



**Ist. d'Istr. Sup. Professionale Rosario Livatino**  
**C.F. 93008740586 C.M. RMIS00400B**

AQYI85A - I.I.S.P. Rosario Livatino

Prot. 0002743/U del 15/05/2023 10:53



*Ministero dell'Istruzione*



Rosario Livatino  
**PALESTRINA | CAVE**



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo

**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"**

00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI

email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it)- [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)

[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)

Tel 0699180189

**CLASSE V B**

**Istituto Professionale dei servizi per l'Enogastronomia  
e l'Ospitalità alberghiera**

**INDIRIZZO**

**ENOGASTRONOMIA  
Articolazione Sala e vendita**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
DI PRESENTAZIONE ALL' ESAME DI STATO**

a.s. 2022-2023

## **INDICE**

### **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

1.1 PRESENTAZIONE ISTITUTO E BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

### **2. INFORMAZIONE SUL CURRICOLO**

2.1 RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE. COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE

2.2 RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO

2.3 QUADRI ORARI

### **3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

3.1 CONTINUITÀ DOCENTI

3.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

### **4. INDICAZIONI SU METODI E STRATEGIE PER L'INCLUSIONE**

### **5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

5.1 METODOLOGIE, STRATEGIE DIDATTICHE, ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

5.2 CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

5.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

### **6 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

6.1 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

6.2 ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI

### **7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

7.2 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

### **8 MATERIALI PER L'ESAME DI STATO**

8.1 SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

8.2 SECONDA PROVA SCRITTA

8.3 SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA

### **9 ESAMI DEI CANDIDATI CON DSA**

### **10 ALLEGATI**

## **1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO**

La nostra scuola è dislocata in due diversi comuni, Palestrina e Cave ed accoglie studenti provenienti dai piccoli centri della zona, ma anche dalla periferia sud-est di Roma.

Nella sede centrale a Palestrina, sono attivi due indirizzi, Industria e Artigianato con il percorso di “Moda e Made in Italy” e Servizi commerciali, declinato in due percorsi, “Turismo accessibile e sostenibile” e “Design per la comunicazione visiva e pubblicitaria”. La sede di Cave ospita i Servizi di “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”, con tre percorsi, “Enogastronomia”, “Servizi di sala e vendita” e “Accoglienza turistica” e il Percorso di II livello di Enogastronomia. Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Si caratterizzano per i percorsi di apprendimento personalizzati: il bilancio formativo di ciascuno studente, supportato da docenti tutor, ha lo scopo di pianificare il percorso formativo per motivare e orientare; un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive di occupabilità; le metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro già dalla seconda classe del biennio. Constatate le diverse provenienze degli studenti e dei relativi nuclei familiari, sia a livello territoriale, sia per status culturale e socio-economico, l'Istituto cerca di rispondere ai bisogni del territorio, offrendo un servizio formativo che sia al passo con i tempi, con lo sviluppo culturale e tecnologico e con le esigenze del mercato del lavoro, ma non sottovalutando la specifica funzione aggregativa di socializzazione e d'integrazione e sopperendo, per quanto possibile, alle ridotte opportunità che una realtà di tipo decentrato può offrire. Con le famiglie e con il territorio si persegue il medesimo fine: contribuire a realizzare il benessere dei giovani, prevenire forme di disagio e permettere lo sviluppo e il consolidamento delle competenze, sia nelle attività curricolari sia tramite attività extracurricolari: azienda scuola, progetti interni ed esterni, progetti PON ed ERASMUS; certificazioni linguistiche, Special Olympics, partecipazione ad eventi ed organizzazione di convegni e seminari, partecipazione a concorsi e a premi.

L'Istituto presta un'attenzione particolare all'Educazione allo Sviluppo Sostenibile, non solo affrontando gli aspetti relativi alla dipendenza delle popolazioni presenti e future rispetto alla qualità dell'ambiente e alla disponibilità delle risorse naturali, ma anche relativamente ad aspetti legati alla partecipazione, all'efficacia dell'azione personale, all'equità e alla giustizia sociale, per preparare gli alunni a impegnarsi per uno sviluppo sostenibile globale.

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE. COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE**

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
7. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

### **2.2 RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO**

Il riferimento per le Competenze in uscita e i risultati di apprendimento per i singoli profili di indirizzo sono le Linee guida dei nuovi professionali DD 1400/2019, che possono scaricare da:

<https://nuoviprofessionali.indire.it/linee-guida-prof/>

## **Competenze in uscita dell' area di Indirizzo Enogastronomia**

### **Competenza in uscita n.1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

### **Competenza in uscita n.2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

### **Competenza in uscita n.3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

### **Competenza in uscita n.4**

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

### **Competenza in uscita n.5**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

### **Competenza in uscita n. 6**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

### **Competenza in uscita n. 7**

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

### **Competenza in uscita n. 8**

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

### **Competenza in uscita n. 9**

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

### **Competenza in uscita n.10**

Supportare le attività di budgeting – reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

### **Competenza in uscita n.11**

Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità gastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il D.M. n.164 del 15.06.2022 reca invece i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali, art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017:

<https://www.miur.gov.it/-/decreto-ministeriale-n-164-del-15-giugno-2022-1>

### 2.3 Quadri orari

| <b>Disciplina</b> | <b>Ore previste</b> |
|-------------------|---------------------|
| Italiano          | 150                 |
| Storia            | 80                  |
| Matematica        | 99                  |
| Inglese           | 99                  |
| Francese          | 99                  |
| DTA               | 99                  |
| Alimentazione     | 132                 |
| Sala e vendita    | 136                 |
| Cucina            | 66                  |
| S.motorie         | 66                  |
| Religione         | 66                  |

### Orario settimanale

| <b>Lunedì</b>    | <b>Martedì</b>   | <b>Mercoledì</b> | <b>Giovedì</b> | <b>Venerdì</b> |
|------------------|------------------|------------------|----------------|----------------|
| Lettere          | DTA              | Inglese          | Matematica     | Cucina         |
| Lettere          | S. Alimentazione | Sala             | Inglese        | Sala           |
| DTA              | Inglese          | Alimentazione    | S.Motorie      | Sala           |
| DTA              | Religione        | Matematica       | S.Motorie      | Sala           |
| S. Alimentazione | Matematica       | Francese         | Lettere        | Sala           |
| S. Alimentazione | Francese         | Lettere          | Lettere        | Francese       |
| Cucina           |                  | Lettere          |                |                |

## 3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### 3.1 Continuità docenti

| <b>Disciplina</b> |                               | <b>Continuità didattica</b> |           |           |
|-------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------|-----------|
|                   |                               | <b>3°</b>                   | <b>4°</b> | <b>5°</b> |
| Area comune       | Lingua e letteratura italiana | NO                          | NO        | SI        |

|                   |   |    |    |    |
|-------------------|---|----|----|----|
|                   | Storia                                    | NO | NO | SI |
|                   | Matematica                                | SI | SI | SI |
|                   | Lingua Inglese                            | NO | NO | SI |
|                   | IRC                                       | SI | SI | SI |
|                   | Scienze motorie e sportive                | NO | NO | NO |
|                   | Sostegno                                  | NO | SI | SI |
|                   | Sostegno                                  | NO | NO | SI |
| Area di indirizzo | Diritto e tecniche amm.ve della struttura | NO | NO | NO |
|                   | Scienza e cultura dell'alimentazione      | SI | SI | SI |
|                   | Lab. Serv. Enog. Sala e vendita           |    |    | SI |
|                   | Lab. Serv. Enog. Cucina                   | NO | NO | NO |
|                   | Seconda lingua straniera Francese         | NO | NO | NO |

### 3.2 Composizione e storia della classe

#### Iter della classe

L'evoluzione della composizione del gruppo classe è descritta nella tabella seguente:

| Classe | Iscritti | Promossi | Promossi con sospensione del giudizio | Inseriti dopo esame di idoneità | Non ammessi | Ritirati/trasferiti |
|--------|----------|----------|---------------------------------------|---------------------------------|-------------|---------------------|
| terza  | 17       | 6        | 4                                     |                                 | 7           | 1                   |
| quarta | 10       | 8        | 1                                     | 1                               | 1           |                     |
| quinta | 9        |          |                                       |                                 |             | 1                   |

## Storia della classe

La classe è composta da 9 alunni dei quali 5 maschi e 4 femmine, la maggior parte di essi è pendolare e tutti sono maggiorenni. Un alunno che era stato inserito al quarto anno dopo il superamento dell'esame di idoneità, per ragioni lavorative, si è ritirato e si presenterà all'Esame di Stato da privatista.

Nella classe frequenta una alunna DA per la quale le docenti di sostegno hanno predisposto il PEI con obiettivi minimi in base al profilo di funzionamento e i I.C.F. ( Classificazione internazionale della disabilità e della salute) e in base ai nuovi modelli ( art. 7 D. Lgs 13 aprile 2017 n.66).

Nella classe vi sono, altresì, tre alunni DSA dei quali uno ha smesso di frequentare per ragioni di salute. Il consiglio di classe ha predisposto i PDP con le misure compensative e dispensative che sono stati consegnati ai genitori ai sensi della legge n.170.

Durante il triennio la classe ha beneficiato di continuità didattica solo per Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione e Religione.

