di Senso.

- **Eros, Filia e Agape.**

L'Amore nelle sue diverse declinazioni.

- **Sofferenza dell'Uomo contemporaneo.**

Il tema del male a confronto con alcuni autori della Letteratura Italiana (Leopardi e Manzoni) con la figura di Giobbe e il pensiero di Qohelet e gli autori ebrei del periodo post bellico (Hanna Harendt).

- **Diritti Umani e Diritti Negati.**

Sophie Scholl. Tommaso ed il Giusnaturalismo. La Carta dei Diritti dell'Uomo e Le Encicliche contemporanee della Dottrina Sociale, da Paolo VI a Francesco. Martin Luther King.

- **Il Personalismo.**

Mounier, Maritain, il Capitale tra Consumismo e Consumismo. L'impresa dell'Uomo per l'Uomo, la figura di Adriano Olivetti.

- **Bioetica.**

Riflessioni sulla complessità delle questioni bioetiche, cercando di chiarire alcuni concetti come «sacralità della vita» e «qualità della vita».

- **Le Grandi Religioni contemporanee.**

Cristianesimo, Islam, Induismo, Buddhismo, Sikhismo, Ebraismo, Confucianesimo.

✓ I Nodi Tematici:

1. **L'Individuo** trattato in: Dignità, Giustizia e Legalità; Diritti Umani e Diritti Negati; Le domande di Senso nella Vita dell'Uomo; Il Personalismo.

2. **Il Lavoro** trattato in: Società Liquida; la Carità Politica; il Lavoro ed i criteri per una valutazione morale.

3. **Spazio/Natura** trattato in: Il Sacro nella Vita dell'Uomo; Dignità, Giustizia e Legalità; Sofferenza dell'Uomo contemporaneo; Eros ed Agape; Bioetica.

Professor Stamerra Alessandro

Rappresentanti di Classe

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

Docente: PATRIZIA TOSONI

Disciplina: LINGUA INGLESE

Classe: 5E

Ore complessive previste: 3 per 33 settimane

Libro di testo: "DAILY SPECIALS" English for Chefs, Waiters and Bartenders. Le Monnier scuola

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, 2 maschi e 12 femmine. Sono presenti 3 alunne con DSA che hanno seguito la programmazione della classe con obiettivi minimi, e una ragazza S.F. con B.E.S. La classe ha evidenziato dall'inizio un comportamento disciplinare corretto e rispettoso. Un esiguo gruppo di alunni ha mostrato poco interesse, scarsa motivazione e un impegno non sempre costante. Un altro gruppo di alunni si è distinto per l'impegno e la partecipazione conseguendo un'ottima competenza linguistico-comunicativa, sviluppando autonome e personali abilità. Due alunni, hanno partecipato al viaggio d'istruzione a Dubai. Il profitto finale complessivo, riguardo sia la conoscenza dei contenuti proposti sia l'acquisizione di opportune capacità linguistiche e comunicative, può essere valutato, buono.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati parzialmente raggiunti i seguenti obiettivi educativi e didattici prefissati in fase iniziale distinti in termini di conoscenze, competenze e abilità.

CONOSCENZE: strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti al loro settore di indirizzo; modalità di produzione di testi comunicativi, scritti e orali; strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso; lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro, varietà di registro e di contesto; lessico di settore codificato da organismi internazionali; tradizioni culinarie di alcuni Stati.

COMPETENZE: utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi per interagire nei diversi ambiti e contesti inerenti la sfera personale, l'attualità e il settore di indirizzo; stabilire i collegamenti in una prospettiva interculturale; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi in particolare all'aspetto professionale.

