



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

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

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA CUCINA**

 Alberghiero Costaggini Rieti	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI" RIETI	Data
		15 Maggio 2022
DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ED EDUCATIVE		

ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

SOMMARIO

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

ALLEGATI

Allegato A – Prove simulate

Allegato B – Griglie prove simulate

Allegato C – Relazione e programma svolto da ogni singolo docente

Allegato D – UDA di Educazione Civica e griglia di valutazione

ESAME DI STATO A.S. 2021/2022

Coordinatore di classe: Prof.ssa Paola Giuliani

Composizione del Consiglio di classe

Docente	Materia	Firma
Vallocchia Claudia	Lingua Letteratura Italiana e Storia	
Fabi Patrizia Enrica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Cimmino Maria Rosaria	Diritto e Tecnica Amministrativa	
Gatta Giorgio	Matematica	
De Simone Margherita	Lingua Inglese	
Cherubini Simonetta	Lingua Tedesca	
Giuliani Paola	Lingua Spagnola	
Mariani Leo	Laboratorio Serv. Enogastronomici Settore Cucina	
Sabatino Giuseppe	Laboratorio Serv. Enogastronomici Settore Sala e Vendite	
Peron Maria Grazia	Scienze Motorie	
Stamerra Alessandro	Religione	
Crescenzi Giovanni	Sostegno	
Angela Teresa Iacoboni	Sostegno	
Antonucci Andrea	Alternativa Alla Religione	

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

Commissari e Materie Assegnate

Commissario	Materia
Vallocchia Claudia	Lingua Letteratura Italiana e Storia
Fabi Patrizia Enrica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Maria Rosaria Cimmino	Diritto e Tecniche Amministrative
De Simone Margherita	Lingua Inglese
Mariani Leo	Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Sabatino Giuseppe	Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendite

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

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

Nell'anno scolastico in corso sono iscritti 620 alunni, provenienti da un bacino di utenza che supera i limiti provinciali, ricevendo allievi che provengono, in larga parte, da Roma e dai Comuni della cintura metropolitana, nonché (in minor misura) dalle province di Viterbo, l'Aquila e Terni. Il convitto annesso all'Istituto, maschile e femminile, offre un servizio residenziale settimanale agli allievi e soprattutto un valido supporto educativo, con positiva ricaduta sulla crescita personale e sociale, oltre che sul profitto scolastico degli alunni ospiti. In tal modo la scuola facilita l'esercizio primario del diritto allo studio ed esplica un importante ruolo di socializzazione e di promozione della persona, anche utilizzando spazi extrascolastici e extracurricolari.

1.1 LE STRUTTURE SCOLASTICHE CONVITTUALI E DI SERVIZIO

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

1.2 STRUMENTAZIONE, AULE SPECIALI E LABORATORI

L'istituzione scolastica nelle sue due sedi è dotata complessivamente di 50 aule, 1 laboratorio di alta formazione culinaria, 4 laboratori di cucina e 2 laboratori di pasticceria, 4 laboratori di sala e 4 laboratori bar, 5 laboratori informatizzati multimediali collegati alla rete Internet e dotati di Lavagna Interattiva Multimediale (2 Interwrite e 2 SmartBoard Notebook), 2 front office di Accoglienza Turistica. I laboratori sono situati presso la succursale di Via Salaria e in Via dei Salici, presso la sede centrale. La palestra è situata presso la sede centrale ma il numero elevato di

classi richiede anche l'uso del vicinissimo Palazzetto dello Sport di Viale della Gioventù. Due scuolabus IPSSEOA collegano le diverse sedi scolastiche e i laboratori. In ogni caso, le dimensioni a misura d'uomo della città di Rieti favoriscono gli spostamenti tra i vari plessi e ne fanno una città-laboratorio rispetto ad alcune manifestazioni, attività didattiche e formative (teatrali, musicali, storico-urbanistico-monumentali, ambientali, civico-istituzionali).

1.3 RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

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

1.4 COLLABORAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

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

1.5 PROFILO DELL'INDIRIZZO

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

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

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

1.5.2. Profilo professionale al termine del quinquennio

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici, curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

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

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

Promossi senza debito: 10	Promossi con un debito: 2	Promossi con due debiti: 1	Promossi con tre debiti: 1	Alumni ripetenti: 0
-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

Elenco alunni che hanno frequentato la classe V I:

ALUNNI	PROVENIENZA
1. Castello Francesca	IV I
2. Catarinozzi Flavio	IV I
3. Copani Alessio	IV I
4. D'angeli Federico	IV I
5. De Michelis Davide	IV I
6. Di Stefano Emanuele	IV I
7. Esposito Elisa	IV I
8. Leoncini Lorenzo	IV I
9. Marcelli Beatrice	IVI
10. Muccini Giulia	IV I
11. Patachiola Simone	IV I
12. Simonetti Noemi	IV I
13. Virgili Damiano	IV I
14. Vulpiani Lorenzo	IV I

La classe V I è composta da 14 studenti; cinque ragazze e nove ragazzi. Tra loro un'alunna con D.S.A., per la quale, secondo la normativa vigente, è stato redatto il PDP relativo incluso nella Documentazione di rito depositata presso la Segreteria dell'Istituto e due alunni certificati con disabilità, seguiti da due insegnanti specializzati per il Sostegno, il Prof. Crescenzi G. e Iacoboni A..T.. Per uno dei due alunni è stata predisposta una Programmazione Individualizzata e diversificata con rilascio, a fine percorso, di un attestato di credito formativo ai sensi dell'Art. 20 comma 5 del Dlgs 62/2017, mentre per l'altro allievo con disabilità è stata predisposta una Programmazione di Classe per obiettivi minimi (PEI).

Dodici alunni si sono avvalsi dell'insegnamento della Religione cattolica mentre due alunni si sono avvalsi dell'Attività Alternativa.

La classe ha usufruito della continuità didattica in quasi tutte le discipline ad eccezione delle cattedre di Italiano e Storia, D.T.A. Laboratorio Sala e Vendita e Religione. Gli alunni hanno reagito in modo positivo a questi cambiamenti, dimostrando di essere in grado di adeguarsi ai nuovi metodi di insegnamento.

Vi sono tre alunni convittori e undici alunni pendolari provenienti da varie province di Rieti e Roma. Il gruppo classe è rimasto sostanzialmente uguale dalla classe terza.

Sotto il profilo disciplinare, il comportamento è stato sempre corretto. La maggior parte degli studenti ha dimostrato di sapersi attenere alle regole, sia nei termini delle varie consegne scolastiche, sia in merito al comportamento disciplinare e al contesto di relazione con i singoli docenti. La frequenza, per la maggior parte dei ragazzi, è stata regolare, solo un alunno ha raggiunto un elevato numero di assenze.

La classe ha una fisionomia alquanto eterogenea, sia dal punto di vista socioculturale, vista la diversità della provenienza ambientale, sia dal punto di vista del profitto. Infatti, accanto ad un numero di alunni dotato di buone capacità critiche, che si è distinto per impegno ed interesse e per un adeguato metodo di studio raggiungendo un grado di preparazione più che discreta, vi è un'altra parte della scolaresca che ha mostrato un impegno domestico altalenante con lacune di base, che ha cercato di recuperare progressivamente.

Dal punto di vista squisitamente didattico, il quadro che emerge è, quindi, quello di una classe sufficientemente positiva, che è in grado di formulare proposte e di offrire contributi personali soprattutto nelle attività di carattere tecnico-pratico e professionale. L'impegno e l'interesse mostrato nello studio delle varie discipline sono stati complessivamente adeguati.

Il terzo e quarto anno e in parte l'anno corrente sono stati particolarmente difficili a causa delle condizioni esterne dettate dalla pandemia, ma il clima scolastico è stato comunque sereno e di collaborazione. Anche quest'anno, a causa della pandemia da covid 19 ci sono stati periodi in cui si sono alternate lezioni in presenza con periodi di DAD e di didattica mista. Il Consiglio di classe si è attivato attraverso le piattaforme messe a disposizione dalla tecnologia informatica e ufficializzate dall'istituzione scolastica, quali G-suite, nella formulazione Classroom (modalità in classe virtuale) e Meet, per mantenere il dialogo educativo, correlando le lezioni e le video-lezioni con invio di materiale in file (dispense, approfondimenti, esercizi) o di materiale multimediale, prodotto dal docente o fruito dalla rete.

A tal proposito il Consiglio di classe ha sempre attivato strategie per sollecitare gli elementi più deboli ed insicuri, coinvolgendoli in dibattiti e discussioni, sia su argomenti inerenti i programmi, sia su avvenimenti che hanno destato in loro interesse. Le lezioni sono state di facile acquisizione e si è cercato, in previsione dell'esame di Stato, di favorire il potenziamento delle abilità espressive, critiche ed analitiche, nonché la capacità di fare collegamenti tra i contenuti delle diverse discipline. In alcuni allievi, nonostante gli sforzi, permangono delle difficoltà in diverse materie a livello espositivo rielaborativo sia nella produzione orale che scritta, ciò dovuto a varie ragioni: carenza di studio e di impegno, lacune pregresse mai colmate adeguatamente, scarso rendimento nonostante l'impegno.

Gli allievi dimostrano di aver conseguito i livelli minimi programmati in tutte o quasi tutte le discipline e hanno completato positivamente il processo di crescita con e nella scuola. Complessivamente si distinguono tre fasce di livello.

- **Prima fascia:** alunni di impegno assiduo, consapevole e responsabile, volto al personale e critico approfondimento, sempre attivamente partecipi, che hanno conseguito in tutte le discipline conoscenze complete, organiche, competenze sicure ed autonome, buone capacità di analisi e di sintesi.
- **Seconda fascia:** alunni che hanno manifestato un impegno ed una partecipazione crescenti, e hanno conseguito conoscenze ordinate e approfondite nella generalità delle discipline, competenze disciplinari e capacità di analisi- sintesi discrete o quasi discrete.
- **Terza fascia:** alunni che non sono sempre stati continui nell'impegno, nei quali permangono difficoltà nella esposizione, rielaborazione delle conoscenze acquisite ma che tuttavia hanno acquisito nella generalità delle discipline conoscenze essenziali dei contenuti specifici e delle competenze disciplinari.

Tutti gli alunni hanno chiare le loro prospettive lavorative e la maggior parte di essi ha già lavorato nel settore sia in attività di stages in aziende convenzionate con la scuola, sia mediante brevi contratti stagionali.

Positive e gratificanti le valutazioni espresse dai tutor aziendali che hanno evidenziato, per gran parte dei discenti, spiccate capacità di lavorare in team, l'acquisizione di metodo adeguato e autonomia nella gestione dei compiti affidati.

La classe ha partecipato attivamente e con proficuo impegno a numerose iniziative promosse dalla Scuola e dal Consiglio di classe, come uscite sul territorio, attività di orientamento (Open Days) e formazione, momenti di riflessione sul periodo storico particolare dovuto alla pandemia. Tali attività hanno avuto una ricaduta significativa sia sul piano didattico che su quello formativo – professionale e personale dei discenti.

3. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Nel rispetto delle disposizioni ministeriali in materia di emergenza Covid-19, l'Istituto ha organizzato in modalità a distanza, utilizzando l'app Meet, gli incontri scuola famiglia per comunicare l'andamento didattico- educativo. I rapporti con le famiglie sono stati sempre improntati sulla massima collaborazione, disponibilità e rispetto. Non tutti i genitori hanno usufruito dell'opportunità offerta dall'Istituto dell'ora di ricevimento a cadenza bimensile.

