




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

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

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

	<b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI" RIETI</b>	
		Data 13/05/2022
<b>DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE</b>		

## 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. 6
● Attività di recupero/approfondimento effettuate in corso d'anno	pag. 6
● Metodologie di lavoro	pag. 7
● Verifica e valutazione dei risultati didattici	pag. 7
● Obiettivi generali educativi e formativi	pag. 7
● Stabilità dei docenti	pag. 8
● Percorsi Interdisciplinari	pag. 8
● Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	pag. 8
● Numero e tipologia delle prove di verifica oggetto della simulazione	pag. 9
● Attività extra, intercurricolari e progettuali	pag. 9

### ALLEGATI

Allegato A – Prove simulate

Allegato B – Griglie prove simulate

Allegato C – Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica

Allegato E – Griglia di valutazione colloquio orale e tabelle di conversione ministeriali

**ESAME DI STATO A.S. 2021/2022****Coordinatore di classe:** Prof. Fabio Di Cesare**Composizione del Consiglio di classe**

<b>Docente</b>	<b>Materia</b>
Castellani Candida	Lingua e letteratura italiana e Storia
Fabiani Raffaella	Lingua straniera Inglese
Vocca Vera	Diritto e tecniche amministrative
Inches Claudio	Lingua straniera Francese
Giammaria Stefano	Scienza e Cultura dell'alimentazione
Giovannelli Antonella	Matematica
Di Cesare Fabio	Lab. Servizi Enogastronomia Sala e Vendita
Mattei Remigio	Lab. Servizi Enogastronomia Cucina
Cortella Lorenzo (sostituisce De Remigis Carlo)	Scienze motorie e sportive
Mazzeo Annalisa	I.R.C.
Macuz Alessandra	Sostegno
Capasso Massimo	Sostegno
Sola Enrico	Lab. Servizi enogastronomia Cucina
Zeppilli Sandro	Lab. Servizi enogastronomia Sala e Vendita
Faraglia Paola	Materia alternativa all'I.R.C.

<b>Dirigente scolastico</b>	<b>Prof.ssa Alessandra Onofri</b>

**Composizione commissione Esame di Stato**

<b>Commissario</b>	<b>Materia</b>
Castellani Candida	Discipline letterarie
Fabiani Raffaella	Lingua straniera Inglese
Vocca Vera	Diritto e tecniche amministrative
Giammaria Stefano	Scienza e Cultura dell'alimentazione
Di Cesare Fabio	Lab. Enogastronomia Sala e Vendita
Mattei Remigio	Lab. Enogastronomia Cucina

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

L'Istituto Professionale Statale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEOA "R.A. Costaggini") di Rieti, presenta un profilo specifico consolidato nel tempo. La sua istituzione risale al 1962: una storia di sessant'anni, che ha assistito ad una vera e propria rivoluzione. La scuola è passata da una dimensione curricolare fondamentalmente addestrativa, ad una struttura formativa di punta nell'ambito operativo-professionale e tecnico dei settori alberghieri e ristorativi. Oggi è in grado di offrire percorsi formativi molto mirati e spendibili sul mercato del lavoro, anche in settori meno tradizionali e con competenze "di frontiera" (gestione di sistemi informatici e telematici "globali", applicati al mondo degli alberghi e delle comunicazioni). Molte esperienze internazionali (Inghilterra, Ungheria, Spagna, Francia, Germania, Finlandia, Emirati Arabi, Stati Uniti), hanno contribuito ad ampliare l'offerta formativa della scuola, le sue capacità organizzative e gestionali, nonché gli stili dell'insegnamento e della comunicazione. Dalle prime esperienze degli anni '60 all'attuale ordinamento, il nostro Istituto Alberghiero si è radicato in modo consistente nella provincia di Rieti e in un ampio territorio limitrofo. Considerata la particolare vocazione turistica dell'area sulla quale insiste e delle sue caratteristiche geoeconomiche, all'IPSSEOA di Rieti è riconosciuto il ruolo di elemento attivo nella formazione di risorse umane, per la diffusione di innovazioni nel settore dei servizi in cui opera e per la promozione e lo sviluppo del territorio circostante. Nell'anno scolastico in corso sono iscritti 620 alunni, provenienti da un bacino di utenza che supera i limiti provinciali, ricevendo allievi che provengono, in larga parte, da Roma e dai Comuni della cintura metropolitana, nonché (in minor misura) dalle province di Viterbo, l'Aquila e Terni. Il convitto annesso all'Istituto, maschile e femminile, offre un servizio residenziale settimanale agli allievi e soprattutto un valido supporto educativo, con positiva ricaduta sulla crescita personale e sociale, oltre che sul profitto scolastico degli alunni ospiti. In tal modo la scuola facilita l'esercizio primario del diritto allo studio ed esplica un importante ruolo di socializzazione e di promozione della persona, anche utilizzando spazi extrascolastici e extracurricolari.

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

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

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

L'istituzione scolastica nelle sue due sedi è dotata complessivamente di 50 aule, 1 laboratorio di alta formazione culinaria, 4 laboratori di cucina e 2 laboratori di pasticceria, 4 laboratori di sala e 4 laboratori bar, 5 laboratori informatizzati multimediali collegati alla rete Internet e dotati di Lavagna Interattiva Multimediale (2 Interwrite e 2 SmartBoard Notebook), 2 front office di Accoglienza Turistica. I laboratori sono situati presso la succursale di Via Salaria e in Via dei Salici, presso la sede centrale. La palestra è situata presso la sede centrale ma il numero elevato di classi richiede anche l'uso del vicinissimo Palazzetto dello Sport di Viale della Gioventù. Due scuolabus IPSSEOA collegano le diverse sedi scolastiche e i laboratori. In ogni caso, le dimensioni a misura d'uomo della città di Rieti favoriscono gli spostamenti tra i vari plessi e ne fanno una città-laboratorio rispetto ad alcune manifestazioni, attività didattiche e formative (teatrali, musicali, storico-urbanistico-monumentali, ambientali, civico-istituzionali).

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

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

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

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

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

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

Si tratta di un corso quinquennale strutturato in un biennio unitario ed un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente al termine del quale, dopo il superamento dell'esame di Stato, si consegue il diploma che è titolo idoneo all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, che presso qualunque facoltà universitaria. Il primo biennio è comune per tutte le articolazioni. Le ore settimanali sono 32 per tutti i cinque anni e si suddividono nell'area generale e nell'area di indirizzo professionalizzante.

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

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

È in grado di:

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

**Nell'articolazione dei servizi di sala e vendita**, il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

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

## **2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 8 alunni ben integrati tra loro, provenienti dalla provincia di Rieti e dalla provincia di Roma. Due alunni usufruiscono del convitto dall'inizio del percorso scolastico mentre un terzo allievo ha usufruito della residenzialità convittuale nell'ultimo periodo del quinto anno; i restanti viaggiano dalle proprie abitazioni site nella sabina reatina ad eccezione di un'alunna, pendolare dalla periferia romana. In classe è presente un'alunna per la quale è stato predisposto un P.D.P. condiviso con la famiglia e due alunni per i quali è stato redatto un P.E.I. e che hanno seguito una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi, conforme ai programmi ministeriali o comunque ad essi globalmente corrispondenti, come previsto dalla normativa vigente.