Tutti gli alunni provengono dalla classe 4 B dell'alberghiero dell'anno scolastico 2021/22

Nelle situazioni emergenziali del terzo e del quarto anno, nelle quali si è ricorso alla DDI, Didattica Digitale Integrata, quale strumento di espletamento del servizio scolastico, il Consiglio di classe ha provveduto a fornire agli studenti una combinazione equilibrata di attività nel corso della settimana, al fine di ottimizzare l'offerta didattica con i ritmi di apprendimento. E' stato privilegiato un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare per realizzare una esperienza educativa che valorizzasse la natura sociale della conoscenza.

L'obiettivo da perseguire è stato quello di garantire il diritto allo studio, ricorrendo in caso di necessità all'utilizzo di modalità e strumenti digitali al fine di valorizzare l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti. L'utilizzo di strumenti digitali ritenuti utili allo svolgimento delle lezioni è proseguito anche al termine dell'emergenza.

## Frequenza, impegno e partecipazione alla vita scolastica

La classe presenta un comportamento corretto, partecipa al dialogo educativo in modo positivo e segue con discreto interesse le proposte presentate per le attività didattiche.

La frequenza è regolare solo per una minima parte degli studenti, gli altri mostrano numerose assenze e ritardi, tuttavia, per alcuni studenti tali assenze sono motivate da certificazioni mediche.

L'andamento didattico può ritenersi complessivamente accettabile: alcuni alunni partecipano in modo costruttivo alle lezioni, sono volenterosi, ben orientati ed esprimono un buon livello di maturità per la preparazione all'Esame di Stato altri, invece, mostrano interesse e impegno non costanti.

Diversificato è anche l'atteggiamento rispetto alla didattica integrata durante gli anni della pandemia: mentre per gli alunni più responsabili il superamento della pandemia ha rappresentato un'occasione di crescita professionale e umana, per quelli più fragili, invece, la didattica a distanza degli anni precedenti è stata un ulteriore motivo di un non costante studio.



Alla fine del corso di studi gli studenti della 5 B mostrano un atteggiamento concreto infatti nel contesto dell'area professionalizzante esprimono maggiormente le loro potenzialità, il rispetto delle regole, l'autonomia nell'eseguire i compiti assegnati, la capacità di lavorare in gruppo e di risolvere problemi in situazioni di realtà. Tali attitudini sono emerse sia durante la partecipazione della classe agli eventi e alle uscite didattiche organizzati dalla scuola sia durante il periodo di stage formativo in azienda.

Gli alunni, dunque, evidenziano il loro maggiore impegno e interesse per l'acquisizione delle competenze pratiche fondamentali per fare parte dell'ambito professionale.

Gli obiettivi didattici sono stati complessivamente raggiunti perché gli studenti presentano nel profitto risultati sufficienti e mostrano di avere acquisito le competenze tecnico-professionali con le quali affrontare l'Esame di Stato e inserirsi a pieno titolo nel mondo del lavoro.

#### 4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha cercato di creare un clima positivo nella classe sfruttando i punti di forza di ciascun alunno, minimizzando i punti di debolezza per accrescere l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità e far leva sulla motivazione ad apprendere. Si è cercato, dunque, di promuovere le potenzialità e il successo formativo di ogni alunno ponendo l'attenzione ai diversi stili di apprendimento, usando i mediatori didattici appropriati, calibrando gli interventi sulla base dei livelli raggiunti dagli studenti.

Ne consegue la scelta di metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentono di presentare proposte didattiche che puntano alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze, quali cooperative learning, flipped classroom, debate, richiesta di approfondimenti, uso di video, peer tutoring, web quest che affiancano le tradizionali lezioni in presenza, lezioni sincrone con docenti e, nel caso di progetti, con esperti di settore, attività laboratoriali, attività asincrone svolte autonomamente, singolarmente o in gruppo, attività interdisciplinari ed extracurricolari di arricchimento didattico e formativo).

#### 5.INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

##### 3.3 Metodologie, strategie didattiche, attrezzature e materiali didattici

| DISCIPLINE                           | Libri di testo | Dispense | Vocabolari multimediali | Supporti multimediali | Attrezzature di laboratorio | Web | Altro: es:mappe concettuali |
|--------------------------------------|----------------|----------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----|-----------------------------|
| <b>Lingua e Letteratura italiana</b> | X              |          | X                       | X                     |                             |     | X                           |
| <b>Storia</b>                        | X              |          | X                       | X                     |                             |     | X                           |
| <b>Matematica</b>                    | X              | X        |                         |                       |                             |     | X                           |

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| <b>DTA</b>                                  | X | X |   | X |   | X | X |
| <b>Lingua Inglese</b>                       | X | X |   | X |   | X | X |
| <b>Lingua Francese</b>                      | X | X |   |   |   | X | X |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b> | X | X |   | X |   |   | X |
| <b>Cucina</b>                               | X | X |   | X | X | X | X |
| <b>Sala e vendita</b>                       | X | X |   | X | X | X | X |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>           | X | X |   |   |   | X | X |
| <b>IRC</b>                                  | X |   | X | X |   | X |   |

Nel corrente anno scolastico, le attività per lo svolgimento della didattica sono state concordate con gli studenti, in particolare per l'utilizzo della piattaforma Google- Workspace istituzionale, i cui principali strumenti utilizzati sono la mail, il Drive, Documenti, Moduli, Classroom. Meet, Oltre a questi, sono stati utilizzati anche strumenti e applicazioni conosciuti al tempo della didattica a distanza e successivamente.

## 5.2 CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

### *PREMESSA*

Lo studio dell'Educazione civica, introdotto con la legge n.92 del 20 agosto 2019, è diretto alla formazione di cittadini capaci di orientarsi nelle odierne complesse società e di applicare in tali contesti i valori fondamentali del nostro vivere insieme. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondante del nostro sistema educativo. L'art. 1 L. 92/2019 sancisce infatti che "L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri ..." stabilisce inoltre che "L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea, per sostanziare in particolare i principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona"

E' necessario, pertanto, non solo armonizzare il rafforzamento dell'identità e appartenenza alle comunità locali con la dimensione internazionale propria di un mondo globalizzato ma coniugare il lavoro, valore fondante della Repubblica Italiana, insieme alla libertà d'impresa e alla salvaguardia dell'ambiente, divenuto quest'ultimo la vera sfida e obiettivo strategico per il presente e il futuro del nostro Pianeta.

In coerenza con la normativa vigente in materia, si identificano tre nuclei concettuali:

- Educazione alla legalità e alla solidarietà - Studio e pratica quotidiana del dettato costituzionale, delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambiti di convivenza (dal codice della strada ai regolamenti scolastici e quelli di associazioni ricreative, culturali o benefiche alle Autonomie locali), delle organizzazioni sovranazionali e internazionali.
- Sviluppo sostenibile - Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, analisi dell'Agenda 2030 che fissa obiettivi anche in relazione alla costruzione di ambienti di vita di città e scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.
- Cittadinanza digitale - Sviluppo di comportamenti consapevoli e responsabili nell'uso dei mezzi di comunicazione virtuali.

Il concetto chiave che collega le tematiche sopra elencato è quello di responsabilità, declinato in tutti gli ambiti della realtà, dal digitale al sociale, passando per la salvaguardia del patrimonio naturale locale e globale. Una responsabilità che prende forma con acquisizione delle conoscenze, la messa in pratica di atteggiamenti rivolti a sé, agli altri e al contesto, nonché il concretizzarsi di azioni volte alla cooperazione e alla solidarietà.

A questi nuclei tematici il nostro Istituto aggiunge la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, partecipata, aperta al territorio ed in grado soprattutto di sviluppare l'interazione con la comunità locale.

#### *ASPETTI ORGANIZZATIVI E SVILUPPO DEL CURRICOLO*

La norma prevede, all'interno del curriculum di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica per un orario complessivo annuale non inferiore alle 33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti; tali ore sono da affidare a tutti i docenti del consiglio di classe.

Per garantire una regia unitaria è individuato, per ciascuna classe, un docente con compiti di coordinamento che, come specificato da circolare n.15 del 18.09.2020 e nell'Allegato A delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica coinciderà con il docente di Diritto ove sia presente all'interno del C.d.C., diversamente sarà il docente di Storia.

#### *METODOLOGIE*

Verranno utilizzate tutte le metodologie che rispondono alle reali esigenze degli allievi e puntualmente riportate nella progettazioni di dipartimento e di classe.

#### *VALUTAZIONI*

Ogni docente del C d C registrerà nel R.E. l'attività svolta nell'ambito dell'educazione civica e le relative verifiche e valutazioni; in prossimità degli scrutini di fine quadrimestre dovrà registrare su un foglio excel, fornito dalla presidenza, le proprie valutazioni; sarà cura del docente referente (di diritto o di storia) visionare che la procedura sia correttamente eseguita.

Si ricorda che il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte, all'attribuzione del credito scolastico.