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

Agli alunni che nel corso dell'anno scolastico hanno riportato insufficienze sono stati offerti corsi di recupero pomeridiani e attività di recupero in itinere. I docenti hanno costantemente sollecitato e incoraggiato la classe, sul piano motivazionale, a una più responsabile e consapevole applicazione nell'ambito del processo formativo.

5. METODOLOGIE DI LAVORO

I docenti, nello svolgimento del proprio piano di lavoro disciplinare, hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno, e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico-critiche, argomentative, riflessive per la maturazione di personalità autonome e responsabili. Pertanto hanno fatto ricorso, a seconda delle esigenze, a varie opzioni e strategie metodologiche, quali lezioni frontali, lezioni dialogate e colloquiali, discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali, lavori di laboratorio, esercizi e ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni, fruizione di vari materiali e strumenti di lavoro atti a corroborare i processi di apprendimento.

Nell'ambito dell'attività didattica, ciascun docente:

- ha adottato diverse strategie di insegnamento atte a facilitare la comprensione dei contenuti e dei concetti chiave;
- si è impegnato ad essere chiaro ed esauriente nelle lezioni;
- si è impegnato a valorizzare i progressi in itinere e i risultati positivi, e a gestire l'errore come momento di riflessione e di apprendimento;
- ha invitato gli alunni ad approfondire le proprie conoscenze su particolari tematiche;
- si è impegnato nelle azioni di supporto, di recupero e di potenziamento.

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 semi strutturate;
- 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 BES si è fatto riferimento:

- per gli alunni con DSA a quanto stabilito nei Piani Didattici Personalizzati (PDP);
- per gli alunni certificati con disabilità (L.104/92), la valutazione è stata effettuata in base a quanto stabilito nel PEI.

7. OBIETTIVI GENERALI EDUCATIVI E FORMATIVI

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

Obiettivi cognitivi comportamentali:

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

Obiettivi cognitivi:

- consolidare l'uso di codici specifici in contesti diversi;

- saper operare collegamenti interdisciplinari;
- sviluppare capacità metodologiche e critiche;
- individuare connessioni tra causa ed effetto.

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

8. STABILITA' DEI DOCENTI

La classe ha usufruito della continuità didattica in quasi tutte le discipline ad eccezione delle cattedre di Italiano e Storia, D.T.A. Laboratorio di Sala e Vendite e Religione. L'insegnante di Lingua Straniera inglese segue la classe dal quarto anno.

PERCORSI COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO 2021-2022 (P.C.T.O.)

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:

Ore Svolte Nel Triennio: 400, di cui 30 in formazione preparatoria

Alunni	Esito	Azienda	Tutor Interno
Castello Francesca	Stage svolto con regolarità	Ristorante lo Zio d'America-Roma	Pietrolucci Camillo
Catarinozzi Flavio	Stage svolto con regolarità	Ristorante All'Oro -Roma	Di Mattei Daniele
Copani Alessio	Stage svolto con regolarità	Gastronomia Tigre-Rieti	Pietrolucci Camillo
D'angeli Federico	Non ha svolto lo stage, senza avvisare	Gastronomia Tigre -Rieti	Pietrolucci Camillo
De Michelis Davide	Stage svolto con regolarità	Ristorante Setaccio-Monterotondo	Di Mattei Daniele
Di Stefano Emanuele	Stage svolto con regolarità	Ristorante Tito-Rieti	Di Cesare Fabio
Esposito Elisa	Stage svolto con regolarità	Ristorante Zuma -Roma	Di Mattei Daniele
Leoncini Lorenzo	Stage svolto con regolarità	Ristorante La Foresta-Rieti	Marini A. Franca
Marcelli Beatrice	Stage svolto con regolarità	Ristorante Da Serva-Rieti	Pietrolucci Camillo
Muccini Giulia	Stage svolto con regolarità	Ristorante Mediterraneo-Roma	Di Mattei Daniele

Patacchiola Simone	Non ha svolto lo stage	----	----
Simonetti Noemi	Stage svolto con regolarità	Gastronomia Tigre-Osteria Nuova	Pietrolucci Camillo
Virgili Damiano	Stage svolto con regolarità	Gastronomia Tigre-Osteria Nuova	Pietrolucci Camillo
Vulpiani Lorenzo	Stage svolto in modo saltuario	Gastronomia Tigre-Osteria Nuova	Pietrolucci Camillo

9. 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: ore 4

Tipo di prova: vedi allegato A

Prova simulata della seconda prova

Disciplina coinvolta: Scienza e cultura dell'alimentazione

Tempo concesso: ore 4

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)

10. ATTIVITA' EXTRA, INTER CURRICULARI E PROGETTUALI

Progetti:

- **Startupper tra i Banchi Di Scuola:** Startupper tra i Banchi di Scuola si inserisce tra le azioni del Programma Startupper School Academy per la promozione dell'imprenditorialità nelle scuole, all'interno dei "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" ; è finalizzato a far "acquisire agli studenti una mentalità imprenditoriale intesa come capacità di trasformare le idee in azioni attraverso la creatività, l'innovazione, la valutazione e l'assunzione del rischio, la capacità di pianificare e gestire progetti imprenditoriali". Ente organizzatore. L'azione è condotta da Lazio Innova, soggetto accreditato al MIUR.
- **Progetto Lettura:** testo proposto :Le assaggiatrici, di Rossella Pastorini.
- **Guadagnare La Salute Con La Lilt** progetto attivato con Protocollo di intesa tra la Lega Italiana per la Lotta contro i tumori e il MIUR.

Convegni:

- 27 Gennaio 2022 Giornata Della Memoria: Evento On Line.

Visite tecniche e orientamento:

- **Uscita didattica di un giorno:** il Nuovo Mercato Esquilino e il quartiere ebraico di Roma (28 Aprile 2022)
- **Progetto Orientamento In Uscita – “Costaggini Orienta Al Futuro”**
In data 6 Maggio 2022 l’IPSSEOA Costaggini ha organizzato per gli alunni delle classi Quinta l’evento “Costaggini orienta al futuro” per prospettare loro le offerte formative degli Atenei e le iniziative pro-futuro in campo di formazione attraverso le vetrine e i desk dei soggetti che lavorano nei percorsi post diploma.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Alessandra Onofri

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

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Paola Giuliani

ALLEGATO A

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

ITALIANO
SCIENZA DELLA CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Eugenio Montale

Ti libero la fronte dai ghiaccioli- *Le occasioni*

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

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

COMPRENSIONE E ANALISI

1 Fai la parafrasi del testo.

2 Che tipo di figura femminile viene descritta nella prima quartina? È immagine spirituale o materiale? Cosa rappresenta questa donna sul piano simbolico?

3 Che cosa sono le «alte nebulose» attraversate dalla donna durante il suo viaggio?

4 Nella seconda terzina troviamo le immagini del mezzogiorno con il «sole freddoloso», l'ombra nera del nespolo, e altre ombre che si muovono nel vicolo. Prova a spiegare che cosa rappresentano.

INTERPRETAZIONE

5 Rifletti intorno al fatto che la materializzazione della donna angelo operata da Montale trasferisce in un universo tutto umano il discorso sulla poesia. A tuo giudizio, oggi la poesia è ancora praticabile? Che spazio le è riservato? Esprimi le tue considerazioni in un breve testo.

6 Leggi il brano seguente e spiega che cosa ha voluto dire il poeta sul significato delle sue poesie. Esprimi poi un tuo commento in poche righe.

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

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

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui

avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

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

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

Due ombre!

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

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

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

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

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

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

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

1 mi s'affissarono: mi si fissarono.

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

3 voluttuosamente: con morboso desiderio.

4 smania mala: malvagia irrequietezza.

5 adunghiandomi: afferrandomi con le unghie

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

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

Comprensione e analisi

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

Interpretazione

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

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito storico)

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

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

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

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

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

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

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

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'area bombing, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico

era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

COMPRESIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

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

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito economico)

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

(Ambito scientifico)

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

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

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

La desertificazione e fenomeni atmosferici violenti e improvvisi pregiudicano la produzione agricola e la sicurezza delle forniture alimentari. Allora non stupiamoci se ci sono ondate migratorie così consistenti. Sono persone che fuggono da condizioni precarie e senza futuro. Pagano anni di disastri creati 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 dilapidava le risorse ambientali. Se ciò non avverrà, il dazio che dovremo pagare sarà impressionante e i costi che dovranno pagare le future generazioni diventeranno insostenibili. Ecco il terreno su cui si dovrà discutere nei prossimi anni di nuovo

umanesimo, su cui si potrà costruire una politica degna di questo nome e vivere in una economia che non distrugge il bene comune, ma lo tutela e lo difende. È finito il tempo dell'indignazione o peggio dell'indifferenza. Bisogna agire e anche velocemente.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Su quale causa del cambiamento climatico si concentra Petrini?
2. Quali relazioni intercorrono tra produzione di cibo e surriscaldamento globale? 3. Che cosa comporta l'incertezza delle forniture alimentari?
4. Chiarisci in che modo i diversi comportamenti individuali suggeriti da Petrini possano giovare alla causa ambientale.
5. Quale visione dell'economia globale emerge dall'articolo?
6. Perché l'autore ricorre all'immagine del dazio da pagare?
7. Qual è il significato della frase È finito il tempo dell'indignazione? Quale connotazione assume il sostantivo?

PRODUZIONE

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

PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE

ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

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

I.P.S.S.E.O.A. “R. A. COSTAGGINI” - RIETI

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

A. S. 2021-2022

Indirizzi: IPEN

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA-CUCINA**

**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

GRIGLIE PROVE SIMULATE

Italiano

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

Tipologia A	Livelli					
Indicatori	Gravemente 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						
Rispetto dei vincoli posti nella consegna						
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici						
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)						
Interpretazione corretta e articolata del testo						
La commissione _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	Il Presidente _____	Punteggio totale in centesimi				
		Valutazione in ventesimi				
	Valutazione in quindicesimi					

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

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

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

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

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO PRIMA PROVA SCRITTA

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

CANDIDATO/A

CLASSE

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

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

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

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

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

CANDIDATO/A

CLASSE V SEZ. I

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

PUNTEGGIO ____ / 20

(Sufficienza 12/20)

La commissione

Il Presidente

Tabella di conversione punteggio seconda prova scritta

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a. s. 2021/2022
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE RIF Legge 170/ 2010**

CANDIDATO/A CLASSE V SEZ. I

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Comprensione completa della traccia proposta	3	____ /3
	Comprensione completa ma poco approfondita	2	
	Comprensione sufficientemente adeguata	1,5	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa	0,5	
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	____ /6
	Svolgimento completo e corretto ma poco approfondito	5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	4	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari	3/2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le sue parti, incoerente o mancante	1/0,5	
Competenze tecnico-professionali <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8	____ / 8
	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	7/6	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta ma tecnicamente semplice	5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa	4/3	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	2	
	Soluzione gravemente scorretta o mancante	1/0,5	
Capacità di collegamento e di sintesi <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo adeguato</i>	Ottime capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni	3	____ / 3
	Capacità di collegamento e di sintesi adeguate	2	
	Sufficiente capacità di sintesi e di collegamento	1,5	
	Difficoltà a collegare le informazioni e capacità di sintesi modesta	1/0,5	

PUNTEGGIO ____ / 20

(Sufficienza 12/20)

La commissione

Il Presidente

Tabella di conversione punteggio seconda prova scritta

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

ALLEGATO C

RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

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

RELAZIONE FINALE

a.s. 2021/2022

Materia : Italiano e Storia

Docente: Claudia Vallocchia

Classe: V I

Ore complessive previste: 132 (It.) 66 (St.)