ABILITA': esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro; utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione al contesto; comprendere idee principali, dettagli in testi essenzialmente di tipo scritto; utilizzare le tipologie testuali, in particolare tecnico-professionali; produrre testi scritti e orali coerenti e coesi relativi al proprio settore di indirizzo; trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro; riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Sono state eseguite attività di recupero in itinere per gli alunni che avevano riportato insufficienze nel primo trimestre.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

- lezioni frontali
- lezione interattiva
- problem solving
- didattica laboratoriale
- autoapprendimento in rete o con strumenti multimediali

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

- Libro di testo “DAILY SPECIALS”
- Dispense fornite dal docente
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- Appunti e mappe concettuali (in particolare per le alunne con DSA, BES)

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Presentazione del materiale linguistico, articolato in moduli, essenzialmente attraverso testi scritti; comprensione del testo utilizzando l’abilità di lettura; rielaborazione ed applicazione degli elementi linguistici e dei contenuti avvalendosi di:

- questionari (scelta multipla, risposta aperta)
- prove strutturate e semi-strutturate
- brevi relazioni
- produzione orale e scritta

7. CRITERI DI VALUTAZIONE:

La valutazione ha considerato varie fasi:

- La valutazione in “itinere” è avvenuta in maniera costante durante le diverse attività didattiche proposte tenendo conto del processo insegnamento-apprendimento.
- La valutazione sommativa ha previsto verifiche orali (interrogazioni tradizionali) e scritte (essenzialmente prove di tipo soggettivo, volte a verificare le abilità produttive).
- La valutazione finale ha tenuto conto di:
 - Verifica sommativa
 - Conseguimento degli obiettivi educativi e didattici prefissati;
 - Progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza;
 - Impegno e partecipazione al dialogo educativo-didattico;
 - Frequenza assidua

Ai fini della valutazione si è tenuto conto delle griglie di riferimento concordate con le colleghe di lingua inglese in sede dipartimentale anche per gli alunni con DSA e BES.

Rieti, 28/04/2022

Il docente
Prof.ssa Patrizia Tosoni

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

LINGUA INGLESE

UNIT 10 : Healthy eating

- Diets and Nutrients
- Mediterranean diet: a heart-healthy eating plan
- Special diets for food allergies and intolerances
- Mediterranean, Vegetarian, Vegan, Macrobiotic
- Diets
- CULINARY ATLAS : Canada

UNIT 14 : Safety in the catering industry

- Food safety
- H.A.C.C.P. : Hygiene and Safety in Catering
- Sustainable food and organic food
- Food contamination
- Food preservation
- An alternative method of purchasing : “zero mile” products

UNIT 15 : Hot points in cooking

- The Slow Food Movement
- The birth of Movement (Carlo Petrini)
- From producer to plate
- Food blogging : How to become a food blogger

CULINARY ATLAS : California

- Religion and Food
- Religions and Heating Habits
- CULINARY ATLAS : Australia
-
- AGENDA 2030: Sustainable Developments Goals – sustainable food
- The main institutions of the European Union

**Libro di testo “DAILY SPECIALS English for chefs, waiters and bartenders” by P.A. Caruso
A. Piccigallo Ed. Le Monnier Scuola.**

Il docente
Prof.ssa Patrizia Tosoni

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

Docente: Prof.ssa Cinzia Troiani

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative

Classe: V E

Ore complessive previste: 2 per 33 settimane = 66

LIBRO DI TESTO: "Diritto e Tecnica Amministrativa" volume unico 3°e 4°anno, alcuni argomenti tratti dal volume del 5° anno - ed. Liviana di Caterina De Luca e M.T. Fantozzi

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe VE opzione Prodotti Dolciari del vecchio ordinamento, ha mantenuto la continuità didattica nella disciplina Diritto e Tecniche Amministrative il cui insegnamento è previsto per due ore a settimana ed esclusivamente negli ultimi due anni di corso.

Gli allievi hanno manifestato un comportamento corretto e disponibile che ha contribuito a creare un clima sereno e disteso. La frequenza alle lezioni è stata regolare, solo qualche studente ha registrato un numero più elevato di assenze e/o ritardi.