*FINALITA' ED OBIETTIVI PER LA CLASSE QUINTA NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO*

- Sostanziare la normativa costituzionale sui rapporti internazionali, il diritto di asilo politico e i doveri di solidarietà
- Riconoscere ruolo e funzione della UE e delle organizzazioni internazionali
- Sviluppare la conoscenza delle opportunità derivanti dallo status di cittadino europeo
- Analizzare l'organizzazione dell'UE
- Far acquisire la capacità di assumere scelte socio-politiche consapevoli in grado di modificare comportamenti quotidiani.
- Promuovere percorsi di cittadinanza attiva nel rispetto della pace, della non violenza, della diversità che vedano gli studenti coinvolti in prima persona.
- Riconoscere i nuovi diritti della cittadinanza on line

*COMPETENZE (TRATTE DALL'ALLEGATO C - LINEE GUIDA 23-06-2020)*

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- 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.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

*TEMATICHE E ABILITA'*

| <b>TEMATICHE 5^ ANNO</b>  | <b>ABILITA' 5^ ANNO</b>   |
|---|---|
| <p><b>Cittadini in Italia, in Europa e nel mondo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Costituzione Italiana;</li> <li>- Il sogno di una Unione Europea: alle radici dell'Unione europea; la Costituzione europea; gli organismi dell'Unione Europea;</li> <li>- La difesa della pace e dei diritti umani: nascita e obiettivi dell'ONU; gli organi delle Nazioni Unite; la Dichiarazione universale dei diritti umani; il diritto all'istruzione; l'UNESCO; i diritti dei minori, i diritti dei migranti, integrazioni difficili e diritto di asilo;</li> <li>- Ricchezza, povertà e globalizzazione;</li> <li>- Le regole per vivere in questo mondo : L'Agenda ONU 2030</li> </ul> | <p>Interpretare criticamente i principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale e collegarli con le vicende contemporanee.</p> <p>Individuare forme di partecipazione e responsabilità negli obiettivi dell'agenda 2030</p> <p>Assumere consapevolezza delle diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo.</p> <p>Riconoscere i principali diritti e il ruolo della Costituzione all'interno della vita sociale</p> <p>Inquadrare i diritti sociali nel contesto europeo e internazionale</p> <p>Individuare la funzione delle Carte dei diritti del cittadino e riconoscere i principali processi storico-sociali alla base della democrazia</p> |

**Uda di Educazione civica**

| <b>Titolo</b>            | <b>Competenze</b>  | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze per singole discipline</b>   | <b>Periodo</b>                             |
|--------------------------|--|--|--|--|
| <b>Il cibo per tutti</b> | Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano | 1. Interpretare criticamente i principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale e collegarli con le vicende contemporanee. | <p><b>Italiano:</b><br/>Lecture e riflessioni relative all'Agenda 2030</p> <p><b>Storia:</b></p> | <p><b>Ottobre</b></p> <p><b>Maggio</b></p> |

Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.  
 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.  
 Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.  
 Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

2. Individuare forme di partecipazione e responsabilità negli obiettivi dell'agenda 2030.  
 3. Assumere consapevolezza delle diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo.  
 4. Riconoscere i principali diritti e il ruolo della Costituzione all'interno della vita sociale.  
 4. Inquadrare i diritti sociali nel contesto europeo e internazionale  
 5. Individuare la funzione delle Carte dei diritti del cittadino e riconoscere i principali processi storico-sociali alla base della democrazia.

La Costituzione della Repubblica Italiana.  
 L'Agenda 2030

**Matematica:**

L'evoluzione del cibo.

**Inglese:**

Il rapporto con il cibo.  
 Il problema della fame e della malnutrizione

**Francese:**

**Alimentazione**

La carta di Milano  
 L'obiettivo 2 dell'agenda 2030 dell'Onu: fame zero  
 Prodotti e percorsi enogastronomici sostenibili

**Dta:**

L'agenda 2030;  
 La Costituzione della Repubblica Italiana.  
 La carta di Milano.

**Sala e vendita:**

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.  
 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  
 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  
 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.

**Cucina:**

**Scienza motorie**

**Religione:**

Obiettivo n.2 agenda 2030: eliminare la fame nel mondo

La valutazione del Primo quadrimestre sarà costituita dalla media delle valutazioni delle singole discipline.

**COMPITO DI REALTA\*(II Quadrimestre):**

**Ogni studente dovrà produrre materiale cartaceo e/o multimediale che rappresenti la tematica sviluppata da ogni disciplina.**

La suddivisione delle ore dell'Uda di Educazione Civica è stata la seguente:

| Primo quadrimestre | Ore | Secondo quadrimestre | Ore |
|--------------------|-----|----------------------|-----|
| Alimentazione      | 4   | Sala                 | 5   |
| Matematica         | 1   | Cucina               | 2   |
| Francese           | 4   | DTA                  | 4   |
| Inglese            | 4   | Italiano             | 5   |
| S.motorie          | 1   | Storia               | 2   |
|                    |     | Religione            | 1   |

### **5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio**

Nel terzo e nel quarto anno la classe ha parzialmente seguito le attività connesse con il progetto Alternanza Scuola-Lavoro approvato con Decreto Legislativo n.77 del 2005 e riformato dalla legge 107 del 2015 oggi denominato come percorso per l'acquisizione delle competenze e per l'orientamento, a seguito della situazione pandemica Covid 19. Gli alunni hanno svolto solo corsi online e partecipato agli eventi proposti dalla scuola. Si sono particolarmente distinti per l'impegno, il rispetto delle regole, la capacità di svolgere i compiti assegnati dimostrando buone potenzialità professionali. Gli studenti non hanno potuto svolgere il periodo di stage formativo in azienda ma sono stati coinvolti in incontri con esperti di settore, orientamento al lavoro e agli studi universitari, conferenze e visite culturali.

Gli allievi hanno perciò svolto parzialmente le ore delle attività dei percorsi per l'acquisizione delle competenze trasversali ottenendo comunque buoni risultati.

Per quanto riguarda le attività dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento relative al quinto anno si rimanda alla relazione finale del tutor allegata al documento.

### **6.ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

| <b>Tipologia</b> | <b>Oggetto e discipline coinvolte</b>     | <b>Luogo</b> | <b>N. alunni</b> | <b>Durata</b> |
|------------------|---|--------------|------------------|---------------|
| <b>Eventi</b>    | Armonie d'autunno<br>Sala e vendita       | Valmontone   | 7                | 6 ore         |
|                  | La sagra della Castagna<br>Sala e vendita | Valmontone   | 7                | 6 ore         |

|  |  |           |   |       |
|--|--|-----------|---|-------|
|  | Open day<br>Sala e vendita   | Cave      | 7 | 6 ore |
| <b>Uscite<br/>didattiche</b>                     | Museo ebraico<br>Sinagoga<br>Quartiere ebraico<br>Ristorante Kosher “Ba Ghetto”<br>Alimentazione e Inglese<br>Sostegno | Roma      | 7 | 7 ore |
| <b>Progetti<br/>Assistenza<br/>specialistica</b> | Work in progress   | In classe | 7 | 5 ore |

### 6.1 Attività di recupero e potenziamento

Durante la pausa didattica, che risale al periodo successivo lo scrutinio del primo quadrimestre, sono state attivate, dalla maggior parte dei docenti, strategie di recupero e/o di potenziamento al fine di mantenere attive la motivazione e la partecipazione degli alunni. In particolare, per gli studenti che hanno riportato insufficienze nel primo quadrimestre sono state attivate strategie specifiche di recupero in itinere, mentre il resto della classe è stato coinvolto in attività di potenziamento.

Dal mese di marzo sono stati attivati specifici corsi di avvicinamento all’esame, che hanno coinvolto le seguenti discipline: Italiano, in particolare per far esercitare gli studenti sulla prima prova scritta dell’esame; materie tecniche per far esercitare sulla seconda prova scritta dell’esame; inglese e matematica.

### 6.2 ESPERIENZE ULTERIORI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE “AZIENDA SCUOLA”

Il Rosario Livatino entra nell’impresa ovvero promuove una importante opportunità di crescita personale e professionale per i propri studenti: la cultura imprenditoriale.

Obiettivo dell’iniziativa è quello di diffondere la cultura d’impresa presso le giovani generazioni attraverso la creazione, in laboratorio, di una azienda vera e propria, concretamente operante sul mercato. Pertanto i partecipanti sono stati introdotti ad un’idea di impresa e di imprenditore civile che abbia a cuore il benessere dei propri dipendenti, la sostenibilità ambientale e sociale.

La scelta di organizzare attività curriculari improntate come “**azienda scuola**” risponde anche all’obiettivo di contrastare la dispersione scolastica attraverso la realizzazione di percorsi professionali altamente motivanti per i nostri studenti. Tutte le attività, infatti, sono state ideate,

progettate e programmate con la loro partecipazione attiva e svolte durante il rientro pomeridiano, uno per ogni indirizzo, lavorando a classi aperte negli spazi della scuola.

L'introduzione dell'unità oraria da 50 minuti ha consentito agli alunni di uscire due giorni a settimana alla 6<sup>a</sup> ora (alle ore 13.00) e due giorni alla 7<sup>a</sup> (alle ore 13.50). Il rientro pomeridiano si è articolato in 3 ore (sempre di 50') dalle 13.30 alle 16.00.

Dal mese di ottobre al mese di maggio gli studenti, affiancati dai propri docenti e da veri imprenditori, hanno realizzato e commercializzato prodotti o servizi, inerenti ai diversi indirizzi.

Per il settore turistico, la ERRELLE Multiservizi si è occupata dell'organizzazione e della gestione di eventi, convegni e seminari presentati a scuola e richiesti da privati, della realizzazione di viaggi d'istruzione, uscite e visite didattiche e della gestione contabile delle imprese funzionanti nell'Istituto. Gli studenti, in seguito ad un regolare colloquio di lavoro ed anche secondo le proprie inclinazioni hanno preso parte ai diversi "uffici" creati all'interno dell'azienda. Hanno lavorato in sinergia con le aziende degli altri indirizzi ed hanno saputo analizzare i punti di forza e di debolezza, le opportunità i rischi delle attività svolte.