Ore svolte in presenza: 132(It.) 66 (St.)

Libro di testo: "La scoperta della letteratura", Paolo Di Sacco, Ed. Sc. Bruno Mondadori
"La storia in corso", De Vecchi, Giovannetti, Ed. Sc. Bruno Mondadori

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V E è composta da 14 elementi: 5 ragazze e 9 ragazzi. Due alunni sono in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 104/1992 ed un'alunna ai sensi della Lg. 170/2010

La diversità delle esperienze didattiche e di apprendimento avviate nel corso del biennio di base hanno inciso fortemente sulla fisionomia della classe che si mostra poco omogenea negli atteggiamenti, nella propensione allo studio e nella partecipazione alla vita scolastica; così, mentre alcuni alunni, pur nei limiti, si distinguono per il raggiungimento di buone competenze logiche ed argomentative ed apprezzabili capacità critiche, altri posseggono un livello solo sufficiente di conoscenze.

Mi sento però in dovere di sottolineare che tutti i ragazzi si sono impegnati per superare i diversi limiti che caratterizzavano la loro preparazione (sia a livello di rielaborazione personale, orale e scritta, sia della metodologia di studio, non sempre corretta ed efficace). Inoltre, la classe ha sempre seguito gli interventi programmati acquisendo, un metodo di studio nuovo ed anche appropriato alle nuove modalità didattiche apprese, quest'ultime, nel corso dei precedenti anni in emergenza pandemica.

Per ciò che concerne il profitto, sono emerse, all'interno del gruppo- classe, delle fasce di rendimento: un esiguo gruppo di allievi dotati di discreta vivacità intellettuale, senso critico ed una sufficiente padronanza del mezzo linguistico-espressivo, ha raggiunto ottimi risultati, acquisendo autonomia nell'organizzazione dello studio.

Un secondo gruppo di alunni, che pur non rivelando particolare attitudine allo studio, si sono impegnati, ma ancora tutt'oggi mostrano delle carenze espositive e studio mnemonico e nozionistico.

Un terzo ed esiguo gruppo si è trovato in difficoltà soprattutto perché le carenze espressive e comunicative, si sono sommate ad un impegno saltuario e ad uno studio frammentario.

Per ciò che riguarda la storia quasi tutti gli studenti hanno partecipato in modo adeguato allo studio della disciplina, che unito ad un efficace metodo di lavoro gradualmente acquisito nel corso del triennio e potenziato in questo ultimo periodo, ha consentito anche per chi si segnalava per un profilo non pienamente sufficiente, di compensare in misura accettabile alla discontinuità nell'applicazione domestica e ad ovviare a una modesta propensione per i contenuti storico-letterari. Il quadro delle competenze, conoscenze ed abilità pur nel variare della dimensione orale e scritta della lingua e nel variare anche notevole, per attitudine ed interesse, delle singole individualità, è da ritenersi soddisfacente.

Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha evidenziato alcun problema disciplinare, ha mostrato responsabilità, consapevolezza del proprio dovere nonché rispetto delle regole.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi raggiunti in modo eterogeneo dalla classe per la Lingua e letteratura italiana sono stati:

- la comprensione di testi letterari e non letterari e la capacità di utilizzarli in modo scritto e orale.
- l'analisi e sintesi di testi;
- scrivere con proprietà grammaticale e lessicale;
- organizzare un testo coerente e coeso;
- elaborare dati, esporre ed argomentare in modo chiaro;
- esprimere giudizi critici e personali

Gli obiettivi raggiunti nello studio della Storia sono stati:

- conoscere gli argomenti storici svolti in modo abbastanza omogeneo, anche se non approfondito;
- avere assimilato i concetti fondamentali ed essere in grado di operare collegamenti anche semplici;
- essere in grado di orientarsi con sufficiente sicurezza all'intero dei luoghi e degli eventi della storia; - usare un linguaggio abbastanza chiaro e corretto.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Per ciò che riguarda Lingua e Letteratura italiana è stato attivato un corso di recupero pomeridiano. Di Storia, invece, il corso di recupero è stato in itinere. Per entrambe sono state effettuate delle prove atte a verificare l'avvenuto recupero da parte degli alunni interessati

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

La classe è stata aiutata nell'apprendimento dei contenuti letterari e storici, facendo leva ripetutamente e con metodo, su interessi possibili o latenti da cui partire. Sollecitando un'indagine sulle problematiche di attualità, si sono operate semplificazioni o approfondimenti per impostare il lavoro didattico vero e proprio; solo una minoranza, però, ha risposto alle sollecitazioni costanti, ottenendo ottimi risultati.

SUSSIDI DIDATTICI

La classe, per l'acquisizione dei contenuti letterari e storici si è servita:

- della lezione frontale e dialogata
- di dibattiti e discussioni
- di approfondimenti personali
- del libro di testo
- di fotocopie (quando necessario)

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Tipologie strutturali quali previste dall'Esame di Stato (analisi del testo (Tipologia A), testi argomentativi (Tipologia B), testi di attualità (Tipologia C)

Le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico sono state: sei scritte e quattro orali per ciò che riguarda Lingua e Letteratura italiana e quattro orali per ciò che concerne Storia.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il voto e il giudizio finale sono emersi da un'analisi dettagliata dei risultati scritti e orali individuali, evidenziati nell'intero corso dell'anno, tenendo conto della partecipazione alle attività didattiche, dall'impegno e puntualità nello svolgimento delle consegne e considerando il livello di interpretazione e rielaborazione autonoma dei contenuti letterari e storici.

Inoltre, la valutazione è stata operata allo scopo di verificare la comprensione, l'apprendimento degli argomenti proposti e, al contempo, stimolare e orientare gli allievi verso eventuali scelte relative all'Esame di Stato. La valutazione è stata proposta a fine di ogni argomento trattato, in modo tale che gli alunni potessero verificare la comprensione dei temi trattati e orientarsi in maniera positiva verso un consolidamento o un approfondimento a seconda dei risultati ottenuti. Gli alunni sono stati valutati relativamente all'iter che sono riusciti a percorrere; il livello di partenza, il comportamento, l'interesse, il metodo di studio e l'impegno. Sono state valutate: l'acquisizione di abilità operative, l'arricchimento di contenuti e il conseguimento degli obiettivi predisposti all'inizio dell'anno scolastico.

Prof,ssa Claudia Vallocchia

IPSSEOA “Ranieri Antonelli Costaggini” Rieti
Anno scolastico 2021/2022
Classe V I
Programma di Italiano
Docente: Claudia Vallocchia

Fra Ottocento e Novecento

- Contesto storico:
“Dall’ Unità d’Italia alla Prima guerra mondiale”
- Contesto culturale:
“Positivismo, ragione, scienza, progresso”
- La crisi del razionalismo

Naturalismo e Verismo

- Il romanzo realista di Flaubert
- Il Verismo italiano
- Il Naturalismo francese
- Somiglianze e differenze tra Naturalismo e Verismo

Giovanni Verga: biografia, ritratto letterario e opere

- *Storia di una capinera*

La prima opera di successo

Il triste destino di Maria la “capinera”

“C’era un profumo di Satana in me”

Nedda

- “Nedda e Janu”

Vita dei campi

- “Lettera- prefazione all’ Amante di Gramigna”
- “La Lupa”
- “Rosso Malpelo”,
- “Fantasticheria”
- “Cavalleria rusticana”

I Malavoglia

- “Il progetto dei Vinti”
- La famiglia Toscano
- “L’addio alla casa del nespolo”
- L’epilogo: “il ritorno e la partenza di “Ntoni”

Novelle rusticane

- “La roba”
Mastro- don Gesualdo
- “La morte di Gesualdo”

Il Decadentismo

- Oltre il Naturalismo
- Gli antecedenti inglesi: il culto del “bello”
- Un antecedente italiano: la Scapigliatura
- Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico
- La narrativa decadente: i romanzi dell’Estetismo

- Verso il romanzo psicologico
- Gli sviluppi del Decadentismo nel Novecento

La lirica simbolista

Charles Baudelaire

- “*Corrispondenze*”
Paul Verlaine

- Languore

Arthur Rimbaud

- Vocali

Oscar Wilde

- “*La rivelazione della bellezza*”

Gabriele D’Annunzio: biografia, ritratto letterario e opere.

Il piacere

- “Il conte Andrea Sperelli”

Le vergini delle rocce

- “Il programma del superuomo”

Alcyone

- “La pioggia nel pineto”
- “La sera fiesolana”

Notturmo

- “La città è piena di fantasmi”

Giovanni Pascoli: biografia, ritratto letterario e opere

Il fanciullino

- “Il fanciullo che è in noi”

Myricae

- “Novembre”
- “Lavandare”
- “Il lampo”
- “X agosto”

Poemetti

Canti di Castelvecchio

- “La mia sera”
- “Il gelsomino notturno”

Il progetto delle Avanguardie

- Le Avanguardie storiche del primo Novecento
- Il Futurismo
- L’Espressionismo
- Il Surrealismo

Filippo Tommaso Marinetti

- Manifesto del Futurismo
Aldo Palazzeschi

- E lasciatemi divertire!
Vladimir Majakovskij
- La guerra è dichiarata

Il rinnovamento della poesia in Italia

- La svolta del Decadentismo
- Cambia la funzione sociale del poeta
- Crepuscolari, futuristi, vociani

Il grande Romanzo Europeo

- Il nuovo romanzo Novecentesco
- Il mondo visto dalla parte dell'Io
- La crisi del personaggio

Italo Svevo: biografia, ritratto letterario e opere.

Una vita

- L'inetto e il lottatore

Senilità

La coscienza di Zeno

- Prefazione e Preambolo
- "L'ultima sigaretta"
- "Zeno sbaglia funerale",

Luigi Pirandello: biografia, ritratto letterario e opere.

L'umorismo

Novelle per un anno

- "La patente"
- "Il treno ha fischiato"

Il fu Mattia Pascal

- "Io mi chiamo Mattia Pascal"

Uno, nessuno e centomila

- "Il naso di Moscarda"

Sei personaggi in cerca d'autore

- I sei personaggi entrano in scena

Enrico IV

La letteratura contemporanea

- Contesto storico: dall'Europa al mondo
- Contesto culturale: il panorama tra le due Guerre (1920-40)
- Il Fascismo e la cultura italiana
- Nuovi modelli di sapere per la contemporaneità
- Il Postmoderno
- La società globale

Giuseppe Ungaretti: biografia, ritratto letterario e opere.

L'allegria

- Il porto sepolto
- I fiumi
- San Martino del Carso
- Veglia
- Fratelli
- Sono una creatura
- Soldati
- Allegria dei naufragi
- Mattina

Sentimento del tempo

- Stelle
- La madre

La lirica ermetica: la poetica e gli autori dell'Ermetismo

- La lirica italiana si rinnova
- Il Simbolismo europeo

Salvatore Quasimodo: biografia, ritratto letterario e opere.

- “Ed è subito sera”
- “Alle fronde dei salici”

Eugenio Montale: biografia, ritratto letterario e opere.