Un alunno, a partire già dal terzo anno, durante le ore delle materie laboratoriali è aggregato alla classe 5 sez. A, in quanto iscritto al corso di enogastronomia cucina.

Durante lo svolgimento dell'attività didattica, gli alunni hanno mostrato interesse per le attività proposte anche se l'impegno non è stato sempre costante, ne è dimostrazione l'elevato numero di assenze accumulate dalla maggior parte del gruppo classe. Ad ogni modo il clima in cui si sono svolte le lezioni è sempre stato molto positivo, grazie anche alla predisposizione al dialogo ed al confronto nonché all'instaurarsi di dinamiche relazionali di collaborazione e solidarietà tra studenti.

Gli alunni hanno mostrato di aver acquisito buone competenze ed abilità nel settore specifico pienamente dimostrate non solo durante le attività di PCTO, ma anche nella partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola.

Da un punto di vista disciplinare, gli alunni hanno avuto un comportamento perlopiù rispettoso dei ruoli nelle relazioni con i docenti ed hanno dimostrato di saper collaborare tra loro.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi è piuttosto omogeneo, sebbene siano rilevabili due fasce di livello di profitto:

La prima fascia, più numerosa, è costituita dagli studenti che hanno mostrato un buon livello di autonomia nelle attività didattiche, capacità di ascolto, esposizione e rielaborazione nonché apertura al dialogo educativo. Il livello di preparazione acquisito è globalmente buono così come le abilità e le competenze.

La seconda fascia, costituita da un esiguo numero di studenti, comprende coloro che hanno dimostrato interesse e partecipazione discontinui e il cui impegno non è sempre stato adeguato. Gli stessi alunni hanno conseguito ad oggi una preparazione sufficiente in quasi tutte le materie.

## **3. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

A causa delle restrizioni anti-Covid le famiglie hanno avuto l'opportunità di incontrare i docenti tramite collegamento in videoconferenza nei giorni dal lunedì al venerdì della I e III settimana di ogni mese, per il periodo da ottobre 2021 ad aprile 2022, ma raramente ne hanno fatto richiesta.

## **4. ATTIVITÀ 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 state svolte attività di recupero in itinere.

## **5. METODOLOGIE DI LAVORO**

Le metodologie e le strategie didattiche utilizzate dai docenti sono state finalizzate al recupero ed al consolidamento delle conoscenze adeguando la trattazione delle discipline ai bisogni formativi degli studenti. Le lezioni sono state svolte in modo il più possibile interattivo volte a favorire la partecipazione attiva, l'impegno e la motivazione ad apprendere degli studenti degli studenti.

I metodi adottati sono stati i seguenti:

- lezione frontale
- brain storming
- dibattiti
- lavori di gruppo
- flipped classroom
- attività laboratoriali
- utilizzo di audio e video in lingua originale
- attività di tutoring a distanza
- attività di ricerca

In alcuni casi durante l'anno scolastico è stato necessario attivare, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico, la modalità di lezioni sincrone in DDI per gli alunni impossibilitati a partecipare alle lezioni in presenza a causa dell'infezione da Covid-19.

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

## **7. OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI E FORMATIVI**

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

Obiettivi cognitivi comportamentali:

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

Obiettivi cognitivi:

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

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

## 8. STABILITÀ DEI DOCENTI

Il Consiglio è rimasto stabile nel corso del triennio, ad eccezione delle seguenti discipline:

Materia	Anno
Lingua straniera Francese	dal 5° anno
Scienze motorie e sportive	dal 4° anno
Religione	dal 5° anno
Sostegno	dal 4° anno

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

9. Percorsi interdisciplinari	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
“Marketing, qualità e territorio”	Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita - D.T.A.

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:

10. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)			
CLASSE VH - ORE SVOLTE NEL TRIENNIO 400 DI CUI 30 IN FORMAZIONE PREPARATORIA			
ALUNNO	ESITO	AZIENDA	TUTOR INTERNO
Gobbi Riccardo	Stage svolto con regolarità	Park Hotel ai Cappuccini - Gubbio	Prof. Pietrolucci
La Galia Gabriele Francesco	Stage svolto con regolarità	LN Trade S.r.l. - Gioiosa Marea (Me)	Prof. Pietrolucci
Picchi Eleonora	Stage svolto con regolarità	Park Hotel ai Cappuccini - Gubbio	Prof. Pietrolucci
Pizzichini Andrea	Stage svolto con regolarità	Ristorante Il Buttero - Roma	Prof. Pietrolucci
Popescu Marius Ionut	Stage svolto con regolarità	Leo Hotel - Leonessa	Prof. Pietrolucci
Tedeschi Surya	Stage svolto con regolarità	Ristorante I Leoni - Ristorante Barra - Monterotondo	Prof.ssa Marini
Tulli Chiara	Stage svolto con regolarità	Park Hotel ai Cappuccini - Gubbio	Prof. Pietrolucci
Viscuso Elia	Stage svolto con regolarità e con lode	Relais Spaltenna - Gaiole in Chianti	Prof. Pietrolucci



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

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

### **Prova simulata della prima prova**

Disciplina coinvolta : Italiano

Tempo concesso: 4 ore

Tipo di prova : vedi allegato A

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

Disciplina coinvolta : Scienza e cultura dell'alimentazione/ diritto e tecniche di amministrazione delle strutture ricettive

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:**

Attività di PCTO "Startupper tra i banchi di scuola"

Il gruppo classe nell'anno scolastico 2020/2021 ha partecipato al RomeCup2021 con la realizzazione de "La Teca di Bacco" risultandone progetto vincitore e ricevendo il Premio Speciale *Contest Life Style* e una menzione speciale.

### **Convegni :**

Webinar: Eof 2030 - "Economy of Francesco"

Venerdì 9 Aprile 2021, si è tenuto un webinar che ha coinvolto gli alunni delle classi Quarta e Quinta sul tema Economy of Francesco. L'attività ha avuto come obiettivo accrescere la consapevolezza dei ragazzi con riguardo all'Agenda 2030 e ai 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile in essa identificati.

### **Visite tecniche e orientamento**

Giornata di *Orientamento allo studio e al lavoro*, organizzata dall'IPSSEOA Costaggini, per gli alunni delle classi Quinta con la presenza di Docenti di diversi Atenei ed Esperti di Enti territoriali ed Imprese. Durante l'evento gli allievi hanno ricevuto informazioni sui percorsi formativi delle diverse facoltà e le prospettive professionali dei vari settori presso l'Aula Magna dell'Istituto.

Visita tecnica presso la Cantina "Famiglia Cotarella" - Montecchio (TR) e al Campus dell'Accademia di Alta Formazione di Sala "Intrecci" - Castiglione in Teverina (VT).

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

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

**Il Coordinatore di Classe**  
**Prof. Fabio Di Cesare**

ALLEGATO A

## **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.

**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'affisarono<sup>1</sup> 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, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> 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*<sup>6</sup>: 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.

---

<sup>1</sup> *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smânia mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup> *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.

(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 CO<sub>2</sub>.

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 dalla nostra economia. In attesa che i potenti del mondo prendano coscienza della crisi climatica, noi nel nostro piccolo possiamo quotidianamente fare qualcosa di importante. Partiamo dalla spesa e da alcuni accorgimenti: fare acquisti oculati, non sprecare, cucinare l'occorrente, ridurre drasticamente il consumo di carne, scegliere cibi di stagione e da agricoltura biologica e di prossimità, evitare prodotti con confezioni di plastica, impegnarsi nella raccolta differenziata.