## 7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 7.1 Criteri di valutazione

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

| PROVE SCRITTE  | PROVE ORALI   | PROVE PRATICHE   |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Componenti</li><li>• Relazioni</li><li>• Sintesi</li><li>• Questionari aperti</li><li>• Questionari a scelta multipla</li><li>• Test da completare</li><li>• Esercizi</li><li>• Problem solving</li><li>• Progetti</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Relazioni su attività svolte</li><li>• Interrogazioni</li><li>• Interventi</li><li>• Discussione su argomenti di studio</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Prove di laboratorio</li></ul> |

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali

funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti

funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà

funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti]]

Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:



livello di partenza

evoluzione del processo di apprendimento

competenze raggiunte

metodo di lavoro

rielaborazione personale

impegno

partecipazione

presenza, puntualità

interesse, attenzione

e la seguente tabella, approvata dal Collegio dei docenti:

| <b>VALORE<br/>DOCIMOLOGICO</b> | <b>ASSI</b>        | <b>LIVELLO COMPETENZE<br/>RAGGIUNTO</b>  | <b>LIVELLO<br/>CONOSCENZE<br/>RAGGIUNTO</b> |
|--------------------------------|--------------------|--|---|
| <b>1-2</b>                     | LINGUAGGI          | Non raggiunto  | Non raggiunto                               |
|                                | MATEMATICO         |  |   |
|                                | STORICO<br>SOCIALE |  |   |
|                                | TECNOLOGICO        |  |   |
| <b>3-4</b>                     | LINGUAGGI          | Si esprime in forma impropria. Applica le conoscenze minime solo se guidato e con gravi errori                                     | Frammentario                                |
|                                | MATEMATICO         |  |   |
|                                | STORICO<br>SOCIALE |  |   |
|                                | TECNOLOGICO        |  |   |
| <b>4-5</b>                     | LINGUAGGI          | Si esprime in forma impropria. Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici                          | Superficiale e lacunoso                     |
|                                | MATEMATICO         |  |   |
|                                | STORICO<br>SOCIALE |  |   |
|                                | TECNOLOGICO        |  |   |
| <b>5-6</b>                     | LINGUAGGI          | Si esprime in modo modesto. Esegue semplici compiti senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze                             | Superficiale                                |
|                                | MATEMATICO         |  |   |
|                                | STORICO<br>SOCIALE |  |   |
|                                | TECNOLOGICO        |  |   |
| <b>6-7</b>                     | LINGUAGGI          | Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio. Applica le conoscenze senza commettere imprecisioni gravi.                   | Essenziali                                  |
|                                | MATEMATICO         |  |   |
|                                | STORICO<br>SOCIALE |  |   |
|                                | TECNOLOGICO        |  |   |
| <b>7-8</b>                     | LINGUAGGI          | Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio. Applica le conoscenze anche in compiti complessi con qualche imprecisione.   | Completo                                    |
|                                | MATEMATICO         |  |   |
|                                | STORICO<br>SOCIALE |  |   |
|                                | TECNOLOGICO        |  |   |
| <b>8-9</b>                     | LINGUAGGI          | Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio. Applica le conoscenze anche in compiti complessi con qualche approfondimento | Approfondito                                |
|                                | MATEMATICO         |  |   |
|                                | STORICO<br>SOCIALE |  |   |
|                                | TECNOLOGICO        |  |   |

|             |                 |  |                         |
|-------------|-----------------|--|-------------------------|
| <b>9-10</b> | LINGUAGGI       | Si esprime in modo articolato utilizzando un lessico appropriato.<br>Applica le conoscenze in contesti diversi, rielaborate in modo personale e critico. | Approfondito e organico |
|             | MATEMATICO      |  |                         |
|             | STORICO SOCIALE |  |                         |
|             | TECNOLOGICO     |  |                         |

## 7.2 Criteri di attribuzione dei crediti OM 45 del 9/03/23 per privatisti, IDA e studenti provenienti da percorsi IeFP

In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella qui di seguito, estrapolata dall'allegato A del d. lgs. 62/2017.

| Media dei voti | Fasce di credito ANNO III | Fasce di credito IV ANNO | Fasce di credito V ANNO |
|----------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| M < 6          | -                         | -                        | 7-8                     |
| M = 6          | 7-8                       | 8-9                      | 9-10                    |
| 6 < M ≤ 7      | 8-9                       | 9-10                     | 10-11                   |
| 7 < M ≤ 8      | 9-10                      | 10-11                    | 11-12                   |
| 8 < M ≤ 9      | 10-11                     | 11-12                    | 13-14                   |
| 9 < M ≤ 10     | 11-12                     | 12-13                    | 14-15                   |

I PCTO, oltre a concorrere alle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, contribuiranno alla definizione del credito scolastico. Inoltre si terrà conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

## 8 MATERIALI PER L'ESAME DI STATO

### 8.1 SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

La simulazione di prima prova scritta è stata calendarizzata il giorno 4 maggio 2023 con durata di sei ore dalle ore 8:30 alle ore 14:30. Le tracce sono state individuate dal Dipartimento di Lettere, tra le proposte del MIUR quali prove di simulazione del 2019. Le tracce sono allegate al presente documento con la relativa griglia di valutazione.

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento  
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

**Caratteristiche della prova d'esame**

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

**TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

**TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

**TIPOLOGIA C**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

**TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

**Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

#### **Obiettivi della prova**

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

#### **griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi**

| <b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>  | <b>Punteggio massimo</b> |
|--|--------------------------|
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo  | 3                        |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione   | 6                        |
| Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | 8                        |
| Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di   | 3                        |

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

### **8.3 SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

Le simulazioni della seconda prova scritta sono state calendarizzate il giorno 4 aprile 2023 con la tipologia A e il giorno 9 maggio 2023 con la tipologia B con la durata di sei ore dalle ore 8:30 alle ore 14:30, le discipline coinvolte sono: Scienza e cultura dell’Alimentazione, Sala e vendita e Cucina. Le tracce sono allegate al presente documento con la relativa griglia di valutazione.

### **9 ESAMI DEI CANDIDATI CON DSA**

La commissione d’esame, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento della prova d’esame. Nello svolgimento della stessa prova, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e che siano già stati impiegati in corso d’anno o comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell’esame, senza che sia pregiudicata la validità della prova.

## **10. ELENCO DEGLI ALLEGATI**

CONTENUTI SINGOLE DISCIPLINE

RELAZIONI FINALI SINGOLI DOCENTI

Simulazione prima prova scritta e relativa griglia di valutazione

Simulazioni seconda prova scritta e relativa griglia di valutazione

Tabella ore PCTO

Documentazione alunni DSA e DA ( da consegnare in busta chiusa al presidente )

**FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE**

| <b>MATERIA</b>                                 | <b>DOCENTE</b> | <b>FIRMA</b> |
|--|----------------|--------------|
| ITALIANO E STORIA                              |                |              |
| MATEMATICA                                     |                |              |
| LINGUA INGLESE                                 |                |              |
| SECONDA LINGUA<br>STRANIERA -<br>FRANCESE      |                |              |
| DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE           |                |              |
| SCIENZE E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE        |                |              |
| LAB. SERV.<br>ENOGASTRONOMIA SALA E<br>VENDITA |                |              |
| LAB. SERV.<br>ENOGASTRONOMIA<br>CUCINA         |                |              |
| SCIENZE MOTORIE E<br>SPORTIVE                  |                |              |
| IRC  |                |              |
| SOSTEGNO                                       |                |              |
| SOSTEGNO                                       |                |              |

## **ALLEGATI**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "Rosario LIVATINO"**  
 00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
 email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it) - [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)

**DOCENTE:**

INDIRIZZO: IPSEOA      ARTICOLAZIONE: SALA/VENDITA      CLASSE: V SEZ.: B

DISCIPLINA: MATEMATICA      A.S. 2022-2023

**PROGRAMMA SVOLTO**

**UDA 1. : Funzioni razionali (pag 57 a 62)**

- Concetto di funzione
- Classificazioni delle funzioni
- Dominio e codominio
- Studio del segno
- Intersezione assi
- Proprietà: funzioni iniettive, suriettive e biunivoche.
- Funzioni crescenti e decrescenti

**UDA 2: Limiti (pag 833 a 852)**

- Concetto di intervallo
- Intorno di un punto
- Definizione di limite:  $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = l$      $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = \pm\infty$      $\lim_{x \rightarrow \pm\infty} f(x) = l$      $\lim_{x \rightarrow \pm\infty} f(x) = \pm\infty$
- Asintoti verticale e orizzontale

**UDA 3: Operazioni sui limiti (pag 884 a 896)**

- Limite di una somma, Limite del prodotto, Limite del quoziente
- Forme di indeterminazione

$$\frac{\infty}{\infty}$$

Risolto dividendo sia il numeratore che il denominatore per la x di grado massimo oppure mediante il teorema degli esponenti pag 892

$$\frac{0}{0}$$

Casi della scomposizione usati:  
 ○ raccoglimento fattor comune.  
 ○ differenza due quadrati,  
 ○ quadrato di binomio,  
 ○ trinomio di secondo grado

- Funzione continua
- Funzione discontinua di II e III specie
- Asintoti verticale, orizzontale e obliquo

**UDA 4: Derivate di una funzione razionale (pag 950 a pag 966)**

- Concetto di rapporto incrementale e significato geometrico
- Concetto di derivata e significato geometrico
- Derivate fondamentali (no dimostrazione): derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza, derivata di una funzione razionale composta (potenza di un polinomio)
- Derivata di una somma, derivata del quoziente (no dimostrazione)
- Calcolo delle derivate prime e successive di funzioni razionali