Ossi di Seppia

- Non chiederci la parola che squadri da ogni lato
- Merigiare pallido e assorto
- Spesso il male di vivere ho incontrato

Le occasioni

- Non recidere, forbice, quel volto

Satura

- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

Il romanzo del Neorealismo

Il nuovo orizzonte dell'impegno

La critica al passato: verso una letteratura nuova
I tre filoni del romanzo realista

Primo Levi: biografia, ritratto letterario e opere

Se questo è un uomo

- “Eccomi dunque sul fondo”

Le Uda di educazione civica concordate in seno al Dipartimento di Italiano ed in sinergia con le altre discipline, hanno riguardato i Diritti Umani nelle Organizzazioni Internazionali (art.2) e l’Agenda 2030 affrontate queste, contestualmente al programma di Storia, secondo un percorso di individuazione delle varie tematiche (lo Stato, i regimi politici, i diritti) del concreto sviluppo delle Istituzioni, dei principi giuridici e delle ideologie nell’ambito dell’età moderna e contemporanea.

Alunni

Docente
Claudia Vallocchia

Le grandi potenze all’inizio del ‘900

- Trasformazioni di fine secolo;
- Un difficile equilibrio;
- L’Italia e l’età giolittiana;
- La questione d’Oriente e gli imperi multinazionali.

La Prima Guerra Mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale;
- Le ragioni profonde della guerra;
- Una guerra di logoramento;
- L’Italia in guerra;
- La svolta del 1917 e la fine della guerra;
- Il dopoguerra e i trattati di pace;
- L’inizio della crisi e del colonialismo.

La Rivoluzione Russa

- La Russia all’inizio del secolo;
- Le due rivoluzioni russe;
- Il governo bolscevico e la guerra civile;
- La nascita dell’Urss;
- La dittatura di Stalin;
- L’industrializzazione dell’Urss.

Il Fascismo

- Crisi e malcontento sociale;
- Il dopoguerra e il biennio rosso;
- Il fascismo: nascita e presa del potere;
- I primi anni del governo fascista;
- La dittatura totalitaria;
- La politica economica ed estera.

La crisi del ‘29 e il New Deal

- I “i ruggenti anni venti”;
- La crisi del 1929;
- Il New Deal.

Il Regime Nazista

- La repubblica di Weimar;
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler;

- La dittatura nazista;
- La politica economica ed estera di hitler;
- La guerra civile spagnola;
- L'espansionismo giapponese.

La Seconda Guerra Mondiale

- Verso la Seconda guerra mondiale;
- La guerra in Europa e in Oriente;
- I nuovi fronti;
- L' Europa dei lager e della shoah;
- La svolta della guerra;
- 8 settembre: l'Italia allo sballo;
- La guerra di liberazione.

La Guerra Fredda

- Un bilancio della guerra;
- Dalla pace alla guerra fredda;
- Il blocco occidentale;
- Il blocco orientale e la sua espansione;
- Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi.

Cenni della storia contemporanea: dalla guerra fredda ai giorni nostri.

Alunni

Docente

Prof.ssa Claudia Vallocchia

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

Docente: PROF. CIMMINO MARIA ROSARIA
Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Classe V I
Ore complessive previste: 5 h per 33 settimane
Libro di testo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica. Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi. Ed. LIVIANA.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe, conosciuto solo nel presente anno scolastico, presenta una fisionomia diversificata per quanto concerne le abilità e le competenze di base possedute e il rendimento scolastico ottenuto.

Dal punto di vista socio affettivo la classe è abbastanza unita al suo interno e evidenzia un buon livello di socializzazione con i docenti e l'andamento disciplinare e comportamentale è risultato corretto, educato e collaborativo.

Gli alunni hanno mostrato discreta attenzione allo svolgimento dell'attività didattica e un adeguato interesse per la disciplina in oggetto, pur mostrando un impegno nello studio non per tutti costante e adeguato.

Le competenze e abilità raggiunte sono risultate, infatti, eterogenee in conseguenza della diversa applicazione e metodo individuale nello studio.

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

La prima fascia è costituita da un piccolo gruppo di studenti che ha conseguito buoni risultati e in alcuni casi ottimi, mostrandosi autonomi nell'attività didattica, assidui e interessati nello studio evidenziando buone capacità riflessive, argomentative e apertura al dialogo educativo.

La seconda fascia, comprende allievi che, opportunamente sollecitati e in virtù di un impegno più proficuo e costante nel tempo che ne ha migliorato le abilità specifiche, è riuscito a raggiungere una discreta autonomia di lavoro e una preparazione complessiva discreta.

La terza fascia comprende un esiguo numero di studenti che ha partecipato in modo discontinuo all'attività didattica evidenziando anche un metodo di studio abbastanza superficiale e frammentario; il livello di preparazione conseguito risulta, comunque, sufficiente.

Gli obiettivi educativi e disciplinari prefissati all'inizio del percorso scolastico, sono stati in generale raggiunti, seppur con livelli diversificati.

Il programma previsto è stato interamente svolto. L'UDA di Educazione Civica prevista per il trimestre e per il pentamestre ha suscitato interesse e grande coinvolgimento dell'intera classe.

Per l'alunna con DSA sono stati utilizzati gli strumenti dispensativi e compensativi indicati nel PDP e condivisi con il Consiglio di Classe. Per gli due alunni certificati come disabilità è stata seguita una programmazione individualizzata in un caso e una programmazione di classe per obiettivi minimi (PEI) nell'altro.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Come indicato nel piano di lavoro, l'attività educativa è stata rivolta a migliorare il grado di formazione personale dell' alunno, favorendo una crescita della personalità attraverso lo sviluppo delle abilità logiche e operative.

OBIETTIVI DISCIPLINARI:

- Possedere conoscenze complete, anche se non approfondite, degli argomenti proposti;
- Saper esporre gli argomenti in modo semplice, ma corretto utilizzando la terminologia della disciplina;
- Saper applicare autonomamente le conoscenze acquisite senza commettere errori nella risoluzione di compiti e casi di modesta difficoltà;
- Saper riferire le notizie fondamentali offerte da un testo informativo o argomentativo di carattere giuridico-economico ;
- Conoscere il contenuto e le finalità del bilancio d'esercizio, saper analizzare le voci dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico e saper redigere Stato Patrimoniale e Conto Economico secondo gli schemi previsti dal Codice Civile
- Saper riclassificare il bilancio d'esercizio e saper calcolare e interpretare margini e indici di bilancio.
- Conoscere e saper analizzare il fenomeno turistico
- Conoscere la storia e le istituzioni dell'UE , le fonti del diritto comunitario e il turismo come settore strategico nella politica europea ; saper riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie , saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario e riconoscere le problematiche riguardanti la politica europea del turismo.
- Saper analizzare gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Conoscere le norme obbligatorie nazionali e comunitarie e la disciplina dei contratti di settore .
- Conoscere lo statuto dell'imprenditore commerciale, le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare, le certificazioni di qualità e i marchi di qualità.
- Conoscere fasi e procedure di redazione del business plan, comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa e saper leggere un semplice preventivo tecnico e economico di un business plan di una azienda ricettiva
- Conoscere il contenuto e l'articolazione del budget; conoscere e saper leggere un semplice budget economico di una azienda ristorativa .
- Conoscere l'evoluzione del marketing e comprendere l'importanza della sua applicazione nel campo del turismo; conoscere il marketing turistico territoriale, i piani di marketing e le strategie del marketing mix; conoscere le caratteristiche e le potenzialità del web marketing

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

L'attività di recupero è stata eseguita durante tutto il percorso didattico per colmare le carenze che man mano si evidenziavano nel processo di apprendimento.

Tale attività è stata basata su sintesi di argomenti più complicati, schematizzazioni, esercitazioni di gruppo. Sulla base di quanto deliberato dal Collegio dei Docenti è stato effettuato, per la disciplina in oggetto, un corso di recupero pomeridiano della durata di 10 ore.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Per consentire agli studenti il raggiungimento dei diversi obiettivi programmati sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- lezione frontale;
- analisi del libro di testo;

- schematizzazioni;
- correzione collettiva degli esercizi ;
- dialogo con gli alunni

La presentazione di nuovi contenuti disciplinari e le attività di recupero e di approfondimento sono state svolte con una metodologia che può essere schematizzata nelle seguenti fasi: presentazione degli obiettivi dell'unità didattica elementare; presentazione dell'argomento mediante lezione frontale e letture; verifiche intermedie mediante esercitazioni in classe e a casa, colloqui, test; verifiche finali per valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Sono state effettuate verifiche orali e verifiche scritte sia nel trimestre che nel pentamestre. Le verifiche scritte sono effettuate sotto forma di quesiti a risposta aperta, esercizi e prove strutturate costituite da esercizi e quesiti correlati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto delle competenze e delle abilità specifiche conseguite dagli alunni, dell'impegno, della responsabilità mostrata dagli stessi e dei progressi conseguiti nel processo di apprendimento. Gli allievi sono sempre stati informati sul livello di profitto raggiunto rispetto agli obiettivi prefissati e consigliati sulla metodologia di studio da seguire. Per la valutazione sono state utilizzate le griglie approvate dal Dipartimento.

PROF. Maria Rosaria Cimmino

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Classe V sez. I

Anno scolastico 2021-2022

Docente: Cimmino Maria Rosaria

Libro di testo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva turistica. Ed.Liviana

.Autori:De Luca , Fantozzi

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

Principi di redazione del bilancio

Lo Stato patrimoniale

Il Conto economico

Il Rendiconto finanziario

La Nota integrativa

Il bilancio in forma abbreviata

Gli allegati del bilancio

GLI STRUMENTI DELL'ANALISI FINANZIARIA

Riclassificazione di Bilancio

Analisi strutturale

Indici di equilibrio patrimoniale e finanziario; di liquidità e di redditività

IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

IL FENOMENO TURISTICO

Chi è il turista

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

La Bilancia dei pagamenti

Le fonti statistiche

LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Breve storia dell'UE

Le istituzioni dell'UE

Le fonti del diritto comunitario

Gli accordi internazionali

LA LEGISLAZIONE TURISTICA

LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le procedure concorsuali

La tutela della privacy

La sicurezza e salute sul luogo di lavoro

La prevenzione incendi

La sicurezza alimentare

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- Il contratto ristorativo e le sue caratteristiche
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore
- I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

LE NORME VOLONTARIE

- Il sistema di qualità
- Gli organismi di normazione e le ISO
- I marchi
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini
- I prodotti a chilometro zero
- I presidi slow food

LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

IL MARKETING

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

LE TECNICHE DEL MARKETING

- Il marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna e interna
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Gli elementi del marketing mix
- Il controllo e la valutazione dei risultati

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Perché programmare
- I tempi della programmazione
- Il budget
- Come si costruisce il budget
- Il controllo budgetario
- Vantaggi e limiti del budget

LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE:

IL BUSINESS PLAN

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

La fase di start up

EDUCAZIONE CIVICA

La nascita dell'Unione Europea; le Istituzioni Europee e le Fonti del diritto comunitario.
Il concetto di sviluppo sostenibile; l'Agenda 2030; l'Italia e l'agenda 2030.

ALUNNI

L'INSEGNANTE
Prof. Cimmino Maria Rosaria

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

Docente: Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi
Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Classe: 5[^] I
Ore complessive previste: 3 h per 33 settimane
Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. Machado – Poseidonia Scuola

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La sottoscritta è stata docente della materia nella classe a partire dal primo anno del secondo biennio (classe terza).

Si tratta di una classe particolarmente eterogenea per quanto riguarda l'interesse, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno profuso nello studio e la vivacità e la correttezza nell'interazione con docente e compagni.

Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli studenti, che hanno ottenuto un profitto globalmente sufficiente; solo in pochi casi i risultati sono stati discreti o buoni grazie a impegno costante, capacità e interesse adeguati che hanno consentito il raggiungimento di una discreta padronanza degli argomenti trattati, la capacità di cogliere alcune relazioni interdisciplinari e di analizzare le conoscenze acquisite nonché di saper rielaborare in modo opportuno gli argomenti. Il resto della classe, a causa del limitato impegno, concentrato in prossimità delle verifiche, e di alcune lacune e difficoltà di base, è pervenuta ad una preparazione non sempre adeguata.