Nello specifico ambito didattico, la classe è risultata eterogenea nella preparazione di base, nell'interesse e nel metodo di studio. Le conoscenze, le competenze e le abilità acquisite, evidenziano tre livelli preparazione:

- un primo livello costituito da alcuni studenti in grado di operare autonomamente che hanno raggiunto una preparazione complessivamente discreta e/o buona;
- un secondo livello costituito da allievi che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare i contenuti hanno raggiunto nel complesso risultati sufficienti;
- un terzo livello costituito da alunni che presentano ancora delle difficoltà nell'organizzare i contenuti e/o nello svolgimento degli esercizi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI

L'articolazione dell'insegnamento in termini di competenze, abilità e conoscenze, così come progettata in sede di dipartimento disciplinare, è stata la seguente:

- Possedere conoscenze complete, anche se non approfondite, degli argomenti proposti;
- Saper esporre gli argomenti in modo semplice ma corretto utilizzando la terminologia specifica della disciplina;
- Saper applicare autonomamente le conoscenze acquisite nella risoluzione di compiti e casi di modesta difficoltà;
- Saper individuare e riferire le notizie fondamentali offerte da un testo informativo o argomentativo di carattere giuridico-economico.

In riferimento agli argomenti svolti di Educazione Civica, le competenze su cui si è lavorato sono state le seguenti :

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;
- 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.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Al termine del primo periodo didattico è stato svolto il recupero in itinere come deliberato in sede di Consiglio di Classe. Durante l'anno scolastico è stata sempre offerta la possibilità di recuperare e/o migliorare le valutazioni attraverso verifiche aggiuntive.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Il lavoro è stato organizzato in modo da promuovere e sollecitare la partecipazione attiva al dialogo educativo, la riflessione, la rielaborazione personale, i collegamenti interdisciplinari e tra temi della stessa disciplina. Sono stati utilizzati gli strumenti compensativi e dispensativi per le certificazioni previste dalla legge 170/2010.

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati attuati i seguenti metodi:

- Lezioni frontali e interattive
- Lezioni in modalità mista su Google Meet
- Esercitazioni in classe
- Schematizzazione dei concetti fondamentali
- Analisi di situazioni reali
- Classroom Gsuite per la pubblicazione di materiali di sintesi e/o integrativi e/o esercizi

SUSSIDI DIDATTICI

La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporto:

- Libri di testo
- Schematizzazioni
- Appunti
- Alcuni PowerPoint

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Sono state svolte verifiche formative e sommative attraverso interrogazioni e prove scritte della tipologia :

- Quesiti a risposta aperta;
- Esercizi : elaborazione di una situazione patrimoniale, calcoli per valutare gli elementi del patrimonio, calcolo del Patrimonio Netto, calcolo degli indici di disponibilità e di autonomia finanziaria e breve relazione sui risultati ottenuti, elaborazione di una situazione economica, calcolo del reddito di esercizio, calcolo dei costi e dei ricavi totali, calcolo del costo variabile unitario, calcolo del Break Even Point, elaborazione di un diagramma di redditività.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli studenti sono stati di volta in volta informati sugli obiettivi da raggiungere e sui risultati ottenuti al fine di sviluppare l'autovalutazione dell'attività svolta e individuare le strategie di miglioramento. La misurazione degli obiettivi è stata effettuata attraverso le griglie elaborate dal dipartimento. La valutazione finale, ha tenuto conto della partecipazione attiva al dialogo educativo, dell'interesse, dell'impegno dimostrati e del miglioramento rispetto alla situazione di partenza.