**UDA 4: Massimi, minimi e flessi**

- Funzioni crescenti e decrescenti (pag 1021-1022)
- Calcolo dei massimi e minimi mediante lo studio della derivata prima (pag 1023-1024)
- Concavità e calcolo dei flessi mediante lo studio della derivata seconda (pag 1025)

Tenendo conto della personalizzazione degli obiettivi da raggiungere, alcune definizioni sono state semplificate e svolti semplici esercizi.



|  |  |
|--|--|
| Anno scolastico 2022/2023<br>Alberghiero di Cave |  |
| ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE V B Sala e vendita |  |
| Scienza e cultura dell'alimentazione             |  |
| DOCENTE  |  |
| TESTO ADOTTATO                                   | “Alimentazione oggi “ di Silvano Rodato della CLTT   |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI                        | Lezioni in power point con l'ausilio del monitor multimediale  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE                   | 132  |
| COMPETENZE                                       | <p>Sviluppare e diffondere la cultura di una sana e corretta alimentazione</p> <p>Prediporre prodotti coerenti con i profili dietetici e culturali e con gli stili alimentari del cliente</p> <p>Programmare procedure di autocontrollo HACCP per prevenire i rischi nella lavorazione dei prodotti</p> <p>Valorizzare la qualità dei prodotti, gli alimenti innovativi, i prodotti tipici e il made in Italy</p>  |
| ABILITA'   | <p>Saper organizzare l'alimentazione equilibrata secondo le linee guida per una sana alimentazione differenziando le varie fasce di età e le differenti patologie.</p> <p>Saper individuare gli strumenti per prevenire le differenti contaminazioni alimentari e saper impostare un corretto piano di prevenzione H.A.C.C.P.</p> <p>Saper controllare la qualità degli alimenti tenendo conto della sostenibilità, della tipicità territoriale e del made in Italy.</p> |
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE                   | Recupero in itinere  |
| CONTENUTI  | <p><b>LA DIETOLOGIA</b></p> <p>L'alimentazione equilibrata.</p> <p>Il fabbisogno energetico e i fattori che lo influenzano.</p> <p>La valutazione dello stato nutrizionale e il peso ideale.</p> <p>I LARN e il calcolo del fabbisogno energetico.</p> <p>Le nuove linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Le tipologie dietetiche: la dieta mediterranea e la piramide, la dieta vegetariana.</p>  |

|   | <p>L'Uda di Educazione Civica: il cibo per tutti: L'obiettivo 2 dell'Agenda 2030 dell'Onu, la fame nel mondo e lo spreco alimentare, il New Green Deal, lo stile alimentare sostenibile.</p> <p>L'alimentazione nelle situazioni fisiologiche: la gravidanza, l'allattamento, la prima e la seconda infanzia, l'adolescenza, l'età senile.</p> <p>L'Uda di Indirizzo: il mondo a tavola: le abitudini alimentari delle grandi religioni, l'Ebraismo, l'Islam e il Cristianesimo.</p> <p>L'alimentazione nelle situazioni patologiche: l'obesità, l'ipercolesterolemia, l'ipertensione, il diabete, i disturbi del comportamento alimentare, l'anoressia e la bulimia nervosa, l'alimentazione e il cancro, le allergie, le intolleranze e la celiachia</p> <p><b>L'IGIENE DEGLI ALIMENTI</b><br/> Le contaminazioni alimentari biologiche e le malattie di origine alimentare, la salmonellosi, il botulismo e l'epatite A</p> <p>Le contaminazioni alimentari chimiche da metalli pesanti, da fertilizzanti, da pesticidi, da pratiche zootecniche e da anabolizzanti.</p> <p>La prevenzione igienico-sanitaria, la filiera nel sistema agroalimentare, la tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto alimentare.<br/> Il libro bianco per la sicurezza alimentare e il Pacchetto Igiene, l'igiene degli ambienti di lavoro e del personale, le buone pratiche.<br/> Il sistema di prevenzione H.A.C.C.P.</p> <p>Argomenti che verranno svolti dopo il 15 maggio 2023</p> <p><b>LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b><br/> I sistemi di qualità e le frodi alimentari<br/> I nuovi prodotti alimentari<br/> I prodotti tipici, i marchi di qualità e il made in Italy</p> |               |
|---|---|---------------|
| <b>VERIFICHE</b>  |   |               |
| <b>TIPOLOGIA</b>  | <b>COMPETENZE</b>   | <b>NUMERO</b> |
| Colloqui orali<br>Verifiche scritte<br>Lavori di ricerca<br>Simulazioni della seconda prova scritta | Tutte le verifiche hanno avuto l'obiettivo di valutare le competenze in uscita dell'Indirizzo di Enogastronomia del Profilo Educativo, culturale e Professionale degli studenti declinate nei nuclei tematici fondamentali dei quadri di riferimento dell'O.M.164 del 15 giugno 2022  | 6             |

| <b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b> |  |
|-------------------------------|--|
| <b>DISCIPLINA</b>             |  |
| DOCENTE                       |  |
| TESTO ADOTTATO                | Tecniche di cucina   |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI     | Supporti informatici   |
| NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE  | 32   |
| COMPETENZE                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>3. Applicare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> <li>4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>5. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ol> |

|                  |  |               |
|------------------|--|---------------|
| <p>ABILITA'</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la varietà dell'offerta alimentare e il valore delle eccellenze alimentari.</li> <li>• Saper valorizzare la lista e i menu mediante l'impiego di prodotti di qualità con particolare riferimento alle produzioni di eccellenza del proprio territorio</li> <li>• Saper distinguere le principali attrezzature e saper individuare i corretti schemi operativi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</li> <li>• Saper valutare le qualità del prodotto enologico. Saper elaborare abbinamenti cibo-vino.</li> <li>• Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</li> </ul> |               |
| <p>CONTENUTI</p> | <p>classificazione dei prodotti enogastronomici<br/> abbinamento vino-cibo<br/> tecniche di abbinamento sensoriale<br/> La ristorazione<br/> Tipologie di lavoro nella ristorazione<br/> Banqueting, catering e buffet<br/> Organizzazione di eventi in base alla tipologia di clientela</p>   |               |
| <p>VERIFICHE</p> |  |               |
| <p>TIPOLOGIA</p> | <p>COMPETENZE</p>  | <p>NUMERO</p> |
| <p>Pratica</p>   |  | <p>4</p>      |

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

Classe 5 sez. B a. s. 2022/23

DOCENTE

TESTO ADOTTATO

GESTIRE LE IMPRESE RECETTIVE *UP*  
ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA  
TRAMONTANA

ALTRI STRUMENTI  
DIDATTICI

Utilizzo di strumenti multimediali: Video interviste, documentari, testimonianze, film.  
Utilizzo di piattaforme classroom, registro elettronico, email, Lim.

NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE

99

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente
- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto territoriale.

ABILITA'

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico e analizzarlo
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo Integrato
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Operare scelte di marketing strategico
- Utilizzare le leve di marketing mix le tecniche di marketing
- Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing
- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa
- Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno
- Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget
- Redigere il budget degli investimenti
- Redigere i budget settoriali e il budget economico
- Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati
- Redigere un business plan in situazioni operative semplificate

STRATEGIE  
DI RECUPERO  
ADOTTATE

In applicazione di quanto deliberato dal collegio dei docenti e per rispondere in modo efficace ed efficiente ai bisogni degli studenti, il recupero, dopo la conclusione del 1° quadrimestre è stato effettuato in itinere, soprattutto con azioni di recupero individuali e ha riguardato sia i contenuti della singola disciplina sia gli aspetti metodologici. Le attività di recupero si sono concluse con le verifiche finali entro la metà del mese di febbraio.

|           |   |
|-----------|---|
| CONTENUTI | <p><b>SVOLTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale</li> <li>• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale</li> <li>• Enti e organismi internazionali</li> <li>• Enti e organismi interni</li> <li>• Normativa internazionale e comunitaria di settore</li> <li>• Normativa nazionale di settore</li> <li>• Tecniche di marketing turistico</li> <li>• Marketing pubblico, privato e integrato</li> <li>• Analisi interna ed esterna</li> <li>• Targeting, posizionamento e scelte strategiche</li> <li>• Leve di marketing</li> <li>• Tecniche e strumenti di web-marketing</li> <li>• Piano di marketing</li> <li>• Analisi dell'ambiente e scelte strategiche</li> <li>• Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>• Vantaggio competitivo</li> <li>• Controllo di gestione</li> </ul> <p style="text-align: center;">DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Budget e tipologie di budget</li> <li>• Controllo budgetario e report</li> <li>• Business plan e suo contenuto <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing plan</li> <li>• Contratto di trasporto</li> </ul> </li> </ul> |
|-----------|---|

| VERIFICHE   |   |
|---|---|
| TIPOLOGIA   | COMPETENZE  |
| Verifiche scritte<br>Verifiche orali<br>Lavori di gruppo<br>Osservazione della classe e dei comportamenti individuali | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>- ● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>- ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> <li>- ● Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto territoriale</li> </ul> |