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

### COMPRESIONE E ANALISI

1. Su quale causa del cambiamento climatico si concentra Petrini?
2. Quali relazioni intercorrono tra produzione di cibo e surriscaldamento globale?
3. Che cosa comporta l'incertezza delle forniture alimentari?



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

## **PRODUZIONE**

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

## **PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C**

### ***RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ***

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

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

### **PRODUZIONE**

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE  
SECONDARIA SUPERIORE**

**A. S. 2021-2022**

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

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**“Alimentazione e tumori”**

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

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

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

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

ALLEGATO B

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

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

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

Tipologia C		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							
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione							
<b>Punteggio parziale</b>							
		Grav. Insufficiente 1 - 5	Insufficiente 6 - 8	Sufficiente 9/10	Buono 11/13	Ottimo 14/15	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi							
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali							
<b>La commissione</b> ..... ..... ..... ..... .....	<b>Il Presidente</b> ..... ..... ..... Rieti,	<b>Punteggio totale in centesimi</b>					
		<b>Valutazione in ventesimi</b>					
		<b>Valutazione in quindicesimi</b>					

**TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO PRIMA PROVA SCRITTA**

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



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

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							
<b>La commissione</b> ..... ..... ..... ..... .....	<b>Il Presidente</b> ..... ..... Rieti,	<b>Punteggio totale in centesimi</b>					
		<b>Valutazione in ventesimi</b> <b>Valutazione in quindicesimi</b>					

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

**TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO PRIMA PROVA SCRITTA**

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

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

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

**TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO SECONDA PROVA SCRITTA**

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

ALLEGATO C

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

Docente: Candida Castellani

Disciplina: Italiano e Storia

Classe: V H

Ore complessive previste: 6 h per 33 settimane

Libri di testo: Italiano: La scoperta della letteratura Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Storia: Storia in corso. Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

## **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V H è formata da nove elementi tutti provenienti dalla IV H, due sono convittori, i rimanenti sono tutti pendolari residenti nella provincia di Rieti.

L' insegnamento delle materie letterarie è stato affidato alla medesima docente già dalla terza classe, garantendo così la continuità didattica.

Vista l'esiguità del numero dei frequentanti, le lezioni si sono svolte in un clima sereno e collaborativo. Tutti hanno preso parte al dialogo educativo dimostrando maturità e interesse sia durante le lezioni, partecipando con interventi pertinenti, ma anche interiorizzando e riflettendo sulle notizie ricevute.

Gli alunni sono molto solidali tra di loro e disponibili ad aiutare i più deboli e incerti.

Quasi tutti hanno raggiunto, con discreti risultati gli obiettivi prefissati dalla programmazione presentata all'inizio dell'anno.

Molto educati e silenziosi, hanno seguito con attenzione le lezioni mostrandosi sempre

Interessati e puntuali nelle verifiche sia orali che scritte.

Le capacità di ascolto, di esposizione e di rielaborazione sono ormai patrimonio di quasi tutti gli alunni; mentre permangono, per pochi elementi, perplessità nella produzione scritta, che anche se abbastanza corretta, pecca nei contenuti troppo semplicistici e non sempre adeguati all'età e alle informazioni ricevute.

## **2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

*(Italiano)*

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

*(Storia)*

- a. Saper riferire con chiarezza le conoscenze acquisite
- b. Saper utilizzare il linguaggio specifico
- c. Saper stabilire nessi significativi tra gli eventi e i fenomeni salienti esaminati

Saper comprendere il presente alla luce del passato



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

Le attività di recupero hanno avuto lo scopo di potenziare:

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

La conoscenza delle tematiche e degli argomenti già trattati

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

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

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

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

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

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

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

### **6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:**

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

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

## **7. CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Per i criteri di valutazione, si fa riferimento alla griglia approvata e a quanto stabilito dal Dipartimento. Nel formulare la valutazione, sono stati considerati: l'impegno dimostrato dall'alunno, la partecipazione al dialogo educativo, la sua situazione di partenza e soprattutto la puntualità nelle consegne.

In classe sono presenti due ragazzi D.A. con una programmazione che prevede il raggiungimento degli obiettivi minimi. È stato scelto per entrambi di adottare la programmazione della classe e quindi hanno seguito le stesse attività e impegni definiti nel Dipartimento di Lettere all'inizio dell'anno.

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

Per l'alunna D.S.A. le verifiche sono state programmate e semplificate; si è concesso un tempo maggiore per quelle scritte, mentre per l'orale la data è sempre stata concordata con la ragazza come risulta dal P.D.P. condiviso a inizio anno scolastico con la famiglia, attuando tutte le misure compensative e dispensative.

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

### Lingua e Letteratura Italiana

#### Profilo letterario

Tra ottocento e novecento: contesto storico

Naturalismo e Verismo

Luigi Capuana

Giovanni Verga: vita, poetica e opere

Nedda

Rosso Malpelo

I vinti e la fiumana del Progresso

La roba

La morte di Mastro Don Gesualdo

Il progetto dei Vinti

Libertà

La famiglia Toscano

Gustave Flaubert: Madame Bovary

Emile Zola

Dostoevskij: Delitto e castigo

Il Decadentismo

La lirica simbolista

Il romanzo decadente

Gabriele D'Annunzio: Vita, poetica e opere

Andrea Sperelli

Programma politico del superuomo

La pioggia nel pineto

Il notturno

Giovanni Pascoli: vita, poetica e opere

Il fanciullo che è in noi

X agosto

Novembre

Lavandare

Il lampo

La mia sera

I Crepuscolari

Guido Gozzano:

Sergio Corazzini

Italo Svevo: vita, poetica e opere

Senilità: L'incipit del romanzo  
La coscienza di Zeno:  
Prefazione e preambolo  
L'ultima sigaretta  
Zeno sbaglia funerale  
Psico-analisi

Luigi Pirandello: vita, poetica e opere

L'umorismo  
Il treno ha fischiato  
L'eresia catara  
Io sono il fu Mattia Pascal  
Il naso di Moscarda  
Sei personaggi in cerca di autore

Programma da svolgere:

Umberto Saba, Ermetismo.

Ed. Civica

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

L'insegnante  
Candida Castellani.

## **Contenuti dell'insegnamento svolti nell'anno scolastico 2021-2022 Classe V-H**

### **Storia**

**Testo in adozione:** Storia in corso. Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Le Grandi Potenze all'inizio del Novecento

La prima Guerra Mondiale

La Rivoluzione Russa

La crisi della civiltà europea

Il fascismo

La dittatura totalitaria

La Crisi del '29

Il New Deal

Il regime Nazista

La seconda Guerra Mondiale

La Guerra Fredda

La decolonizzazione

L'Italia repubblicana

I governi di centro

Dalla prima alla seconda repubblica

Ed. Civica

I Trimestre: I diritti umani nelle organizzazioni internazionali.

L' insegnante.