Rieti, 15 maggio 2022

Prof.ssa Cinzia Troiani

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V E
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

- **L'ASSUNZIONE DEL PERSONALE (pagg. 332/351)**
 - Il lavoro sotto il profilo giuridico ed economico
 - La normativa sul lavoro : gli artt. 1, 4, dal 35 al 40 della Costituzione della Repubblica italiana
 - Gli articoli 2094, 2104, 2105 del Codice Civile
 - Che cos'è il CCNL
 - Il reclutamento e la selezione del personale
 - L'assunzione e il contratto di lavoro subordinato
 - Il contratto di lavoro a tempo determinato e indeterminato
 - Le cause di risoluzione del contratto di lavoro
 - Le cause di sospensione del contratto di lavoro
 - Il periodo di prova
 - Il contratto di lavoro a tempo determinato
 - Il contratto part-time o a tempo parziale
 - Il contratto di apprendistato
 - Le diverse tipologie di apprendistato: per la qualifica e il diploma professionale, professionalizzante, di alta formazione e ricerca
 - Il contratto di somministrazione di lavoro
 - Il contratto di lavoro intermittente o su chiamata
 - Il contratto di prestazione di lavoro occasionale

- **IL COSTO DEL LAVORO (pagg. 385, 387, 389)**
 - La retribuzione lorda
 - La retribuzione netta
 - Il trattamento di fine rapporto

- **LA NORMATIVA DI SETTORE (pagg. 396/399 – 406/408)**
 - Il diritto alla salute: l'art. 32 della Costituzione della Repubblica italiana
 - Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)
 - I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza
 - La valutazione dei rischi
 - Il documento di valutazione dei rischi
 - La vigilanza e il controllo
 - Le misure antincendio
 - La sicurezza alimentare: le principali norme europee
 - Il sistema HACCP
 - I controlli integrati nella filiera
 - La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
 - Cenni sui marchi di qualità

- **IL PATRIMONIO DELL'IMPRESA (pagg. 422/440)**
 - Riferimenti all'art. 41 della Costituzione della Repubblica italiana
 - Gli investimenti dell'impresa: il patrimonio lordo

- I finanziamenti dell'impresa: capitale proprio e capitale di terzi
- L'uguaglianza investimenti-finanziamenti
- Il prospetto del patrimonio: la situazione patrimoniale
- La classificazione degli elementi del patrimonio
- L'ammortamento delle immobilizzazioni
- La valutazione delle rimanenze di magazzino

- **LA STRUTTURA FINANZIARIA DELL'IMPRESA (pagg. 476/482, 484)**
 - Il finanziamento aziendale
 - Le diverse fonti di finanziamento
 - L'equilibrio tra le fonti e gli impieghi
 - Indice di disponibilità e indice di autonomia finanziaria
 - Analisi delle fonti di finanziamento: schema di sintesi

- **IL SISTEMA COSTI – RICAVI – REDDITO (pagg. 530/532, 535, 547, 548, 549)**
 - Il reddito di esercizio
 - I costi e i ricavi
 - La situazione economica

- **IL BILANCIO DI ESERCIZIO (pagg. 639,640)**
 - Che cos'è il Bilancio d'Esercizio
 - I principi di chiarezza, veridicità e correttezza

- **LA CONTABILITÀ DEI COSTI (pagg.567, 568, 570/572, 589/591)**
 - I costi fissi
 - I costi variabili
 - Il costo totale
 - Il Break even point

EDUCAZIONE CIVICA

- **L'ITALIA NELLA COMUNITÀ INTERNAZIONALE**
 - Gli articoli 10 e 11 della Costituzione della Repubblica italiana
 - L'ONU
 - La nascita dell'U.E.
 - Le fonti del diritto comunitario
 - Le Istituzioni dell'U.E.

- **AGIRE SUL PRESENTE, ASSICURARE IL FUTURO: AGENDA 2030**
 - Gli articoli 2, 3 e 9 della Costituzione della Repubblica italiana
 - Cos'è l'Agenda 2030
 - Il concetto di sviluppo sostenibile
 - Analisi dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile
 - L'Italia e l'Agenda 2030: la SNSvS
 - L'Alleanza Italiana per lo sviluppo sostenibile : ASvIS

Argomenti da svolgere e/o completare dopo il 15 Maggio

- **LE POLITICHE DI VENDITA**
 - Il Marketing: concetti generali

- Il Marketing turistico
- Il Marketing strategico e operativo
- Le forme di comunicazione nel marketing

La Docente
Prof.ssa Cinzia Troiani

Gli alunni

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

Docente: Elisabetta Battistelli
Disciplina: alternativa alla religione Cattolica
Classe: 5°E
Ore complessive previste: 1 h per 33 settimane

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gruppo classe composto da quattro ragazzi, due maschi e due femmine molto educati e molto interessati agli argomenti proposti.