Cave 10/05/2023

Firma

| <b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>  |   |
|--------------------------------|---|
| Classe 5 sez. B a.s. 2022/23   |   |
| DOCENTE                        |   |
| TESTO ADOTTATO                 | PRÊT À SERVIR Mariella Olivieri, Philippe Beupart<br>Ed.RIZZOLI LANGUAGES   |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI      | Utilizzo di strumenti multimediali: Video interviste, documentari, film.<br>Utilizzo registro elettronico, email, Lim.  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE | 99  |
| COMPETENZE                     | Saper descrivere le figure di sala .Saper descrivere un vino Italiano, francese, un cocktail utilizzando il linguaggio tecnico specifico nella lingua oggetto di studio. Sapersi relazionare con il cliente nel consigliare le giuste associazioni di vino, o champagne con il cibo.  |
| ABILITA'                       | Riuscire a descrivere e riconoscere le caratteristiche dei vini francesi più conosciuti, anche in base al territorio. Trovare le giuste soluzioni per un cliente vegetariano, vengano o appartenenti a religioni che s3guono determinati precetti alimentari  |
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE | Gruppi di lavoro in classe per la ricerca, la riflessione, il confronto. Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di menu forniti dall'insegnante. Incontri con esperti e testimonianze. Gruppi di lavoro in classe per la ricerca, la riflessione.   |
| CONTENUTI                      | <p>LA RESTAURATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le figure di sala (dal maître al barman)</li> <li>- I principali vini francesi (vini del nord, del centro e del midi)</li> <li>- Lo Champagne( tipologia dei vitigni)</li> <li>- La restauration rapide</li> <li>- Le cocktail alcolici e analcolici(les apéritifs)</li> <li>- Les banquets-Les buffets ( le petit déjeuner, le brunch, le déjeuner et le dîner)</li> </ul> |

| VERIFICHE                            |  |
|--------------------------------------|--|
| TIPOLOGIA                            | COMPETENZE   |
| Verifiche scritte<br>Verifiche orali | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Associazioni vini -cibo</li> <li>- Associazioni cocktail-cibo</li> <li>- Saper descrivere il personale di sala</li> </ul> |



| <b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b> |  |
|-------------------------------|--|
| <b>LINGUA INGLESE</b>         |  |
| DOCENTE                       |  |
| TESTO ADOTTATO                | AAVV, DRINK & THINK. SKILLS, DUTIES AND CULTURE IN THE BAR AND RESTAURANT, HOEPLI  |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI     | Siti web   |
| NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE  | 68   |
| COMPETENZE                    | <p><b>n° 1:</b> <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i></p> <p><b>n° 4:</b> <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</i></p> <p><b>n° 6:</b> <i>Curare le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</i></p> <p>Illustrare le figure professionali del settore<br/>         Illustrare i vari tipi di servizio<br/>         Predisporre prodotti in linea con le richieste del mercato rispettando le diversità culturali<br/>         Argomentare sulle bevande alcoliche evidenziando le peculiarità in relazione al grado alcolico e alla modalità di servizio</p> <p>Classificare i vini ed indicare il corretto abbinamento con il cibo</p> |
| ABILITA'                      | <p>Saper distinguere le competenze necessarie per operare nella struttura<br/>         Definire la tipicità dei vari tipi di servizio operando scelte adeguate alle diverse situazioni<br/>         Illustrare l'influenza della cultura, in particolare religiosa, sulle abitudini alimentari<br/>         Saper illustrare le caratteristiche ed i metodi di produzione del vino<br/>         Saper illustrare le basilari tipologie di vino ed i più classici abbinamenti con le varie portate di un menù</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>STRATEGIE<br/>DI RECUPERO<br/>ADOTTATE</b>  | Lavoro di gruppo<br>Verifiche orali programmate<br>Recupero in itinere  |  |
| <b>CONTENUTI</b>   | <b>LAVORARE NEL SETTORE</b><br>I diversi profili professionali<br>Abilità e competenze richieste<br>Il Barman<br>Il Food and Beverage Manager<br>Il Sommelier<br>Il Catering Manager<br><br><b>IL CIBO E LE DIETE</b><br>Concetto di dieta<br>Sostanze nutritive<br>La piramide dei cibi<br>La dieta Mediterranea<br>La dieta macrobiotica<br>La dieta vegetariana e vegana<br><br><b>IL CIBO E LA RELIGIONE</b><br>Il digiuno e la pratica religiosa<br><br><b>IL BANQUETING</b><br><br><b>IL VINO</b><br>Tipologia di vino e classificazione<br>Abbinamento cibo-vino<br>Il servizio a tavola<br><br><b>DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO</b><br>Il vino nelle Isole britanniche<br>Il vino in Francia<br>Il vino in Germania |  |
| <b>VERIFICHE</b>   |   |  |
| <b>TIPOLOGIA</b>   | <b>COMPETENZE</b>   | <b>NUMERO</b>  |
| Verifiche scritte<br>Verifiche orali<br><br>Lavoro di gruppo<br><br>Partecipazione alle<br>attività didattiche | Saper relazionare in forma scritta ed orale i<br>contenuti degli argomenti trattati<br><br>Saper risolvere situazioni problematiche<br>esercitando una pluralità di ruoli per la<br>realizzazione del prodotto finale<br><br>Assumere ruoli di responsabilità nelle attività<br>proposte  | 2 prove scritte<br>2 prove orali per<br>quadrimestre |

**Argomenti Svolti**

**Italiano e Storia**

**V B**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| TESTO ADOTTATO                 | Italiano: Salani Massimo, Chiare Lettere 3Ed. Base. B. Mondadori.<br>Storia: Montanari Massimo, Storia è servita Plus 3 (LA) con cibo gastronomia/ospitalità.<br>Dal 900 ad oggi.  |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI      | Testi didattici di supporto, stampa specialistica, schede appositamente predisposte, computer, materiale audiovisivo.  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE | Italiano: ≈150<br>Storia: ≈ 80   |
| COMPETENZE                     | Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della Letteratura, e orientarsi fra testi e autori.  |
| ABILITA'                       | Contestualizzare l'evoluzione della civiltà storica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici, scientifici dell'epoca di riferimento.  |
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE | Sono stati attivati interventi in itinere; sono state date indicazioni per il recupero autonomo, e sono stati attivati corsi di sostegno e recupero pomeridiani.   |
| CONTENUTI                      | <p style="text-align: center;"><b>ITALIANO</b></p> <p>Il contesto storico e culturale tra la fine dell' Ottocento e Novecento.<br/>Il Positivismo, il Naturalismo, il Verismo:<br/>Giovanni Verga (Malavoglia, Nedda, Mastro Don Gesualdo, I Malavoglia, Rosso Malpelo).<br/>Prosa e poesia del Decadentismo: Giovanni Pascoli (X Agosto, la Cavalla Storna, Il Fanciullino, La grande Proletaria si è mossa) e Gabriele D'Annunzio (Il Piacere, La pioggia nel pineto).<br/>Il Futurismo, Filippo Tommaso Marinetti (Il Manifesto del Futurismo, La Battaglia di Adrianopoli, Zang Tumb Tumb).<br/>I temi psicologici del nuovo romanzo: Italo Svevo (La coscienza di Zeno) e Luigi Pirandello (Sei personaggi in cerca d'autore, Uno nessuno Centomila) alla luce della teoria di Freud.<br/>Il contesto storico e letterario del Novecento, dalle Avanguardie al Neorealismo.<br/>La poesia Ermetica: Eugenio Montale (I limoni)<br/>La narrativa Neorealista: Primo Levi (Se questo è un uomo),<br/>Pier Paolo Pasolini estratti dal testo, "Vita di ragazzi"; Citazioni di Pier Paolo Pasolini.</p> <p style="text-align: center;"><b>Testi di Letteratura analizzati</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Giovanni Verga</b></p> <p>Malavoglia cap. I; la Novella "Rosso Malpelo".<br/><b>Gabriele D'Annunzio</b><br/>La pioggia nel pineto; estratti dal cap. 1 del "Piacere".<br/><b>Giovanni Pascoli</b><br/>X Agosto, La Cavalla Storna.<br/><b>Tommaso Marinetti</b><br/>Il Manifesto del Futurismo, La battaglia di Adrianopoli.<br/><b>Luigi Pirandello</b><br/>Estratti dal cap. 1 "Uno, nessuno e centomila".<br/><b>Italo Svevo</b><br/>La coscienza di Zeno, Il fumo.<br/><b>Eugenio Montale</b><br/>I limoni.<br/><b>Primo Levi</b><br/>Estratti dal testo "Se questo è un uomo".<br/><b>Pier Paolo Pasolini</b> Estratti dal testo, "Vita di ragazzi"; Citazioni di Pier Paolo Pasolini.</p> |

|                 |  |
|-----------------|--|
|                 | <p style="text-align: center;"><b>STORIA</b></p> <p><b>L'Italia tra Ottocento e Novecento fino alla Grande Guerra</b></p> <p><b>Contenuti</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De Pretis, Crispi e Giolitti. Sviluppo e crisi</li> <li>2. La prima guerra mondiale</li> <li>3. La rivoluzione Russa e la nascita dell'Unione Sovietica</li> </ol> <p><b>I regimi totalitari europei e la seconda guerra mondiale</b></p> <p><b>Contenuti del modulo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa</li> <li>2. Il Fascismo e il Nazismo</li> <li>3. L'URSS di Stalin</li> <li>4. La seconda guerra mondiale e la Resistenza.</li> </ol> <p><b>Guerra fredda e fine del colonialismo</b></p> <p><b>Contenuti del modulo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il mondo diviso</li> <li>2. L'Italia ricostruita</li> <li>3. Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica</li> </ol> <p><b>Nuovi scenari tra XX e XXI sec.</b></p> <p><b>Contenuti del modulo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'occidente europeo e l'Europa comunista.</li> </ol> |
|                 | <b>Verifiche</b>   |
| Tipologia       | Competenze<br>Riconoscere le linee fondamentali della storia delle idee, della cultura, della Letteratura, e orientarsi fra testi e autori.  |
| Scritte e orali | Numero<br>Italiano: Scritte: N°6 Orali: N°6<br>Storia: N°6<br>Ed. Civica: N°2  |