L'impegno nello studio pomeridiano non è stato costante e adeguato alle potenzialità di ciascuno degli alunni. Inoltre una parte degli studenti ha mostrato di possedere una certa difficoltà nella produzione scritta, soprattutto nell'uso del linguaggio specifico della disciplina e nella rielaborazione personale e critica; anche nell'esposizione orale parte di essi ha rivelato limiti nell'utilizzo della terminologia specifica e nella capacità di collegamento tra gli argomenti.

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

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

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Gli strumenti metodologici privilegiati sono stati:

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

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

L'INSEGNANTE
Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

PROGRAMMA SVOLTO

Docente: Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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

MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

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

MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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

MODULO 3 LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

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

- Unità 3.2 Iperlipidemie e aterosclerosi
LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE
Le malattie del metabolismo
Il diabete mellito
L'obesità
- Unità 3.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE
I disturbi gastrointestinali
Le malattie epatiche
- Unità 3.4 ALIMENTAZIONI E TUMORI.
I tumori
- Unità 3.5 ALLERGIE E INTOLLERANZE
Le reazioni avverse al cibo
Reazioni tossiche
Le allergie alimentari
Le intolleranze alimentari
Intolleranza al lattosio
Celiachia
Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Argomento da trattare successivamente al 15 maggio:

MODULO 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Unità 4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI
Aspetti generali

Le micotossine

- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti

I radionuclidi

- Unità 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- I funghi microscopici

Le parassitosi

U.D.A. EDUCAZIONE CIVICA

AGIRE SUL PRESENTE, ASSICURARE IL FUTURO: AGENDA 2030

Introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030

Dai campi alla tavola

Contaminazioni alimentari

MTA e loro prevenzione

GLI ALUNNI

L'INSEGNANTE
Prof.ssa Patrizia Enrica Fabi

Docente : Margherita De Simone

Disciplina: Lingua Inglese

Classe: 5i

Ore complessive previste: 3 per 33 settimane

Libro di testo: Caruso, Piccigallo, Daily Specials-Clitt; Mazzetti, Your Invalsi Tutor- Macmillan education

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, che seguo da due anni, è attualmente composta da 14 elementi, tra cui due alunni DA, uno con obiettivi minimi e uno con PEI e una Dsa. All'inizio del quarto anno tutti gli studenti apparivano piuttosto scoraggiati, poco partecipativi e insicuri. Col passare del tempo, la classe ha invece mostrato buoni livelli di interesse e di partecipazione al dialogo educativo ed ha sempre cercato di superare le molte lacune pregresse. Non si sono mai evidenziati problemi disciplinari. L'impegno personale, pur se portato avanti con fatica, ha però permesso loro di migliorare nettamente, ognuno al meglio delle proprie possibilità, nelle quattro abilità di base, di acquisire globalmente sufficienti capacità espressive anche se con rielaborazione personale mnemonica e poco approfondita: la maggior parte della classe è in grado di riferire solo su argomenti noti, mentre pochi riescono a padroneggiare meglio la lingua per esprimere opinioni proprie o rielaborare contenuti. Per favorire l'apprendimento, sono stati forniti alla classe anche schemi riassuntivi su Classroom e alla lavagna, sempre con l'intento di suscitare interesse e migliorare l'inclusività. Gli insegnanti di sostegno sono stati davvero un valido aiuto per il docente di turno e per tutta la classe, sintetizzando gli argomenti e spronando gli alunni a tirare fuori il meglio di sé e ad impegnarsi il più possibile per colmare le lacune.

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

I seguenti obiettivi sono stati raggiunti, seppur a livelli diversi, da tutta la classe:

- Conoscere il lessico e fraseologia per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
- Conoscere l'organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
- Comprendere idee principali e/o dettagli in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di studio e di lavoro.
- Utilizzare il lessico di settore
- Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti, coerenti su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti noti

3. ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

Dopo il primo trimestre sono stati effettuati ripasso e fissazione degli argomenti precedentemente svolti e nel pentamestre sono stati svolti esercizi propedeutici allo svolgimento della prova Invalsi.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE :

Generalmente l'approccio utilizzato è quello eclettico, individuando la tecnica più adeguata e applicando la metodologia più appropriata per gli obiettivi specifici delle varie classe e degli studenti, comunque una commistione dei metodi comunicativo, grammaticale e cognitivo. Attraverso l'utilizzo della lingua straniera, sono state elaborate attività di lavoro individuale e di gruppo utilizzando strumenti idonei a favorire le esperienze proposte.

- Gli studenti sono stati guidati alla riflessione sugli usi e sugli elementi strutturali della lingua, anche nel confronto con la lingua madre, allo scopo di accrescere l'uso consapevole delle strategie comunicative e di favorire gli apprendimenti attraverso:

- letture ed esercitazioni volte all'acquisizione del lessico e linguaggio tecnico-scientifico e specialistico

- reperimento e ricerca del materiale da fonti diverse (es. in Internet, materiale multimediale, etc..)

- uso del dizionario on line

- lettura autonoma di brani specialistici

- rafforzamento delle quattro abilità linguistiche

Per quanto riguarda gli alunni certificati con L.104, il punto di riferimento è stato il Piano Educativo Individualizzato. Tenuto conto delle diverse variabili e specificità che ogni singola situazione impone, attraverso l'interazione con il docente di sostegno, si è provveduto a rimodulare le progettazioni, con riduzione e variazione degli argomenti, anche attraverso la realizzazione di materiale personalizzato e molto semplificato.

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

libro di testo, internet

6. TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Per le verifiche sommative sono stati utilizzati test e interrogazioni orali, e, per la parte scritta, reading comprehensions e domande aperte.

Nell'attribuzione della sufficienza(6) si richiedeva la comprensione della domanda ed un'esposizione dell'argomento richiesto, utilizzando il linguaggio specifico necessario in modo semplice e senza troppi errori. Per quanto riguarda la valutazione si è sempre tenuto conto del percorso del singolo studente, del superamento delle proprie difficoltà e dell'obiettivo, anche minimo, raggiunto alla fine dell'anno, nonché della buona volontà e dell'impegno dimostrati.

7. CRITERI DI VALUTAZIONE:

si fa riferimento alla griglia approvata dal Dipartimento

PROGRAMMA LINGUA INGLESE

Classe V I

Prof.ssa Margherita De Simone

Libro di testo: Caruso, Piccigallo, Daily Specials-Clitt; Mazzetti, Your Invalsi Tutor- Macmillan education

- Mediterranean Diet
- Nutrients
- Allergies, intolerances, Coeliac disease(materiale fotocopiato)
- Food labels
- Religion and food
- Slow food
- Alice Waters(youtube video)
- Food waste and world hunger
- Aosta Valley
- Piedmont
- Trentino-Alto Adige
- Friuli- Venezia Giulia
- Veneto
- Lazio
- Abruzzo
- Apulia
- Campania
- Sicilia
- Sardegna
- England
- Educazione civica: The n.3 sustainable development goal

L'insegnante
M. De Simone

Alunni :

RELAZIONE FINALE

A.S. 2021/2022

DOCENTE: Prof. Giorgio GATTA

DISCIPLINA: Matematica

CLASSE: Va Enogastronomia Sez. I

Ore di lezione previste nell'anno: 99 (n° 3 ore sett. x 33 settimane)

Ore di lezione effettuate alla data corrente: 72 (73% rispetto all'orario preventivato)

Libro di testo: BERGAMINI M. - TRIFONE A. - BAROZZI G., MATEMATICA.BIANCO 3-4-5 con @-Book, Ed. ZANICHELLI

1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe di Servizi di Enogastronomia è composta da quattordici alunni iscritti frequentanti.

C'è la presenza di due alunni con Disturbi di Apprendimento con insegnante di sostegno, per i quali è stato svolto un P.E.I. e di due alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento che, con il P.d.P., sono comunque riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi prefissati.

Gli studenti hanno mostrato vecchie lacune nella preparazione di base per cui, inizialmente, si è ritenuto opportuno ricostruire almeno in parte i prerequisiti necessari allo svolgimento degli argomenti relativi alla programmazione.

È da sottolineare che, sin dai primi giorni dell'Anno Scolastico, la classe, fatte poche eccezioni, ha mostrato scarso interesse per la disciplina, a causa dell'elevata probabilità di non essere inserita tra le materie d'esame, a cui si è correlato un basso livello di attenzione, una scarsa partecipazione allo svolgimento della lezione ed un'assoluta trascuratezza nel lavoro domestico che ha portato a tralasciare lo studio fino all'inizio del secondo quadrimestre.

Per tali motivi si è reso necessario tornare più volte sugli argomenti già trattati, rallentando così notevolmente il normale svolgimento del programma.

IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE SONO STATI CONSEGUITI I SEGUENTI OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ

Gli alunni sanno calcolare con sufficiente autonomia semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte, presentano invece molte incertezze nella lettura dei grafici e nella determinazione del dominio e del segno di una funzione, nello studio dei limiti, mentre risultano in grado di eseguire derivate ed integrali di semplici funzioni dimostrando una sicurezza nel calcolo probabilistico, solo dopo avere svolto molti esercizi dello stesso tipo e comunque dietro la guida dell'insegnante.

Complessivamente, tranne pochissimi studenti, la classe ha raggiunto gli obiettivi minimi fissati.

2. CONTENUTI SPECIFICI

UNITA' DIDATTICHE e/o MODULI e/o PERCORSI
FORMATIVI ed EVENTUALI APPROFONDIMENTI

U.D. – MODULO – PERCORSO FORMATIVO – APPROFONDIM. PERIODO/ORE

Prerequisiti: Ripasso equazioni di 1° e 2° grado intere e fratte; sistemi di equazioni. Disequazioni di 1° e 2° grado e sistemi di disequazioni. sett.: 11 ore

Retta, circonferenza, parabola e funzioni esponenziali, logaritmiche e trigonometriche ott.: 10 ore
Definizione di funzione, terminologia.

Campo di esistenza di una funzione, campo di esistenza di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte.

Intersezione con gli assi, positività di una funzione.

Lettura del grafico di una funzione. ott.: 6 ore

Limiti: definizione operativa e algebra dei limiti.

Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte.

Forme indeterminate e loro risoluzione.

Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali di una funzione. ott./nov.: 6 ore

Derivate: Calcolo delle derivate delle funzioni polinomiali. Massimi e minimi. nov./dic./gen.:20 ore

Probabilità di eventi semplici e complessi:

Probabilità della somma e del prodotto logico di eventi.

Probabilità condizionata. Il metodo della disintegrazione.

Calcolo dell'equità e della posta di un gioco aleatorio gen./feb.: 15 ore

Distribuzione di probabilità: distribuzione di probabilità e funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta. Valutazione della media, varianza e deviazione standard. Distribuzione uniforme discreta e binomiale. mar.: 14 ore

Statistica inferenziale: Popolazione, campioni e loro parametri. Distribuzione della media campionaria. Stima di un parametro della popolazione: puntuale e per intervallo della media. apr.:14 ore

Integrali: Calcolo degli integrali indefiniti per le funzioni elementari. Uso degli integrali definiti per il calcolo delle aree. mag.: 14 ore

3. **METODOLOGIE** (lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione, etc.)

È stata utilizzata prevalentemente la lezione frontale per il tempo necessario alla trattazione dei contenuti e si è preferito l'ampio uso di esercitazioni in classe con l'obiettivo di coinvolgere il più possibile personalmente gli alunni nella risoluzione degli esercizi.