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

Le ore a disposizione sono state impiegate approfondendo alcuni argomenti di Enogastronomia con l'ausilio di video e libri a tema;
food design, decorazioni con frutta, ricette di dolci dalla tradizione.
Approfondimenti sul concetto di sostenibilità- kilometro 0- evitare gli sprechi-
Ergonomia-Etica professionale.

3. CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

L'Insegnante
Prof.ssa Elisabetta Battistelli

ALLEGATO D

UDA di Educazione Civica

PROGRAMMAZIONE EDUCAZIONE CIVICA UDA CLASSE QUINTA TRIMESTRE

Titolo: L'Italia nella comunità internazionale	
Ambito	Costituzione – Sviluppo sostenibile – Cittadinanza digitale
Discipline	DTA , Storia, lingua inglese
Destinatari	Classi quinta
Anno di corso	2021/2022
Compito assegnato ai ragazzi	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
Competenze di ambito	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali • Partecipare al dibattito culturale.Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. • 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>di</p> <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. • Le fonti del diritto comunitario • Le istituzioni dell'U.E

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

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>	<i>Durata in ore delle discipline</i>	<i>Disciplina</i>
1°	Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta. Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi,	1	DTA
	Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • Articoli 10 e 11 della Costituzione • L'ONU e le altre organizzazioni internazionali • La nascita dell'U.E. • Le fonti del diritto comunitario • Le istituzioni dell'U.E Attività proposte: <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento di articoli • Lettura di documenti (il Manifesto di Ventotene) • Visione di documentari storici • Visione film "Un mondo nuovo" su RAYPLAY • Dibattito in classe 	5	DTA
	Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali Attività proposte: <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e analisi di testi storiografici e narrativi relativi alla tematica • Visione documentari • Dibattito in classe 	4	Italiano/Storia
	Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • United in Diversity: the European Union Attività proposte: <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di testi • Visione video • Discussione in classe 	3	Lingua inglese
2°	ATTIVITA' DEGLI STUDENTI (2° e 3° fase) <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di articoli • Lettura e commento di testi • Lettura e commento della normativa • Visione video e documentari storici • Visione film • Ricerca e raccolta di materiale • Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze 		
3°	Realizzazione del compito assegnato		
Totale ore impegnate		13	

PROGRAMMAZIONE EDUCAZIONE CIVICA UDA CLASSE QUINTA PENTAMESTRE

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030 • Dai campi alla tavola • Contaminazioni alimentari • MTA e loro prevenzione <p>Lingua inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile • <p>Seconda lingua straniera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile
Tempi di realizzazione	Pentamestre
Strumenti utilizzati e metodologie	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni braistorming,

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>ATTIVITA' DEI DOCENTI</i>	<i>Durata in ore delle discipline</i>	<i>Disciplina</i>
	Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta. Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi,	1	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di sviluppo sostenibile. • Cos'è l'Agenda 2030 • L'Italia e l'Agenda 2030 • ASVIS <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento di articoli • Lettura di documenti • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 	5	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</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>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dibattito in classe • lezioni frontali • visione di video 	4	Scienze degli alimenti
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 	3	Lingua inglese
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 	3	Seconda lingua straniera
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030 <p>Attività proposte:</p>	4	Italiano

	<ul style="list-style-type: none"> • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 		
2°	<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DEGLI STUDENTI (2° e 3° fase)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di articoli • Lettura e commento di testi • Lettura e commento della normativa di settore • Visione video e documentari • Visione film • Ricerca e raccolta di materiale • Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze 		
3°	Realizzazione compito assegnato		
Totale ore impegnate		20	