| <b>ATTIVITA' DISCIPLINARE</b>  |   |
|--------------------------------|---|
| Disciplina: MATEMATICA         |   |
| DOCENTE                        | <b>classe 5°B</b>   |
| TESTO ADOTTATO                 | LINEAMENTI DI ANALISI SUV. ZANICHELLI   |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI      | Appunti e schemi forniti dal docente  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE | 99  |
| COMPETENZE                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio sufficientemente matematico per organizzare e valutare le informazioni date.</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> </ul>  |
| ABILITA'                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• • Data una funzione <math>f</math> da un insieme <math>A</math> ad un insieme <math>B</math>, calcolare le immagini in <math>B</math> degli elementi di <math>A</math> tramite <math>f</math></li> <li>• Imporre le condizioni di esistenza di una funzione finalizzate al calcolo del dominio</li> <li>• Distinguere i vari tipi di funzione</li> <li>• Determinare il dominio e il segno di una funzione razionale</li> <li>• Determinare gli intervalli di positività e negatività di funzioni algebriche e rappresentarli in vari modi. Calcolare i valori assunti da una funzione in prossimità di un punto escluso dal suo dominio,</li> <li>• Operare con i limiti</li> <li>• Applicare il calcolo di limiti di varia tipologia alla ricerca degli asintoti di una funzione.</li> <li>• Determinare gli asintoti. Calcolare una derivata</li> <li>• Individuare la crescita e decrescita di una funzione razionale.</li> <li>• Massimi e minimi</li> <li>• Concavità e flessi</li> <li>• Rappresentare graficamente una funzione razionale</li> </ul> |
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE | Studio Individuale, sospensione didattica e corsi pomeridiani.  |
| CONTENUTI                      | <p><b>UDA 1: Funzioni razionali:</b> Concetto di funzione. Classificazioni delle funzioni. Concetto di intervallo. Dominio e codominio. Studio del segno. Intersezione assi.</p> <p><b>UDA 2: Limiti:</b> Intorno di un punto. Definizione di limite. Calcolo del limite: operazioni sui limiti. Forme di indeterminazione <math>0/0</math>, <math>\infty/\infty</math>. Asintoti. Funzione continua e discontinua 2° e 3° specie.</p> <p><b>UDA 3: Derivate:</b> Concetto di derivata. Derivate fondamentali (no dimostrazioni). Calcolo delle derivate prime e successive di funzioni razionali</p>   |

|  |  |               |
|--|--|---------------|
|  | <p><b>UDA 4: Studio di funzioni razionali:</b> Funzioni crescenti e decrescenti. Calcolo dei massimi e minimi mediante lo studio della derivata prima. Concavità e flessi mediante lo studio della derivata seconda</p> <p>Le definizioni sono state, in alcuni casi, semplificate.</p> <p><b>UDA DI EDUCAZIONE CIVICA: “Il cibo per tutti ”</b><br/>Totale ore annue: una (primo quadrimestre).</p> |               |
| <b>VERIFICHE</b>                           |  |               |
| <b>TIPOLOGIA</b>                           | <b>COMPETENZE</b>  | <b>NUMERO</b> |
| Verifiche scritte e orali<br>Esercitazioni | Risoluzione di problemi.   | 6             |

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

Classe 5 sez. B a.s. 2022/23

DOCENTE

TESTO ADOTTATO

IL MAESTRO DI TAVOLA DI MASSIMO SAVANI CASA ED. EDB

ALTRI STRUMENTI DIDATTICI

Utilizzo di strumenti multimediali: Video interviste, documentari, testimonianze, film.  
Utilizzo di piattaforme classroom, registro elettronico, email, Lim.

NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE

33

COMPETENZE

Interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita; -riconoscere l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà in dialogo con altre religioni e sistemi di significato; - confrontarsi con la visione cristiana del mondo in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla pratica della giustizia e della solidarietà.  
SAPER CONOSCERE E COGLIERE IL SENSO E IL VALORE DEL FATTO RELIGIOSO NELLA SUA GLOBALITA'.SAPER VALORIZZARE IL RUOLO DELLA COSCIENZA MORALE . SAPER CONFRONTARE I PRINCIPALI DELL'ETICA CRISTIANA.

ABILITA'

Impostare criticamente la riflessione su Dio - riconoscere differenze e complementarità tra fede e ragione e tra fede e scienza -argomentare le scelte etico-religiose proprie o altrui -discutere dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie -confrontarsi con la dimensione della multiculturalità anche in chiave religiosa

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE

Gruppi di lavoro in classe per la ricerca, la riflessione, il confronto. Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di brani forniti dall'insegnante. Incontri con esperti e testimonianze.  
Gruppi di lavoro in classe per la ricerca, la riflessione, il confronto. Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di brani forniti dall'insegnante. Incontri con esperti e testimonianze.

|           |  |
|-----------|--|
| CONTENUTI | <p><b>BIOETICA</b><br/>Bioetica generale</p> <p>- LA NECESSITA' DI UNA NUOVA RIFLESSIONE SULL'IDEA DI BENE</p> <p>Bioetica speciale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La questione morale dell'eutanasia</li> <li>- La questione morale della clonazione</li> <li>- La questione morale della fecondazione artificiale: eterologa ed omologa</li> <li>- La maternità surrogata</li> <li>- La questione morale dei trapianti: autotrapianto, omotrapianto, xenotrapianto</li> <li>- La fede come struttura antropologica fondamentale</li> </ul> |
|-----------|--|

| VERIFICHE                           |  |
|-------------------------------------|--|
| TIPOLOGIA                           | COMPETENZE   |
| Schede tematiche<br>Verifiche orali | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vita come valore</li> <li>- La vita come progetto e il ruolo dei valori</li> <li>- Antropologia cristiana</li> </ul> |



## ATTIVITA' DISCIPLINARI 5° B

I.I.S. PROFESSIONALE R. LIVATINO CAVE -RM

### DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| DOCENTE                      |   |
| TESTO ADOTTATO               | Più movimenti slim  |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI    | Testi didattici di supporto e materiale audiovisivo   |
| NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE |   |
| COMPETENZE                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tutti sono in grado di comprendere, certamente in modo differenziato, successioni motorie e schemi ideomotori nuovi e per alcuni alunni/e, anche di elevate difficoltà.</li><li>• Utilizzano consapevolmente gesti, movimenti e abilità nei diversi contesti.</li><li>• Sanno interpretare la “prestazione motoria”, in relazione ad alcuni principi di fisiologia del corpo umano.</li><li>• Sanno procedere abbastanza correttamente, nei meccanismi di analisi e sintesi motoria e per alcuni di essi, vi è un buon livello di applicazione.</li><li>• Tutta la classe è in grado di interpretare correttamente, le regole basilari, che permettono lo svolgimento delle attività sportive individuali e di squadra affrontate e sono in grado di applicarle correttamente.</li><li>• Molti alunni/e sanno utilizzare in modo personale e creativo le abilità motorie specifiche degli sport e delle attività praticate.</li><li>• Tutti sono in grado di riconoscere e valorizzare i significati e gli obiettivi, delle differenti attività motorie e mediamente hanno raggiunto un livello più che discreto di competenze teoriche specifiche.</li></ul> |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>ABILITA'</b>                       | <p>Il livello di capacità Fisiche e Coordinative, raggiunto dalla classe, mediamente è più che buono. Nello specifico, sono presenti diversi alunni/e che hanno maturato capacità ottime, per gli altri, il livello è da più che discreto a buono.</p> <p>In generale vi è un'apprezzabile capacità di collegare e riconoscere le interazioni fra movimento, funzioni dei vari apparati del corpo umano, meccanismi fisiologici, salute e attività sportiva.</p> <p>Quasi tutti sono in grado di lavorare e collaborare in un gruppo, relazionandosi con gli altri positivamente in ogni situazione.</p> |
| <b>STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE</b> | Sono stati attivati interventi in itinere  |

|                  |  |
|------------------|--|
| <p>CONTENUTI</p> | <p>Test per rilevare il livello di prestazione, di alcune capacità condizionali e coordinative, con rilevazione dei risultati personali: resistenza; forza degli arti inferiori, superiori e addominali,</p> <p>Condizionamento Organico: andature ed esercizi di preatletica generale, a corpo libero, con attrezzi, individuali e a coppie.</p> <p>Lo Stretching secondo il metodo Anderson.</p> <p>Utilizzo di alcuni grandi e piccoli attrezzi presenti in palestra per la stimolazione delle capacità condizionali e coordinative.</p> <p>Educazione civica: Educazione ambientale attraverso i benefici psico-fisici. dell'attività fisica in ambiente naturale e la tutela dell'ambiente stesso con la pratica del Calisthenics ,attività svolta sia all'interno che all'esterno dell'istituto.</p> <p style="text-align: center;">Obiettivi disciplinari</p> <p>La capacità di utilizzare le qualità condizionali adattandole alle diverse esperienze motorie ed ai vari contenuti tecnici.</p> <p>Di conoscere le metodologie di allenamento.</p> <p>Un significativo miglioramento delle capacità coordinative in situazioni complesse;</p> <p>Di praticare almeno due giochi sportivi verso cui mostra di avere competenze tecnico tattiche e di affrontare il confronto agonistico con etica corretta.</p> <p>Di conoscere e di essere consapevole degli effetti positivi prodotti dall'attività fisica sugli apparati del proprio corpo.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali per una corretta alimentazione e per un sano stile di vita.</p> <p>Conoscere le principali norme di primo soccorso e prevenzione infortuni.</p> <p>Di impegnarsi in attività ludiche e sportive in contesti diversificati, non solo in palestra e sui campi di gioco, ma anche all'aperto, per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente naturale e di aver un comportamento responsabile verso il comune patrimonio ambientale per la sua tutela.</p> |
|------------------|--|