Le esercitazioni sono state raccolte, corrette e riconsegnate agli alunni con lo scopo di segnalare a ciascuno eventuali errori o imprecisioni o mancati svolgimenti su cui riflettere e prepararsi.

Non sono stati attivati i corsi di recupero non dovendosi estinguere alcun debito formativo.

Le modalità per la realizzazione delle lezioni eseguite con didattica a distanza (DAD) e mista, sono state documentate attraverso il registro elettronico, secondo le linee indicate dal Dirigente Scolastico e nel rispetto della tutela della privacy.

Ad integrazione dei metodi già concordati 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 e via mail e/o chat;
- Videolezioni sincrone;
- Videolezioni asincrone.

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

Tenuto conto delle diverse variabili e specificità che ogni singola situazione impone, attraverso l'interazione con il docente di sostegno, si è provveduto a rimodulare le progettazioni, con riduzione e variazione degli argomenti, anche attraverso la realizzazione di materiale personalizzato da far fruire con modalità specifiche della DAD

4. **MATERIALI DIDATTICI** (testo adottato, orario settimanale di laboratorio, attrezzature, spazi, biblioteca, tecnologie audiovisive e/o multimediali, etc.)

Come riferimento si è utilizzato il libro di testo BERGAMINI M. - TRIFONE A. - BAROZZI G., MATEMATICA.BIANCO 3-4-5 con @-Book, Ed. ZANICHELLI, unitamente ad esercizi direttamente preparati dall'insegnante.

5. **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

SPECIFICARE (prove scritte, verifiche orali, test oggettivi come previsti dalla terza prova, prove grafiche, prove di laboratorio, etc.):

Sono state utilizzate prevalentemente verifiche scritte, volte all'accertamento della comprensione dei contenuti e, ove necessario, all'integrazione e al chiarimento di eventuali dubbi e prove scritte utilizzando la tipologia di domande a risposta aperta o la tipologia mista di domande a risposta aperta e a risposta multipla.

6. **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti e della capacità di autonomia nello svolgimento degli esercizi proposti, degli interventi dal posto, della partecipazione attiva alla lezione, dell'interesse mostrato e dei progressi registrati durante l'A.S..

SI ALLEGANO A PARTE I TESTI DELLA PROVE E DELLE VERIFICHE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO.

Rieti, 15 maggio 2022

FIRMA DEL DOCENTE
Giorgio Gatta

PROGRAMMA ANNUALE

a.s. 2021-2022

Docente: Gatta Giorgio

Materia : MATEMATICA

Classe V^a Enogastronomia I

Ripasso di ALGEBRA

Ripasso su equazioni lineari di primo grado ad una incognita: equazioni determinate, indeterminate ed impossibili.

Ripasso sulle equazioni lineari in due incognite.

Ripasso di equazioni di secondo grado in una incognita.

Disequazioni: principi fondamentali e di equivalenza delle disequazioni, grado di una disequazione intera disequazioni frazionarie, risoluzione grafica di un sistema di disequazioni numeriche.

Ripasso di GEOMETRIA ANALITICA

La retta. La circonferenza.

La parabola. Funzioni esponenziali, logaritmiche e trigonometriche e loro rappresentazioni.

Programma di GEOMETRIA ANALITICA

FUNZIONI

Definizione di funzione, terminologia.

Campo di esistenza di una funzione, campo di esistenza di funzioni razionali intere e fratte.

Cenni su funzioni irrazionali e trascendenti.

Intersezione con gli assi, positività di una funzione.

Lettura del grafico di una funzione.

LIMITI

Limiti: definizione operativa e algebra dei limiti.

Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte.

Forme indeterminate e loro risoluzione.

Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali di una funzione.

DERIVATE

Calcolo delle derivate delle funzioni polinomiali. Teoremi di derivazione. Massimi, minimi e flessi.

CALCOLO INTEGRALE

Calcolo di integrali indefiniti di funzioni elementari.

Uso degli integrali definiti per il calcolo di aree.

CALCOLO DELLA PROBABILITÀ DI EVENTI COMPLESSI

Probabilità della somma logica e del prodotto logico di eventi

Probabilità condizionata

Il metodo della disintegrazione

Calcolo dell'equità e della posta di un gioco aleatorio

DISTRIBUZIONI DI PROBABILITÀ DI USO FREQUENTE DI VARIABILI CASUALI DISCRETE

Distribuzione di probabilità e funzione di ripartizione di una variabile casuale discreta, valutazione della media, varianza e deviazione standard

Distribuzione uniforme discreta e binomiale.

Variabili casuali continue con distribuzione uniforme continua o normale

STATISTICA INFERENZIALE

Popolazioni, campioni e i loro parametri

Distribuzione della media campionaria

Stima di un parametro della popolazione: puntuale e per intervallo della media.

I testi seguiti sono stati:

BERGAMINI M. - TRIFONE A. - BAROZZI G., MATEMATICA.BIANCO 4-5 con @-Book, Ed.
ZANICHELLI

Rieti, lì 29/04/2022

L'INSEGNANTE
Prof. Giorgio GATTA

Gli alunni:

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

docente: prof.ssa Simonetta Cherubini
Disciplina: Lingua Tedesca
classe: V ° sez. I
Ore complessive previste: 99 h
libro di testo: PAPRIKA - Hoepli

Nell'ambito della classe cinque alunni studiano la lingua tedesca, partecipando alle lezioni di questa materia congiuntamente a studenti delle classi V E e IV E (indirizzo pasticceria), per un totale di 10 alunni.

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

Se occasionalmente ci si è riusciti, abbassando inevitabilmente il livello della classe quinta – invitata a partecipare "supervisionando" il lavoro dei compagni-, nella maggior parte delle occasioni si è dovuto lavorare in modo parallelo, assegnando a ciascun gruppo un'attività commisurata al proprio livello di apprendimento e all'indirizzo di appartenenza.

Tutto ciò ha inevitabilmente richiesto una maggiore autonomia da parte degli studenti nell'approcciarsi agli argomenti proposti (a scapito a volte di una comprensione più dettagliata e di un approfondimento delle tematiche trattate) e la non completa fruizione dei tempi di lezione, in quanto frammentati tra i diversi sottogruppi.

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

In ogni caso si è cercato di centrare l'attenzione sui temi di maggiore interesse nell'ottica di un approccio interdisciplinare, con l'intento specifico di mettere gli studenti nelle condizioni più favorevoli a sviluppare compiutamente l'elaborato oggetto di discussione nell'esame finale.

A questo scopo particolare attenzione è stata data anche alle tematiche correlate all'Agenda 2030, oggetto di approfondimento trasversale.

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

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

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

Poiché del gruppo fa parte un alunno DA, a costui sono state proposte le stesse attività del resto del gruppo, però debitamente semplificate in modo da renderle fruibili dall'alunno e al tempo stesso condivisibili con i compagni; riferimento costante è stato comunque il Piano Educativo Individualizzato.

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

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

L'insegnante
Simonetta Cherubini

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

MODUL 1 - ERNÄHRUNGS- UND LEBENSMITTELKUNDE

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

MODUL 2 - IN DER KÜCHE

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

MODUL 3 - NACHHALTIGKEIT UND GASTRONOMIE

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

MODUL 4 - SOZIALKUNDE

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

GLI ALUNNI

IL DOCENTE
Simonetta Cherubini

RELAZIONE FINALE LINGUA SPAGNOLA
a.s. 2021-2022

PROF.SSA : Paola Giuliani
MATERIA :Lingua spagnola
CLASSE: V I
Ore effettivamente svolte (3x 33 settimane): 99

LIBRO DI TESTO :Nuevo en su punto di S.Orozco -ed. Hoepli
Una vuelta por la cultura hispana. di L.Pierrozzi -ed. Zanichelli

1)PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe V I che studia la lingua spagnola è costituito da 9 alunni di cui un alunno con disabilità e un' alunna con DSA.

A conclusione di questo percorso scolastico il quadro generale della classe è molto positivo, in quanto i ragazzi si sono mostrati interessati alle lezioni, partecipi e costanti nella frequenza e nello studio.

La classe ha evidenziato un profitto complessivamente soddisfacente consapevole dei punti deboli e nell'insieme disponibile ad impegnarsi per progredire e colmare le lacune.

Gli alunni hanno maturato un metodo di studio adeguato e proficuo che gli ha permesso di raggiungere buone conoscenze e competenze linguistiche. Anche lo studio della microlingua, pur con le difficoltà intrinseche di lessico e fraseologia specifici, ha dato risultati soddisfacenti.

La classe ha partecipato regolarmente alle attività proposte svolgendo i compiti e consegnandoli puntualmente. Lo spirito collaborativo e il senso di responsabilità è stato nel complesso discreto.

La Uda di educazione civica concordata in seno al Dipartimento di Lingue straniere ed in sinergia con le altre discipline, ha riguardato l'Agenda 2030 e l'alimentazione sostenibile.

2)OBIETTIVI RAGGIUNTI:

-CONOSCENZE:

Gli studenti conoscono gli argomenti trattati, gli aspetti della cultura del mondo ispano americano, motivando in modo semplice le proprie affermazioni ; in alcuni casi, però, si riscontra uno stile di apprendimento ancora mnemonico.

-ABILITÀ:

Gli studenti sono in grado di:

- esprimersi in lingua standard su argomenti di vita quotidiana e professionalizzanti in modo semplice ma preciso.
- usare un patrimonio lessicale sufficientemente corretto e un registro linguistico appropriato al contesto sociocomunicativo.
- comprendere discorsi, formulati in lingua standard, riguardanti anche argomenti non propri della sfera della vita quotidiana.
- utilizzare informazioni tratte da diverse fonti.
- scrivere in maniera sufficientemente corretta testi su ambiti della sfera quotidiana o inerenti gli argomenti affrontati in classe.
- effettuare semplici analisi contenutistiche di un testo: significato globale, temi secondari.
- sintetizzare in modo semplice le conoscenze acquisite.
- esprimere valutazioni personali motivando in modo semplice ma corretto le proprie affermazioni .

COMPETENZE:

La maggior parte degli alunni è in grado di:

- lavorare in maniera autonoma e partecipativa .
- è discretamente capace di reperire in maniera autonoma strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace.

Fermo restando i livelli di competenze sopraindicati per gli alunni sono state prioritarie anche le seguenti competenze che hanno sufficientemente raggiunto. Gli alunni sono capaci di:

- 1) Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale, con particolare riguardo in questo periodo ad ambienti digitali e questo anche in lingua spagnolo
- 2) Leggere, comprendere e reperire anche in contesti digitali, testi scritti di vario tipo anche in lingua straniera spagnolo
- 3) Produrre e trasmettere digitalmente testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi anche in lingua straniera spagnolo
- 5) Utilizzare gli strumenti digitali fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario e professionale
- 6) Utilizzare e produrre testi multimediali

3) ATTIVITA' DI RECUPERO

Durante l'anno scolastico sono state svolte cinque ore dedicate alle attività di recupero in itinere per consolidare conoscenze e competenze su argomenti dove gli allievi presentavano difficoltà .

4) METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:

E' sempre stato utilizzato un metodo funzionale comunicativo interattivo che consentisse agli studenti di praticare quotidianamente la lingua straniera orale e scritta a livello ricettivo e produttivo. La micro lingua di settore è stata proposta agli studenti attraverso l'esposizione quotidiana a documenti autentici di argomento professionale scelti anche in base agli interessi degli allievi e, ove possibile, di carattere interdisciplinare. Vi è stata una condivisione su piattaforma di materiali didattici.