Candida Castellani

## **RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE**

**A. S. 2021/22**

**Docente: Fabiani Raffaella**

**Disciplina: Lingua Inglese**

**Classe: 5H**

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

**Libri di testo:**

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

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe **V H** è formata da alunni che hanno incontrato difficoltà nella produzione sia scritta che orale della lingua straniera, affidandosi perciò ad uno studio spesso mnemonico e poco approfondito. Un ristretto numero di studenti ha tuttavia conseguito risultati discreti nelle attività linguistiche proposte, evidenziando un impegno e una partecipazione adeguati. La rimanente parte degli alunni ha dimostrato di possedere conoscenze superficiali e una competenza linguistica e comunicativa limitata a causa di diverse difficoltà dimostrate nello studio della lingua straniera. Gli alunni hanno mostrato quasi sempre un comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso.

L'attività didattico-linguistica si è svolta prevalentemente in presenza attraverso l'uso del libro di testo e materiale didattico appropriato da proporre ai ragazzi quali video in lingua originale supportati da attività varie come questionari, riassunti, esercizi online, mappe concettuali tutti volti ad approfondire i temi proposti sollecitando gli studenti ad argomentare e rielaborare gli stessi, stabilendo collegamenti appropriati.

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

- il distanziamento sociale ha impedito l'attuazione di lavori di gruppo e in coppia, molto stimolanti ed efficaci nell'apprendimento della L2;
- l'uso della mascherina, agendo come una barriera, ha impedito in parte la ricezione della pronuncia e la distinzione dei fonemi, ostacolando ulteriormente la comprensione dei messaggi.

**Particolare attenzione è stata dedicata agli alunni DA e con DSA in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010. Nell'organizzazione didattica si è ricorso a semplici strumenti compensativi e misure dispensative; gli esercizi proposti sono stati sempre graduati rispetto alla complessità del contenuto e dello svolgimento, così come la valutazione è sempre stata di tipo formativo.**

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli obiettivi generali hanno mirato ad aiutare gli studenti a:

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

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

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

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

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

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

## **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

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

## **SUSSIDI DIDATTICI**

Si è usato il libro di testo "*DAILY SPECIALS*" articolato in unità modulari dove sono trattati argomenti relativi al settore ristorativo e dove sono presenti numerose letture che hanno ampliato il lessico degli studenti e consolidato l'uso delle strutture linguistiche fondamentali.

## **TIPOLOGIA DI VERIFICHE:**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

L'insegnante  
Raffaella Fabiani

***UNIT 15 HOT POINTS IN COOKING***

**-THE SLOW FOOD MOVEMENT**

From producer to plate / F2F / The Short Supply Chain

The birth of a movement

An epic struggle

Good, Clean and Fair .....Food

Slow Food Presidia in Latium “*Rascino’s Lentil*” P.A.T. products

*-The European Union*

**-RELIGION AND FOOD**

Religion and eating habits

**-FOOD WASTE AND WORLD HUNGER**

Too much food never eaten

Environmental problems: The problems and their causes

Environment and Sustainability (Mind Map)

Sustainability

Food Sustainability: Industrial Farming System vs Local Farming System

Promoting a Sustainable diet

English Beer & Tea

Sustainable food and organic food

GMOs

*-The 2030 Agenda for Sustainable Development The 17 Goals*

***UNIT 10 HEALTHY EATING***

**-DIETS AND NUTRIENTS**

Mediterranean Diet: A heart-healthy eating plan

Benefits of the Mediterranean diet

The Mediterranean diet pyramid & The Vegan pyramid

Alternative and special diets

Nutrients: Macronutrients and Micronutrients

**-FOOD ALLERGIES AND SPECIAL DIETS**

Allergies vs Intolerances



## **RELAZIONE FINALE**

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

**Anno scolastico 2021-2022**

Docente : **Vera Vocca**

Disciplina: **Diritto e Tecnica Amministrativa**

Classe : **V sezione H - indirizzo Sala e vendita- Enogastronomia**

Ore complessive previste : **h 5 per 33 settimane**

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

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

La classe, che ho seguito già negli scorsi due anni scolastici, ha sempre mostrato interesse e partecipazione alle varie attività della disciplina. Nel corso di questo anno scolastico l'interesse, la partecipazione e l'impegno della maggior parte degli alunni sono stati sempre costanti e proficui. La classe è poco numerosa e sono presenti due alunni d.a. che hanno seguito un PEI con programmazione della classe per obiettivi minimi.

M.P. è stato inserito in questa classe da quest'anno ed ha cercato di impegnarsi al meglio delle sue possibilità, riuscendo ad ottenere un profitto sufficiente.

G.L.G. ha avuto all'inizio di quest'anno scolastico problemi di salute e la frequenza non è stata sempre assidua. A seguito di ciò ha incontrato alcune difficoltà nella ripresa e sembrava che volesse "gettare la spugna", ma poi stimolato dagli insegnanti e dai suoi compagni, ha ricominciato ad aprirsi al dialogo educativo, dimostrando impegno e partecipazione ed ottenendo un profitto pienamente sufficiente.

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

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

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

**In seguito ai casi di positività a Covid 19 , si è fatto ricorso alle nuove modalità di didattica e ad integrazione degli obiettivi formativi già individuati, si è tenuto in considerazione:**

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

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

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

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

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

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

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

rispetto alle discipline trattate

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

**In seguito ai casi di positività a Covid 19 , si è fatto ricorso alle nuove modalità di didattica** che sono state documentate attraverso il registro elettronico, secondo le linee indicate dal Dirigente Scolastico e nel rispetto della tutela della *privacy*.

Si è proceduto quindi alla:

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

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

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

Ad integrazione di quanto previsto si è provveduto con le metodologie indicate e attraverso le diverse piattaforme a:

- Fornire appunti delle lezioni sincrone
- Fornire mappe concettuali e sintesi
- Fornire altro materiale anche in formato multimediale
- Fornire video con registrazione di lezioni da utilizzare principalmente in modalità asincrona.

#### **TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

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

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

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

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

DOCENTE  
Vera Vocca



**PROGRAMMA SVOLTO**  
**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

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

**CLASSE : V sezione H indirizzo Sala e Vendita    DOCENTE: Vera Vocca**

**MODULO I**

**IL BILANCIO D'ESERCIZIO**

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

**ANALISI DI BILANCIO**

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

**MODULO II**

**IL TURISMO:UNA PROSPETTIVA EUROPEA**

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

**MODULO III**

**LA LEGISLAZIONE TURISTICA.**

1. Le norme applicabili alle imprese turistiche
2. Lo statuto dell'imprenditore commerciale
3. La comunicazione unica d'impresa
4. Il sistema di gestione della sicurezza
5. Il TUSL:
  - i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza
  - la valutazione dei rischi
  - il DVR
  - vigilanza e controllo
  - normativa antincendio
  - la SCIA
1. L'igiene e la sicurezza alimentare
  - dai campi alla tavola
  - i controlli integrati nella filiera
  - la rintracciabilità dei prodotti
  - le informazioni al consumatore: la tracciabilità
  - il sistema haccp

1. Il codice della privacy
2. I contratti ristorativi
3. Le norme da applicare al contratto ristorativo
4. La responsabilità del ristoratore
5. Il contratto di catering
6. Il contratto di banqueting
7. Locazione di immobile e affitto d'azienda, cenni
8. Il sistema di qualità
9. I marchi
10. I prodotti a km0
11. I presidi slow food

#### **MODULO IV**

##### **LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**

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

#### **MODULO V**

##### **LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET**

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

#### **EDUCAZIONE CIVICA:**

##### **Uda primo trimestre:**

- Articoli 10 e 11 della Costituzione

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

**Uda pentamestre:**

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

Il Docente  
Vera Vocca

**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: **5H**  
Ore complessive previste:       h per 33 settimane  
Libro di testo: *Sublime*, ed. Bordas

## **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Gli 8 alunni della classe 5H (5 ragazzi e 3 ragazze) hanno mostrato nel corso dell'Anno Scolastico un'accettabile partecipazione al dialogo educativo ma un impegno non sempre costante. 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 imprecisi.

### **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 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;
- Tablet (per lo svolgimento di esercitazioni e la 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 quanto stabilito dal Dipartimento.

La valutazione globale terrà conto della media delle votazioni riportate, del livello di 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.

Per l'alunna con D.S.A. non si è reso necessario attuare metodologie, strategie o criteri di valutazione differenziati; ci si è limitati ad applicare le misure compensative e dispensative previste dal Piano Didattico Personalizzato.

Per gli alunni con disabilità la valutazione ha necessariamente tenuto conto di una impostazione didattica finalizzata al conseguimento di obiettivi minimi.

Rieti, 13 maggio 2022

Prof. Claudio Inches

**Disciplina: Lingua e Cultura Francese**

**Docente: prof. Claudio Inches**

**Classe: 5 H**

**Libro di testo: *Sublime*, ed. Bordas**

**Module D – Service**

**Unité 13 – En salle**

Le personnel de salle (p. 236) – La tenue du personnel de salle (p. 238) – Le matériel de restaurant (240) – Le matériel de table (241) – La mise en place et l'organisation du travail (243).

**Unité 14 – Cartes et menus**

Carte ou menu? (p. 254) – Comprendre une carte ou un menu (p. 256) – Les types de menu (p. 258).

**Carrières professionnelles**

Le C.V. (p.334)

La lettre de motivation (p. 336)

L'expérience du stage (compte rendu)

**Civilisation**

Les Institutions françaises (p.376)

Les Institutions européennes (p. 372)

**Sujets de révision grammaticale**

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

L'imparfait

**Lectures**

"Le street food" (p. 36) – "Banquets et grands buffets" (p. 253) – "Restaurants connectés" (p. 267) – "Où mangent les ados?" (photocopie) – "La cuisine sur la toile" (p. 201) – "Banquets et grands buffets" (p.253).

**Education civique:**

Agenda 2030 (choix d'objectifs).

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

**DOCENTE:** prof. Stefano Giammaria

**DISCIPLINA:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione

**CLASSE:** 5 H

**ORE COMPLESSIVE PREVISTE:** 99 ore per 33 settimane

**LIBRO DI TESTO:** Scienza e cultura dell'alimentazione, Editore: Poseidonia, Autore: Machado

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

Le lezioni in presenza sono iniziate per la classe completa regolarmente con l'inizio delle attività didattiche a causa della pandemia da covid che ha reso impossibile svolgere il tirocinio formativo svolto come alternanza scuola lavoro. Le verifiche di inizio anno hanno evidenziato la presenza di un significativo numero di alunni con una preparazione di base sufficiente e alcuni alunni con una preparazione non sufficientemente adeguata ad affrontare la programmazione del quinto anno. Si è pertanto reso necessario un intervento di recupero di abilità e competenze specifiche di base al fine di omogeneizzare la preparazione complessiva della classe utile al successivo lavoro di consolidamento ed acquisizione dei nuovi contenuti.

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

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

Dopo aver verificato che gli studenti fossero in possesso delle necessarie capacità per l'utilizzo degli strumenti compensativi e dispensativi, gli esercizi consegnati sono stati sempre graduati rispetto alla complessità del contenuto e dello svolgimento, così come la valutazione è sempre stata di tipo formativo.

Considerato che alcuni studenti nell'arco dell'anno scolastico si sono ammalati di covid ed hanno usufruito della didattica a distanza, vista le note del MIUR recanti indicazioni operative per le attività didattiche a distanza e le altre disposizioni normative che si sono susseguite ad oggi, nonché le indicazioni del Dirigente Scolastico del nostro Istituto, ad integrazione degli obiettivi formativi già individuati nella programmazione prima dell'emergenza covid, si terrà in considerazione:

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

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

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

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

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

A causa di un'attività didattica molto variegata nella forma tra attività online e in presenza, non si ritiene vincolante il numero minimo di verifiche come previsto per gli anni scolastici svolti completamente in presenza.

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

Per la disciplina in questione al termine del primo trimestre sono stati attivati corsi di recupero in itinere con studio svolto a casa e impartito specificatamente dall'insegnante per gli alunni valutati insufficienti per gli argomenti trattati nella prima parte dell'anno scolastico.

## **3 RAPPORTI CON LE FAMIGLIE**

Gli incontri scuola-famiglia si sono svolti online a causa dell'emergenza covid. Ai genitori che mi hanno contattato secondo la procedura prevista online, sono state fornite le informazioni sull'andamento scolastico nonché tutti i consigli utili per il continuo miglioramento del figlio. I genitori hanno dimostrato apprezzamento per il lavoro svolto in classe e si sono dimostrati collaborativi nel cercare di individuare assieme al docente, le strategie efficaci per fare recuperare l'eventuale ritardo nell'apprendimento riscontrato.

## **4 ATTREZZATURE SCOLASTICHE E I SUSSIDI DIDATTICI.**

Il libro di testo adottato è risultato utile allo svolgimento degli argomenti in programma ed è stato adottato come strumento didattico fondamentale al quale lo studente deve fare riferimento per seguire gli argomenti trattati e sviluppati. Durante tutto l'anno scolastico, sia con lezioni online che lezioni miste o in presenza, si è provveduto a fornire agli studenti tutte le informazioni necessarie per il corretto svolgimento delle attività didattiche sia mediante il registro elettronico che la piattaforma didattica di Google Suite. Sono state forniti agli studenti i necessari chiarimenti per svolgere lo studio sul testo che comunque è rimasto il principale riferimento per l'apprendimento, sono state svolte le opportune verifiche per una corretta valutazione dell'apprendimento. Quando è stato ritenuto necessario il testo è stato integrato con appunti, materiale di approfondimento fornito dall'insegnante, disegni, tabelle e schemi realizzati in classe durante le lezioni frontali.