Alunni con D.A.

Per quanto riguarda gli alunni certificati con D.A., il punto di riferimento è stato il Piano Educativo Individualizzato. Tenuto conto delle diverse variabili e specificità che ogni singola situazione impone, attraverso l'interazione con il docente di sostegno, si è provveduto a rimodulare le progettazioni, con riduzione e variazione degli argomenti, anche attraverso la realizzazione di materiale personalizzato.

5) MEZZI E STRUMENTI

Si è fatto ricorso ai seguenti testi e strumenti:

- Nuevo en su punto-di S.Orozco- ED Hoepli
- Una vuelta por la cultura hispana di L.Pierozzi-ed. Zanichelli
- TV collegamento web.
- Piattaforme digitali
- Fotocopie, giornali, materiale autentico, uso del dizionario monolingue e bilingue.
- Google Drive
- Google Classroom
- Registro elettronico

6) TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Le verifiche sono state continue di tipo formativo e sommativo. Gli alunni hanno svolto due verifiche scritte e due orali nel trimestre e tre scritte e tre orali nel pentamestre .Sono state somministrate numerose altre verifiche formative che sono utilizzate come occasione di discussione degli errori e di autocorrezione degli stessi. Le tipologie di verifica sono state :

Orali:

- dialogo tra studenti e tra studente ed insegnante
- role play
- descrizione, analisi, interpretazione di fatti culturali, storici.

Scritte:

- tipologia B(tre domande aperte)
- vero/ falso
- scelte multiple
- prove strutturate e semi strutturate
- esercizi sul lessico

7)CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto:

- della frequenza di partecipazione alle attività didattiche a distanza;
- della partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche a distanza;
- della puntualità nell'invio delle consegne.
- il livello di interpretazione/rielaborazione dei contenuti in autonomia
- evidenze riguardanti le competenze

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

Professoressa
Paola Giuliani

PROGRAMMA LINGUA SPAGNOLA

Classe :VI

Prof.ssa: Paola Giuliani

a.s.2021-2022

Libro di testo: Nuevo en su punto di S Gonzales ed. Hoepli

Una vuelta por la cultura hispana di L. Pierozzi ed. Zanichelli

Hispanoamèrica: marco geogràfico, clima, sociedad y economía:

- o La conquista y colonización española de América
 - o La lucha por la tierra : S. Bolivar y E. Zapata
 - o El desequilibrio social en los países hispanoamericanos
- MéXICO : geografía, sociedad y economía

- o Las culturas incas,mayas,aztecas.
- o México hoy:la lucha por la tierra, una lucha de larga duración.
- o Los destilados :el tequila, el mezcal ,el pisco, el pulque.
- o El chocolate
- o La cerveza

Cuba : geografía, sociedad y economía

- o Ernesto Guevara y Fidel Castro : la revolución cubana
- o Cuba hoy : Raul Castro, el embargo .
- o El ron cubano: Havana club
- o Los cócteles : el mojito,el daiquiri.

Chile : geografía, sociedad y economía

- o Salvador Allende y Augusto Pinochet
- o Los desaparecidos
- o Los vinos chilenos
- o La cata de vinos
- o Maridaje de vinos

Argentina : geografía , sociedad y economía

- Perón e il peronismo
- Evita y los descamisados
- Videla y la dictadura
- Gastronomía típica :el asado ,el locro,la salsa chimicurri.

El menù equilibrado: comer bien para vivir mejor

- Los Nutrientes
- La piramida alimentaria
- La piramide Naos
- Principios de dietología:
- nutrición en diferentes edades y en condiciones fisiológicas particulares: la dieta del lactante,
- la dieta del niño, adolescente, adulto y tercera edad.
- Los trastornos alimenticios :anorexia, bulimia ,celiaquía
- La comida sostenible y la Agenda 2030.
- Objetivo 2 de desarrollo sostenible :Hambre 0
- Slow food
- El etiquetado nutrimental y su interpretación.

La búsqueda de un empleo:

- o Escribir el propio Curriculum Vitae

- o Las cartas de presentacion de un CV
- o Anuncios de de oferta de trabajo en la Web
- o Contrato de trabajo: conocer las tipologías de contrato laboral

Las practicas en la empresa :relacion sobre el PCTO:

- Experiencias personales con referencia al mundo laboral futuro

Alunni:

Professoressa
Paola Giuliani

RELAZIONE FINALE

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

Anno scolastico 2020/2021

Docente: Mariani Leo

Disciplina: Enogastronomia settore Cucina

Classe: 5 I

Ore complessive 4 settimanali per 33 settimane

Libro di testo: A scuola di cucina (Antonio Antonio / Maurizio Torrigiani. Hoepli)

Testo consigliato: In Cucina (Romina Barretta-Marcello Comba-Danilo Guerra-Fausto MeliMaurilio Tallone Giunti T.V.P.)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nella classe 5 I con alcuni alunni ho avuto la continuità didattica per cinque anni ,con altri per quattro. La classe è composta da quattordici alunni di cui cinque alunne e nove alunni provenienti dalla classe 4 I.

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

Nella classe sono presenti due alunni DA ed un alunno DSA per il quale è stato redatto il PDP relativo alla sua documentazione consegnata alla segreteria dell'Istituto.

Hanno frequentato e seguito le lezioni, e quando si è reso necessario, anche in DAD. Hanno mostrato interesse e impegno ottenendo un profitto buono e in alcuni casi anche ottimo .La classe ha evidenziato una partecipazione propositiva ,solo in un caso l'impegno è stato poco costato.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

ATTIVITA' DI RECUPERO

Per la materia cucina non è stato necessario svolgere attività di recupero in quanto nessuno degli alunni aveva riportato insufficienza.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

Tramite il libro di testo, e materiale fornito dall'insegnante, gli studenti sono stati coinvolti a sviluppare le competenze dell'intero percorso formativo che, durante questo ultimo anno in particolare verte a far acquisire conoscenze specifiche riguardanti i prodotti del territorio e competenze gestionali,

Nello svolgimento delle attività si è prevista una diversificazione nell'uso dei metodi sia nello svolgere lezioni teoriche che in lezioni di pratica laboratoriale.

Il programma è stato svolto nel seguente modo:

- Lezioni frontali.

- Schematizzazione dei concetti fondamentali.
- Analisi di situazioni reali.
- Lezioni in laboratorio.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- Verifiche orali.
- Verifiche in classe mediante quesito a risposta aperta.
- Valutazione nella pratica laboratoriale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Il professore
Leo Mariani

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA :Enogastronomia settore Cucina

Libro di testo: A scuola di cucina (Antonio Antonio / Maurizio Torrigiani. Hoepli)

Testo consigliato: In Cucina (Romina Barretta-Marcello Comba-Danilo Guerra-Fausto MeliMaurilio Tallone Giunti T.V.P.)

IL MENU

- Tipologia e tecnica del menù.
- Il menù nelle varie forme di ristorazione.
- Criteri per l'elaborazione del menù.

COSTI DI PRODUZIONE NEL SETTORE CUCINA

- I costi del settore.
- Calcolo dei costi di produzione specifici del settore cucina.
- Tecniche di approvvigionamento nel settore per abbassare i costi.

PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITA'

- La qualità dei prodotti alimentari.
- Marchi di qualità e tutela dei prodotti alimentari (marchi di qualità europei e di qualità italiani).
- I presidi slow food
- I marchi di qualità locali.

IL VALORE DEI PRODOTTI A KM 0

TERRITORIO E MARKETING.

TRASPORTO DEL CIBO

- In linea calda
- In linea fredda.

HACCP

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

SICUREZZA SUL LAVORO

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

IL SERVIZIO DI BANQUETING E CATERING

- Che cosa è il catering.
- Che cosa è il banqueting.
- Lavorare nel settore banqueting.
- La pianificazione del servizio di banqueting.
- L'organizzazione del servizio di banqueting.
- Nuove figure professionali del banqueting.

I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO

- Il ristorante informatizzato.
- La gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature.
- Le nuove prospettive: web e telefonia.

INTOLLERANZE E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

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

- Gli stili alimentari vegetariani.
- La dieta mediterranea e la dieta macrobiotica.
- Lo stile alimentare musulmano e ebraico.

LA SRUTTURA RISTORATIVA: L'AREA DI PRODUZIONE

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

I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

- I prodotti tipici delle regioni del nord- ovest.
- I prodotti tipici delle regioni del nord-est.
- I prodotti tipici del centro Italia.
- I prodotti tipici delle regioni del sud.

- I prodotti tipici di Sicilia e Sardegna.

Ecosostenibilità nella ristorazione, associazioni internazionali per la protezione dell'ambiente, e nazionali, marchi volontari.

L'agricoltura biologica, allevamenti biologici e cibo bio .

IN LABORATORIO CON LO CHEF

- Vellutata di ceci con polpo caramellato, risotto co bisque di gambero rosso e spuma di olio all'erba cipollina, mezze maniche al ragù di coda con gel di sedano e cioccolato fondente, filetto di orata con pane alle olive spicchi di carciofi involtini di zucchine e spinaci, ceese cake alle fragole,
- Crema di broccoli siciliani e lardo affumicato con insalata di seppie, risotto al cavolo nero e spuma di burrata, ravioli di spigola con guazzetto ai frutti di mare, lombetto di agnello laccato al miele crema di melanzane carote e zucchine baby al burro, tortino di cioccolato.
- Crema di tartufo con salsa allo zafferano, ravioli di pollo con peperone crusco e spuma di parmigiano, bavarese al miele e noci con salsa di caramello.
- Crema cotta al tartufo, sformato di riso con melanzane affumicate salsa di pomodoro e pesto di basilico, ravioli di pollo con crema di parmigiano e peperone crusco, bavarese miele e noci salsa di caramello,
- Mazzancolle con salsa al limone, pappardelle pomodorino noci e mozzarella di bufala, carbonara, agnello e costine di maiale con salsa barbecue, patate fritte, tiramisù.
- Risotto provola carciofi e coriandoli di cinta senese, polpette di stinco al limone e rhum, spighette di patate sformato si spinaci, Paris Brest alla crema di arancia
- Ravioli di salmone e ricotta, risotto tonno e verza filetto di trota in rosta di patate, torta cioccolato e pere.

Data

Alunni

Firma
Leo Mariani

RELAZIONE FINALE

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

Anno scolastico 2021 - 2022

Docente : Prof. Sabatino Giuseppe

Disciplina : Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita

Classe 5 sez I

Ore complessive previste : n.2 settimanali per 33 settimane n. 66 ore annue

Libro di testo : HOEPLI – Sala-bar e vendita – per 4 e 5 anno dell'articolazione Enogastronomia

Autore Oscar Galeazzi

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 cucina sez. I fin dall'inizio dell'anno scolastico composta da 14 alunni, 5 ragazze e 9 ragazzi di cui 2 diversamente abili, che hanno seguito il programma della classe 1 con obiettivi minimi e 1 differenziati. Tutti e 2 gli alunni sono stati seguiti dall'insegnante di sostegno.

Nella classe è presente anche 1 DSA.

La classe si è mostrata fin dall'inizio interessata alla materia, anche se i ragazzi avrebbero preferito le esercitazioni in laboratorio come per gli anni precedenti, tutte le lezioni si sono svolte in classe trattando argomenti teorici.

La partecipazione, l'impegno e l'interesse dimostrato sono stati costanti e adeguati alle potenzialità degli alunni anche se si è registrato un leggero calo all'inizio del pentamestre finale.

Tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi didattici programmati per la disciplina all'inizio dell'anno scolastico, con due livelli diversificati così evidenziati:

Un piccolo gruppo si è sempre dimostrato attento e partecipe alle lezioni in modo costante e costruttivo conseguendo buoni risultati.

L'altro gruppo della classe, più numeroso e bisognoso di essere stimolato, ha ottenuto alla fine risultati discreti grazie anche alle esperienze lavorative.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Conoscenze:

Conoscere le diverse tecniche di prenotazione in base alla tipologia di clientela

Conoscere le tecniche di vendita

Conoscere la differenza tra la lista delle vivande e il menù.

Conoscere le regole fondamentali per costruire un cocktail

Conoscere le diverse tecniche di abbinamento cibo-vino

Conoscere e saper organizzare un banqueting outside. .

Conoscere gli obblighi normativi nella gestione di un'azienda ristorativa

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

Abilità:

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

. Acquisire le regole di base per predisporre un menù

. Saper quantificare il costo di un cocktail e la media alcolica

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

. Saper usare l'empatia e sviluppare una buona leadership al fine di creare una immagine aziendale forte e di successo.

. Saper creare il giusto costo di un piatto.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

All'inizio del penta meste non ci sono stati recuperi programmati, in quanto anche se con voti non particolarmente alti nel primo trimestre non ci sono stati insufficienze, tuttavia ho ritenuto necessario ripetere e approfondire alcuni argomenti già trattati.

METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE

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

- Lezioni frontali

- Analisi di situazioni reali
- Schematizzazione dei concetti fondamentali

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporto

- Libri di testo
- Dispense e fotocopie per approfondire gli argomenti
- Proiezione di schemi riepilogativi degli argomenti trattati.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Sono state somministrate alla classe prove della seguente tipologia:

- Domande a risposta aperta, verifiche orali,
- Verifiche programmate per gli alunni in difficoltà

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Le verifiche sono state effettuate alla fine delle diverse unità didattiche in forma orale e in classe, per gli alunni in difficoltà le verifiche sono state programmate di volta in volta e le domande sono state semplificate al massimo.

Rieti li 15 Maggio 2022

Il Docente
Giuseppe Sabatino

Programma di “ SALA E VENDITA “
classe 5 sez.I a.s. 2021/2022

Prof : Sabatino Giuseppe

Libro di testo : HOEPLI – Sala-bar e vendita – per 4 e 5 anno dell’articolazione Enogastronomia
Autore Oscar Galeazzi

- La classificazione dei cocktail in base a: quantità di miscita, orario di servizio, modalità di preparazione – Dimostrazione pratica
- Calcolo della media alcolica di un cocktail
- I liquori, composizione e modalità di preparazione.
- La distillazione: tecniche di distillazione dei principali distillati in uso al bar.
- La comunicazione nella ristorazione
- La prenotazione, regole e strategie da adottare
- Il ciclo cliente e le diverse fasi del servizio attraverso: l’accoglienza, la comanda, il servizio, il conto, il congedo.
- La produzione del vino dalla vite al bicchiere attraverso:
la potatura verde e invernale, la composizione dell’acino, i diversi sistemi di vinificazione e la cantina ideale.
- Cenni sull’abbinamento cibo vino
- La piramide geo qualitativa dei vini
- La gestione degli acquisti e gli approvvigionamenti
- I vini speciali, i passiti, vini liquorosi, lo cherry, il porto, vini aromatizzati.
- La spumantizzazione, metodo classico e metodo charmat.
- I principali distillati e liquori presenti al bar.
- Le norme igieniche da seguire al ristorante.
- L’offerta enogastronomica, scelta dei fornitori e strategie di immagazzinamento dei prodotti.
- Il banqueting nelle sue diverse sfaccettature, il banqueting outside,
- Principali vini e piatti tipici delle regioni Italiane

In fede

Gli alunni

Prof. Sabatino Giuseppe

Disciplina: Scienze Motorie
Docente : Peron Maria Grazia
Classe: V I
Ore complessive previste: 66 ore , 2h 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 a tutte le attività, lavorando sempre insieme ai suoi compagni e conseguendo risultati discreti nel primo trimestre, nel pentamestre la sua partecipazione è risultata quasi inesistente a causa delle numerose assenze.

SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI:

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

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

:

Data

Rieti, lì 15/05/22

Prof.ssa Peron Maria Grazia

PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2021/2022
SCIENZE MOTORIE
CLASSI V I
Prof.ssa Peron Maria Grazia

Libro di testo: Energia Pura di Rampa-Salvetti

- 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

Rieti, lì 15/05/22

Prof.ssa Maria Grazia Peron

Alunni:

Docente: Alessandro Stamerra
Disciplina: Religione
Classe: V I
Ore complessive previste: 33h per 33 settimane
Libro di testo: La Vita davanti a noi, di L. SOLINAS.

1. **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Gli studenti avvalentesi dell'IRC della classe V I sono 12; cinque ragazze e sette ragazzi. Tra loro un'alunna con DSA e due alunni certificati come D.A. per ognuno dei quali sono stati redatti i relativi piani didattici come deciso nel Consiglio di Classe. Pochissimi elementi mostrano capacità solo sufficienti, per tutti gli altri si va da un livello buono ad un livello più che buono, con alcune eccellenze. Dal punto di vista disciplinare la classe mostra un ottimo rendimento.

2. **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Tutti gli obiettivi minimi sono stati ampiamente raggiunti.

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

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

4. **METODOLOGIE E STRATEGIE EDUCATIVE:**

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

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

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

6. **TIPOLOGIA DI VERIFICHE:**

Prove scritte e orali.

7. **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

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

Programma Religione

Classe V I, Istituto Alberghiero Costaggini,

Anno 2021/2022.

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

Argomenti affrontati:

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

Studio dei Valori e della struttura delle comunità.

- Etica, Morale e Libertà personale.

Studio del Perché delle azioni dell'Uomo.

- La Società Liquida.

Zygmunt Bauman e la Crisi dell'Umanesimo Contemporaneo.

- Carità nella Politica

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

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

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

- Dignità, Giustizia e Legalità.

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

- Il Sacro nella Vita dell'Uomo.

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

- Il Lavoro ed i criteri per una valutazione morale.

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

- Le domande di Senso nella Vita dell'Uomo.

Le implicazioni morali delle domande di Senso.

- Eros, Filia e Agape.

L'Amore nelle sue diverse declinazioni.

- Sofferenza dell'Uomo contemporaneo.

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

- Diritti Umani e Diritti Negati.

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

- Il Personalismo.

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

- Bioetica.

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

- Le Grandi Religioni contemporanee.

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

□ I Nodi Tematici:

1. L'Individuo trattato in: Dignità, Giustizia e Legalità; Diritti Umani e Diritti Negati; Le domande di Senso nella Vita dell'Uomo; Il Personalismo.
2. Il Lavoro trattato in: Società Liquida; la Carità Politica; il Lavoro ed i criteri per una valutazione morale.
3. Spazio/Natura trattato in: Il Sacro nella Vita dell'Uomo; Dignità, Giustizia e Legalità; Sofferenza dell'Uomo contemporaneo; Eros ed Agape; Bioetica.

Professor Stamerra Alessandro

Alunni

RELAZIONE FINALE

Materia alternativa alla religione cattolica
Prof. Antonucci Andrea

a.s.2021-22

Gli alunni Alessio Copani e Lorenzo Vulpiani nell'ora alternativa alla religione cattolica, hanno frequentato con regolarità.

Si sono dedicati allo studio autonomo, opzione da loro scelta e sottoscritta nella domanda depositata in segreteria, in maniera seria e responsabile. Inoltre su sollecitazione dell'insegnante hanno sempre partecipato con interesse ed entusiasmo alle varie tematiche proposte.

Nel corso dell'anno, il docente in questione è diventato una figura di riferimento per gli alunni nelle varie problematiche via via incontrate.

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

Il Docente
Andrea Antonucci

ALLEGATO D
UDA EDUCAZIONE CIVICA
e griglia di valutazione

PROGRAMMAZIONE EDUCAZIONE CIVICA UDA CLASSE QUINTA TRIMESTRE

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

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

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

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

	<ul style="list-style-type: none"> Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze 		
3°	Realizzazione del compito assegnato		
Totale ore impegnate		13	

PROGRAMMAZIONE EDUCAZIONE CIVICA UDA CLASSE QUINTA PENTAMESTRE

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

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

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

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
	Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di sviluppo sostenibile. • Cos'è l'Agenda 2030 • L'Italia e l'Agenda 2030 • ASVIS Attività proposte: <ul style="list-style-type: none"> • Lettura e commento di articoli • Lettura di documenti • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 	5	DTA
	Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • introduzione degli obiettivi 2 e 3 agenda 2030 • Dai campi alla tavola • Contaminazioni alimentari • MTA e loro prevenzione Attività proposte: <ul style="list-style-type: none"> • dibattito in classe • lezioni frontali • visione di video 	4	Scienze degli alimenti
	Conoscenze funzionali all'apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile Attività proposte: <ul style="list-style-type: none"> • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 	3	Lingua inglese

	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 	3	Seconda lingua straniera
	<p>Conoscenze funzionali all'apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura , analisi e interpretazione degli obiettivi dell'agenda 2030 <p>Attività proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione di documentari • Visione video sul tema • Dibattito in classe 	4	Italiano
2°	<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DEGLI STUDENTI (2° e 3° fase)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura di articoli • Lettura e commento di testi • Lettura e commento della normativa di settore • Visione video e documentari • Visione film • Ricerca e raccolta di materiale • Rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze 		
3°	Realizzazione compito assegnato		
Totale ore impegnate		20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

<i>Indicatore</i>	<i>Descrizione per livelli</i>	<i>Valutazione</i>
CONOSCENZE	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati, sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana	avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	intermedio 7-8
	lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.	base 6
	Lo studente conosce gli argomenti trattati in modo frammentario e/o lacunoso e non li riconosce nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	In fase di acquisizione 4-5
IMPEGNO E RESPONSABILITA'	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi nel contesto in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato	avanzato 9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi nel contesto in cui opera, ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per trovare soluzioni	intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito, evita spesso le situazioni di conflitto all'interno del gruppo classe e si adegua alle soluzioni discusse e proposte dagli altri	base 6
	Lo studente nello svolgere un compito non dimostra interesse a trovare soluzioni oppure solo se stimolato e guidato dai compagni o dall'insegnante cerca di cooperare alla ricerca di soluzioni.	In fase di acquisizione 4-5
PARTECIPAZIONE	Di fronte a d una situazione nuova lo studente è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale	avanzato 8-9-10
	In situazioni nuove lo studente capisce le ragioni degli altri, ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a considerazioni ed opinioni diverse dalle proprie	intermedio 7-8
	Lo studente tende ad ignorare il punto di vista degli altri e, posto in situazioni nuove, riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	Base 6
	Lo studente, posto in situazioni nuove, non dimostra interesse alla discussione e alle opinioni degli altri, oppure con difficoltà riesce ad esprimere le proprie opinioni e a seguire quelle degli altri	In fase di acquisizione 4-5
PENSIERO CRITICO	Lo studente sa condividere con il gruppo classe azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo a coinvolgere	avanzato 8-9-10

	altri soggetti	
	Lo studente condivide con il gruppo classe azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	intermedio 7-8
	Lo studente condivide il lavoro con il gruppo classe , ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	Base 6-7
	Lo studente non è interessato a condividere il lavoro oppure lo condivide solo se stimolato dai compagni o dall'insegnante.	In fase di acquisizione 4-5