Rieti li 13/05/2022

L'Insegnante  
Prof: GIAMMARIA Stefano

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

Anno Scolastico 2021-2022

Classe 5 H

Docente: prof. GIAMMARIA Stefano

**MODULO 0: ELEMENTI DI CHIMICA**

<b>Unità Didattica</b>	<b>Argomenti</b>
<b>Elementi di chimica</b>	Materia, atomi, molecole e macromolecole Legami chimici, formule chimiche, polarità delle molecole Principi nutritivi semplici e complessi: glucidi, protidi, lipidi, vitamine, acqua, sali minerali

**MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

<b>Unità Didattica</b>	<b>Argomenti</b>
<b>Cibo e religioni</b>	Il valore simbolico degli alimenti nella cultura alimentare delle principali religioni Regole alimentari nell'Ebraismo, nel Cristianesimo e nell'Islamismo
<b>Nuovi prodotti alimentari</b>	Alimenti arricchiti ed alimenti alleggeriti Alimenti destinati ad una alimentazione particolare Integratori alimentari Alimenti funzionali Novel foods Alimenti geneticamente modificati

**MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

<b>Unità Didattica</b>	<b>Argomenti</b>
<b>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b>	Dieta nell'età evolutiva, Dieta del neonato e del lattante, Dieta del bambino, Dieta dell'adolescente, Dieta dell'adulto Dieta in gravidanza, Dieta della nutrice Dieta nella terza età
<b>Diete e stili alimentari</b>	Dieta mediterranea Dieta vegetariana, vegana Dieta e sport

**MODULO 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

<b>Unità Didattica</b>	<b>Argomenti</b>
<b>La dieta nelle malattie cardiovascolari</b>	Stili di vita e abitudini alimentari, fattori di rischio per le malattie cardiovascolari ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi

<b>La dieta nelle malattie metaboliche</b>	Malattie del metabolismo Diabete mellito, glicemia, indice glicemico, carico glicemico Obesità
<b>Allergie ed intolleranze alimentari</b>	Reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche, allergie, intolleranze Allergie alimentari: allergeni e anticorpi, sintomi, complicanze Intolleranza alimentari: enzimatiche, farmacologiche, indefinite, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia Diagnosi delle allergie e intolleranze
<b>Alimentazione e cancerogenesi. Disturbi alimentari</b>	Tumori e stili di vita, tumori maligni e benigni Sostanze cancerogene presenti negli alimenti Sostanze protettive presenti negli alimenti Raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione dei tumori

#### **MODULO 4 : IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

<b>Unità Didattica</b>	<b>Argomenti</b>
<b>Contaminazione biologica degli alimenti</b>	Agenti biologici e modalità di contaminazione Infezione, intossicazione e tossinfezione Batteri, malattia da clostridium botulinum Funghi microscopici: lieviti, muffe Parassitosi: toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi

Rieti, 13/05/2022

L'insegnante

Prof. GIAMMARIA Stefano

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

Docente : Giovannelli Antonella

Disciplina: Matematica

Classe: V H

Ore complessive previste: 3 h per 33 settimane

Libro di testo: Matematica. Bianco di Bergamini, Trifone e Barozzi

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

La classe 5°H indirizzo Sala vendita ha avuto la continuità didattica in tale disciplina negli ultimi tre anni. E' poco numerosa, ha una studentessa con D.S.A. e due alunni D.A., di cui uno si è aggiunto quest'ultimo anno.

L'atteggiamento dimostrato rispetto alla disciplina è stato, nel triennio, complessivamente disciplinato e disponibile al dialogo educativo. Sono maturate le loro capacità di analisi, anche se non del tutto l'autonomia nell'affrontare uno studio critico dei contenuti trattati e dei loro collegamenti.

Soprattutto nell'ultima parte dell'anno scolastico stati necessari interventi di sollecitazione e recupero, che hanno rallentato lo svolgimento della programmazione iniziale.

### **2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Tra gli obiettivi formativi principali dell'insegnamento vi è quello di coinvolgere i ragazzi, potenziando le loro capacità di collegamento del dato con la realtà: gli argomenti trattati quest'anno hanno offerto maggiore varietà ed opportunità di riflessione.

Alcuni alunni si sono applicati con costanza e discreta assiduità, ottenendo risultati apprezzabili; altri sono stati spesso assenti, oppure hanno assistito alle lezioni in modo passivo, con inevitabili conseguenze negative sul profitto, che ha avuto risultati altalenanti.

La programmazione iniziale è stata alleggerita per dare più spazio al recupero e preparare gli alunni alla prova di esame.

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

L'attività di recupero è stata sistematica e puntuale ed ha cercato di coinvolgere in vario modo tutti gli alunni, sollecitando anche un lavoro di supporto reciproco. Questa attività è stata particolarmente proficua, grazie anche all'esiguo numero di alunni ed al clima solidale che si è andato creando. Ottima anche la collaborazione con gli insegnanti di sostegno presenti.

Gli esercizi sono stati proposti per difficoltà crescenti ed è stata offerta massima disponibilità e flessibilità nei tempi agli alunni in difficoltà o meno motivati, con particolare riferimento alle situazioni degli alunni D.A. .

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

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

- lezione espositiva e dialogico-interattiva;
- lavoro individuale e di gruppo;
- attività di ricerca intesa come raccolta, analisi e sistemazione dei dati,
- dialogo costante con la classe;
- Analisi di situazioni reali, analizzando anche le simulazioni delle prove Invalsi proposte;
- Condivisione su piattaforma di materiali didattici, anche di tipo multimediale.

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

Oltre al libro di testo sono stati condivisi diversi materiali didattici, anche di tipo multimediale, sulla piattaforma Google Workspace. In certe circostanze gli alunni stessi sono stati messi nelle condizioni di recuperare e scegliere materiale adatto al compito loro affidato.

#### **6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:**

Esercitazioni in classe e a casa, colloqui, test; verifiche in classe mediante quesiti a risposta aperta con preassegnato punteggio e conseguente valutazione oggettiva.

#### **7. CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Nella valutazione sommativa si è tenuto conto dei progressi raggiunti rispetto la situazione di partenza e dell'impegno e della costanza dimostrata nel corso dell'anno scolastico.

L'insegnante  
prof.ssa Antonella Giovannelli



## PROGRAMMA SVOLTO MATEMATICA

Anno scolastico 2021-2022

Classe: V H

Docente : Giovannelli Antonella

- Problema di massimo e minimo

Derivate di funzioni: significato e derivate immediate.

Ricerca degli intervalli di crescita e decrescita di una funzione.

Come determinare il valore che ottimizza un problema di tipo geometrico.

Derivata di un prodotto, di un quoziente e di una funzione composta.

- Gli integrali

Gli integrali indefiniti di funzioni mediante gli integrali immediati e le proprietà di linearità. Gli integrali definiti di funzioni date dalla combinazione lineare di funzioni fondamentali.

Problemi di aree.

- Calcolo combinatorio

Disposizioni, permutazioni.

Combinazioni (con e senza ripetizioni) di  $n$  oggetti.

- Probabilità di eventi complessi

La probabilità di eventi semplici secondo la concezione classica.

Probabilità della somma logica e del prodotto logico di eventi.

Argomenti che si intende svolgere nell'ultima parte dell'anno:

- Distribuzioni di probabilità

Distribuzione di probabilità e funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta.

Media, varianza, deviazione standard.

Variabili casuali che hanno distribuzione uniforme discreta, binomiale.

- Variabili casuali continue

Rieti, 13/05/2022

L'insegnante  
prof.ssa Antonella Giovannelli

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

**Docente:** Fabio Di Cesare

**Disciplina:** Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala e Vendita

**Classe:** 5 sezione H

**Ore complessive previste:** 132 h (4 h per 33 settimane)

**Libro di testo:** Maitre e Barman con MasterLab - settore sala e vendita - vol. unico 2° biennio e 5° anno.  
Autore: A. Faracca, E. Galì, A. Capriotti, T. Ficcadenti. Casa editrice: Le Monnier Scuola.

## 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da un esiguo numero di 8 alunni abbastanza integrati tra loro, provenienti dalla provincia di Rieti e dalla provincia di Roma, da cui un'allieva viaggia giornalmente. Tre alunni usufruiscono del convitto maschile. Durante le mie ore hanno partecipato alle lezioni in sette, in quanto un allievo ha frequentato il corso di enogastronomia cucina con la classe 5A. Il sottoscritto conosce il gruppo classe dal terzo anno e questa continuità dell'azione didattica ha permesso di strutturare le attività in modo tale da favorire il raggiungimento di un buon livello di apprendimento.

Nonostante il livello di apprendimento sia sufficientemente adeguato è da sottolineare nel corso dell'intero anno scolastico, un impegno altalenante nello studio a scuola e nella rielaborazione a casa. Da un punto di vista disciplinare la classe ha mostrato un buon grado di maturità e serietà, sebbene la maggior parte dei componenti abbia accumulato numerose assenze nel corso dell'anno scolastico.

## 2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

### *Conoscenze*

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

## ***Abilità***

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

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

Nel primo periodo dell'anno scolastico è stata svolta un'attività di recupero delle conoscenze pregresse attraverso un ripasso attento e condiviso degli argomenti, con alternati momenti di approfondimento, discussione e verifica. Nel corso dell'anno a ciascuno studente è stata data la possibilità di colmare le lacune e migliorare il proprio livello di apprendimento attraverso attività di potenziamento delle conoscenze acquisite.

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

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

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

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

### **6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

- Verifiche scritte ed orali
- Compiti di realtà

### **7. CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

Il docente  
*Fabio Di Cesare*

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita anno scolastico 2021/22**

**Docente:** Fabio Di Cesare

**Classe:** 5 sez. H

**Libro di testo:** Maitre e Barman con MasterLab - settore sala e vendita - vol. unico 2° biennio e 5° anno.  
Autore: A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti. Casa editrice: Le Monnier Scuola.

#### **Modulo 1: La produzione vitivinicola in Italia**

- La produzione vitivinicola nelle regioni italiane

#### **Modulo 2: Analisi sensoriale e degustazione**

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

#### **Modulo 3: Enogastronomia e società**

- Abitudini alimentari
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

#### **Modulo 4: Marketing, qualità e territorio**

- Pianificare l'offerta gastronomica
- Comunicare l'offerta gastronomica
- Comunicare la qualità
- Comunicare il territorio

#### **Modulo 5: Tecniche di gestione**

- La gestione delle aziende turistico-ristorative
- La programmazione dell'offerta enogastronomica
- La gestione degli acquisti
- L'informatica nelle aziende della ristorazione

#### **Modulo 6: Catering e Banqueting**

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

Il docente  
*Fabio Di Cesare*

## **Relazione finale**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**CLASSE 5° SEZ. H**

**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**Docente REMIGIO MATTEI**

**Ore settimanali 2**

**Libro di testo:** Masterlab autore Gianni Frangini, ed. Le Monnier Scuola 2°Volume

### **Presentazione della classe ed obiettivi raggiunti.**

La classe è composta da 3 femmine e 5 maschi è un gruppo molto omogeneo che si interessa in modo serio alla materia e segue costantemente con profitto. Il lavoro svolto durante l'anno ci ha permesso di approfondire ulteriormente tutti quegli argomenti che i ragazzi avevano studiato nell'anno precedente durante il quale sono sempre stato il loro docente.

Tranne per alcuni di loro, sono stati raggiunti obiettivi di un ottimo livello.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE**

Tramite il libro di testo gli studenti sono stati coinvolti a sviluppare le competenze dell'intero percorso formativo che durante questo ultimo anno in particolare, verte a far acquisire conoscenze specifiche mirate non solo a quelle riguardanti i prodotti ed il territorio, ma anche a competenze gestionali necessarie ad avviare una propria attività ristorativa.

### **RECUPERO E SOSTEGNO**

Non sono stati necessari interventi in quanto non si riscontrano debiti o particolari situazioni personali.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

- menu e tipicità alimentari
- DOP - IGP - PAT E STG - AS
- Le gamme alimentari
- I disciplinari
- I marchi ecologici
- Ristorazione commerciale e collettiva
- menu e stagionalità
- gli stili alimentari vegetariani
- macrobiotica e mediterranea (diete)
- stili alimentari musulmano, ebraico
- regimi alimentari speciali
- banqueting e catering

IL DOCENTE

**RELAZIONE FINALE**

a.s. 2021/2022

Disciplina: Scienze Motorie

Docente : De Remigis Carlo

Classe: VH

Ore complessive previste: 66h per 33 settimane

Libro di testo: Energia Pura (Rampa-Salveti)

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

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

**METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE**

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

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

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

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

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

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

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

**TIPOLOGIA DI VERIFICHE**

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

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

firma  
Prof. Carlo De Remigis



**PROGRAMMI ANNO SCOLASTICO 2021/2022**  
**SCIENZE MOTORIE**  
**CLASSE VH**  
**Prof. De Remigis Carlo**

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

Prof. Carlo De Remigis

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

Docente : Prof.ssa Annalisa Mazzeo

Disciplina: Religione

Classe: **VH**

Ore complessive previste: h 13 per 33 settimane

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

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

La classe complessa, ha dimostrato un ottimo interesse alla proposta educativa dell'IRC, infatti sin dai primi incontri ha manifestato un atteggiamento responsabile e collaborativo. Il percorso formativo (educativo e didattico – disciplinare), oltre a fornire conoscenze e abilità, ha cercato di stimolare negli alunni il senso di responsabilità, la riflessione critica, la capacità di organizzare il proprio lavoro, di saper prendere decisioni e di saper risolvere i problemi.

### **2. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Il percorso formativo (educativo e didattico – disciplinare), oltre a fornire conoscenze e abilità, ha cercato di stimolare negli alunni il senso di responsabilità, la riflessione critica, la capacità di organizzare il proprio lavoro, di saper prendere decisioni e di saper risolvere i problemi.

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

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

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

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

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

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

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

### TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

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

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

## 6. CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

## **PROG SVOLTO IRC**

### **Classe VH**

Anno scolastico 2021 - 2022

Prof. ssa Annalisa Mazzeo

#### **Etica e politica**

Politica e moralità. La politica della solidarietà. I principi di laicità, pluralismo e partecipazione

Guerra e Pace. Guerra come male necessario. Il concetto di guerra giusta. La guerra preventiva. La guerra nel Magistero ecclesiastico.

#### **Etica delle comunicazioni sociali**

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

#### **Etica e ambiente**

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

#### **Etica delle relazioni**

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

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

Il bisogno di amare e di essere amato. I gradi dell'Amore: *philia*, *eros*, *agàpe*.

.L'Amore come *eros*: l'innamoramento, il desiderio sessuale, l'amore coniugale. Il Cantico dei Cantici. L'Amore come *carità*. Il significato del termine *carità*. L'Amore per i poveri. Antiche e nuove povertà. Forme attuali di povertà.

Bioetica: Testamento Biologico e questioni morali.

La fecondazione assistita.

Clonazione.

Aborto : posizione della Chiesa e dello Stato

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

La Chiesa e i totalitarismi del Novecento. Benedetto XV: il papa della Prima guerra mondiale. Fascismo, nazismo, comunismo. L'antisemitismo e l'azione di papa Pio XII. Giovanni XXIII E IL Concilio Vaticano II

ALLEGATO D

### PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta trimestre

**Titolo:**

L'Italia nella comunità internazionale

<b>Ambito</b>	Costituzione -- Sviluppo sostenibile – Cittadinanza digitale
<b>Discipline</b>	<b>DTA</b> , Storia, lingua inglese
<b>Destinatari</b>	Classi quinta
<b>Anno di corso</b>	2021/2022
<b>Compito assegnato ai ragazzi</b>	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
<b>Competenze di ambito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li><li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li><li>• Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li><li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</li><li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</li><li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li></ul>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la composizione e le funzioni delle istituzioni europee</li> <li>• Le fonti del diritto comunitario</li> </ul> <b>Abilità :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i valori che ispirano il nostro ordinamento</li> <li>• Comprendere le funzioni essenziali degli organi dello Stato</li> <li>• Individuare le norme costituzionali relative ai rapporti giuridici internazionali</li> <li>• Riconoscere i rapporti tra il diritto italiano e il diritto internazionale</li> </ul> <b>Atteggiamenti ( competenze)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Dimostrare un'apertura al dibattito culturale, riuscendo a cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici, per formulare risposte personali argomentate.</li> </ul>
--	--

<b>Conoscenze funzionali all'apprendimento</b>	<p><b>DTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articoli 10 e 11 della Costituzione</li> <li>• L'ONU e le altre organizzazioni internazionali</li> <li>• La nascita dell'U.E.</li> <li>• Le fonti del diritto comunitario</li> <li>• Le istituzioni dell'U.E.</li> </ul> <p><b>Italiano/Storia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali</li> </ul> <p><b>Lingua inglese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• United in Diversity: the European Union</li> </ul>
<b>Tempi di realizzazione</b>	I° trimestre
<b>Strumenti utilizzati e metodologie</b>	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni braistorming,

**PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE**

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



	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articoli 10 e 11 della Costituzione</li> <li>• L'ONU e le altre organizzazioni internazionali</li> <li>• La nascita dell'U.E.</li> <li>• Le fonti del diritto comunitario</li> <li>• Le istituzioni dell'U.E</li> </ul> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura e commento di articoli</li> <li>• Lettura di documenti ( il Manifesto di Ventotene)</li> <li>• Visione di documentari storici</li> <li>• Visione film "Un mondo nuovo" su RAYPLAY</li> <li>• Dibattito in classe</li> </ul>	5	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I Diritti umani nelle organizzazioni internazionali</li> </ul> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura e analisi di testi storiografici e narrativi relativi alla tematica</li> <li>• Visione documentari</li> <li>• Dibattito in classe</li> </ul>	4	Italiano/Storia
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• United in Diversity: the European Union</li> </ul> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura di testi</li> <li>• Visione video</li> <li>• Discussione in classe</li> </ul>	3	Lingua inglese
2°			

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

**PROGRAMMAZIONE UDA classe quinta pentamestre**

**Titolo:**

Agire sul presente, assicurare il futuro: agenda 2030

<b>Ambito</b>	Costituzione -- Agenda 2030 – cittadinanza digitale
<b>Discipline</b>	<b>DTA</b> , Italiano, Scienze degli Alimenti, lingue straniere
<b>Destinatari</b>	Classi quinta
<b>Anno di corso</b>	2021/2022
<b>Compito assegnato ai ragazzi</b>	Relazione e presentazione dell'argomento attraverso la realizzazione di artefatti multimediali, ai fini della preparazione all'esame di Stato.
<b>Competenze di ambito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile •</li><li>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. •</li><li>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li><li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li><li>• Comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li></ul>

<p><b>Obiettivi di apprendimento</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale</li> <li>• Le politiche per l'ambiente</li> <li>• I traguardi ONU per il 2030 e i principi di collaborazione e di circolarità</li> <li>• La salute, il benessere psicofisico e la sicurezza alimentare come diritti fondamentali dell'individuo</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli della biodiversità dell'agroalimentare italiano ai fini della salvaguardia della qualità dei prodotti, della sostenibilità delle produzioni e dell'aspetto economico</li> <li>• Comprendere concetti relativi allo sviluppo umano, sviluppo sostenibile, processi di globalizzazione.</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il valore della sostenibilità</li> <li>• Essere consapevoli dell'importanza di agire per la salvaguardia della salute, del benessere psicofisico e della sicurezza alimentare</li> </ul> <p><b>Atteggiamenti ( competenze)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare comportamenti coerenti con gli obiettivi di sostenibilità</li> <li>• Adottare comportamenti adeguati per la salvaguardia della salute, del benessere psicofisico e della sicurezza alimentare</li> <li>• Dimostrare apertura al dialogo per sostenere i valori della sostenibilità.</li> </ul>
--	--

<b>Conoscenze funzionali all'apprendimento</b>	<p><b>DTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di sviluppo sostenibile.</li> <li>• Cos'è l'Agenda 2030</li> <li>• L'Italia e l'Agenda 2030</li> <li>• ASVIS</li> </ul> <p><b>Italiano :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030</li> </ul> <p><b>Scienze degli alimenti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030</li> <li>• Dai campi alla tavola</li> <li>• Contaminazioni alimentari</li> <li>• MTA e loro prevenzione</li> </ul> <p><b>Lingua inglese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030 e alimentazione sostenibile</li> </ul> <p><b>Seconda lingua straniera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030 e alimentazione sostenibile</li> </ul>
<b>Tempi di realizzazione</b>	Pentamestre
<b>Strumenti utilizzati e metodologie</b>	Utilizzo di Strumenti multimediali, lettura di fonti, simulazioni di situazioni 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: • Il concetto di sviluppo sostenibile. • Cos'è l'Agenda 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Italia e l'Agenda 2030</li> <li>• ASVIS</li> </ul> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura e commento di articoli</li> <li>• Lettura di documenti</li> <li>• Visione di documentari</li> <li>• Visione video sul tema</li> <li>• Dibattito in classe</li> </ul>	5	DTA
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento: • introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dai campi alla tavola</li> <li>• Contaminazioni alimentari</li> <li>• MTA e loro prevenzione</li> </ul> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● dibattito in classe</li> <li>● lezioni frontali</li> <li>● visione di video</li> </ul>	4	Scienze degli alimenti
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile</p> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di documentari</li> </ul>	3	Lingua inglese

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione video sul tema</li> <li>• Dibattito in classe</li> </ul>		
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile</p> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di documentari</li> <li>• Visione video sul tema</li> <li>• Dibattito in classe</li> </ul>	3	Seconda lingua straniera
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento: • Lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030</p> <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di documentari</li> <li>• Visione video sul tema</li> <li>• Dibattito in classe</li> </ul>	4	Italiano
2°	<p><b><i>ATTIVITA' DEGLI STUDENTI</i></b></p> <p><b><i>(2° e 3° fase)</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura di articoli</li> <li>• Lettura e commento di testi</li> <li>• Lettura e commento della normativa di settore</li> <li>• Visione video e documentari</li> <li>• Visione film</li> <li>• Ricerca e raccolta di materiale</li> <li>• Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze</li> </ul>		

3°	Realizzazione compito assegnato		
<b>Totale ore impegnate</b>		<b>20</b>	



ALLEGATO E

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Tabella 1**  
**Conversione del credito scolastico**  
**complessivo**

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Tabella 2**  
**Conversione del punteggio**  
**della prima prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella 3**  
**Conversione del punteggio**  
**della seconda prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
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