| VERIFICHE     |   |        |
|---------------|---|--------|
| TIPOLOGIA     | COMPETENZE  | NUMERO |
| Scritta/Orale | Le regole e fondamentali della pallavolo          | 1      |
| Pratica       | Velocità e destrezza , forza negli arti superiori | 2      |

| <b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>   |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DISCIPLINA</b>               |  |
| DOCENTE                         |  |
| TESTO ADOTTATO                  | PROFESSIONISTI IN CUCINA QUARTO E QUINTO ANNO/<br>SERVIZI DI SALA E VENDITA  |
| ALTRI STRUMENTI<br>DIDATTICI    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Didattica laboratoriale;</li> <li>• problem solving;</li> <li>• cooperative learning;</li> <li>• peer education;</li> <li>• didattica per scenari;</li> <li>• aule disciplinari</li> </ul>  |
| NUMERO DI ORE<br>ANNUALI SVOLTE | 136  |
| COMPETENZE                      | <p>L'alunno conosce i principali stili di servizio in sala e sa muoversi in sala a contatto con i clienti, conosce in generale le differenze tra <i>banqueting</i> e <i>catering</i> e come si sviluppano i vari tipi di servizio.</p> <p>L'alunno conosce il processo di organizzazione di un servizio <i>banqueting</i>.</p> <p>L'alunno conosce in generale un software del settore turistico-ristorativo, utilizzandolo (per esempio: software per calcolare il costo di un drink e realizzare una carta dei cocktails)</p> <p>L'alunno conosce e applica i principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>L'alunno conosce i principali vini nazionali e alcuni internazionali.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>  |
| ABILITA'                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individua i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento.</li> <li>✓ Sa apparecchiare un tavolo in base al menu proposto.</li> <li>✓ Utilizza correttamente la terminologia dedicata al catering e <i>banqueting</i>.</li> <li>✓ Progetta il menu e "carte", rispettando le regole gastronomiche.</li> <li>✓ Sa organizzare, in collaborazione con l'insegnante, un banchetto.</li> </ul> <p>Esegue piatti alla lampada dai primi al dessert per <i>flambè</i> di prestigio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Esegue in linea generale un'analisi sensoriale del vino, con degustazione.</li> <li>✓ Riconosce il sistema enografico nazionale, con i principali vini.</li> <li>✓ Sa orientarsi nell'Italia enografica, dal punto di vista geografico.</li> <li>✓ Sa individuare alcune tipologie di vini internazionali.</li> </ul> <p>Costruire menù e carte dei vini rispettando le principali regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze essenziali della clientela.</p> <p>Progettare graficamente menù.</p> <p>Riconoscere l'importanza del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche</p> |

|   |   |
|---|---|
| <b>STRATEGIE<br/>DI RECUPERO<br/>ADOTTATE</b> | <p>Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lo sviluppo armonioso della personalità;</li><li>✓ Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;</li><li>✓ La capacità di costruire un proprio sistema di valori;</li><li>✓ Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;</li><li>✓ Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;</li><li>✓ Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);</li><li>✓ Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;</li><li>✓ Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto)</li></ul> |
|---|---|

|           |  |        |
|-----------|--|--------|
| CONTENUTI | <p>1. LA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Consolidamento e approfondimento delle conoscenze acquisite nei precedenti anni scolastici</li> <li>✓ Il catering e il banqueting</li> </ul> <p>2. LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La normativa di settore relativa alla sicurezza</li> <li>✓ L'igiene personale</li> <li>✓ Approfondimento e applicazione della normativa HACCP</li> </ul> <p>3. LE TECNICHE AVANZATE DI SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tecniche di banqueting e catering</li> <li>✓ Il menu</li> <li>✓ La comunicazione obbligatoria della presenza degli allergeni (reg. UE 1169/2011)</li> <li>✓ Le tecniche di servizio e gli allestimenti della sala</li> <li>✓ La cucina di sala e i servizi particolari (trancio di carni, spinatura di pesci, antipasti nobili)</li> </ul> <p>4. BEVANDE ALCOLICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Consolidamento del servizio dei vini</li> <li>✓ Consolidamento delle conoscenze dell'enografia nazionale</li> <li>✓ La carta dei vini come strumento di vendita</li> <li>✓ La birra: caratteristiche generali</li> <li>✓ Approfondimenti su: Aperitivi, Whisky e Gin</li> </ul> <p>5. L'ANALISI ORGANOLETTICA DEL CIBO E DELLE BEVANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elementi di fisiologia del gusto</li> <li>✓ Consolidamento dei principi dell'analisi sensoriale</li> <li>✓ Le tecniche e i criteri di abbinamento cibo-bevande e bevande-cibo</li> <li>✓ I marchi di qualità nel settore agro-alimentare</li> </ul> <p>6. LE TECNICHE AVANZATE DI BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Consolidamento delle tecniche di preparazione dei cocktail</li> <li>✓ Consolidamento delle tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria</li> <li>✓ La creazione di cocktail</li> <li>✓ Il lessico e la fraseologia di settore</li> </ul> <p>7. EDUCAZIONE CIVICA (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari</li> </ul> |        |
| VERIFICHE |  |        |
| TIPOLOGIA | COMPETENZE   | NUMERO |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| <p>Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali. ·</p> <p>Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti. ·</p> <p>Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.</p> <p>Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.</p> | <p>Conoscenza dei principali stili di servizio in sala e capacità organizzativa in sala e a contatto con i clienti, competenze nel processo di organizzazione di un servizio <i>banqueting</i>.</p> <p>Conoscenza e applicazione dei principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> | <p>12</p> |
|---|---|-----------|



**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it)- [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)  
Tel 0699180189

## **RELAZIONE FINALE**

### **Anno scolastico 2022/2023**

**Prof.:**

**Classe: V B**

**Disciplina: Italiano e Storia**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

##### **1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

##### **2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

- ottimo (9)
- buono (8)
- soddisfacente (7)
- X sufficiente (6)
- non del tutto sufficiente (5)

##### **3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- X tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

##### **4. Rapporti con gli studenti della classe**

- X sereni e collaborativi
- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi
- spesso conflittuali

##### **5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari
- X sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

## Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe ha mostrato un comportamento globalmente corretto, è stata rispettosa delle regole, dei compagni, dei docenti e degli ambienti scolastici. Gli alunni si sono applicati nel lavoro con livelli di attenzione, partecipazione e concentrazione in modo non sempre costante, attestandosi su un livello di preparazione medio. Considerando la condizione generale di partenza, si possono evincere situazioni di apprendimento eterogenee.

## ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA **DA PERSONALIZZARE**

### 1. Competenze

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

La classe globalmente ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

b. Specificare per quali motivi

Alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi con più difficoltà a causa dello scarso impegno.

### 2. Unità di apprendimento (UdA)

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?

- no
- sì, ma non significative
- sì

Se sì

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### 3. Metodologia

a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state

- X lezione frontale
- X lavori di gruppo
- X discussione collettiva
- didattica laboratoriale
- X percorsi individualizzati
- giochi di ruolo
- X attività di problem solving
- Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team
- attività con il supporto delle ICT
- metodologia CLIL
- esperienze di laboratorio
- ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
- drammatizzazioni
- altro .....

b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?

- non utilizzo regolarmente ICT

- lezione con il supporto di eBook
- X lezione con il supporto di LIM
- X utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.
- utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)
- X produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)
- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- altro .....

### **Verifiche e valutazione**

Per tutto ciò che concerne la valutazione si rimanda alle griglie concordate in sede di Collegio Docenti e durante le riunioni di dipartimento tenute ad inizio dell'anno scolastico.

Il 04/05/2023 I ragazzi hanno partecipato ad una simulazione scritta finalizzata all'esame di Stato. Tutto è stato predisposto come se si trattasse del giorno dell'esame. Gli alunni dalle ore 08,30 alle ore 14,30 si sono cimentati nella stesura degli elaborati, hanno potuto lasciare l'aula soltanto dopo tre ore dall'inizio della prova, come previsto dagli indirizzi del Ministero. Le correzioni dei compiti sono state coerenti con le griglie condivise e stabilite dal Dipartimento di Lettere. Tali griglie verranno allegate agli atti.

### **EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO ( che hanno coinvolto direttamente la disciplina )**

Tipologia : UDA

Titolo : Il cibo "Essenza e Sostanza" nel percorso Storico-letterario.

Breve descrizione dell'attività:

Il cibo inteso come nutrimento per il corpo e per l'anima, attraverso un percorso Storico-Letterario mirante alla conoscenza dell'importanza del nutrimento sia fisico che spirituale.

Data 04/05/23

Firma



Ministero dell'Istruzione e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



Rosario Livatino  
PALESTRINA | CAVE

**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"**

00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI

email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it)- [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)

[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)

Tel 0699180189

**RELAZIONE FINALE**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Prof.ssa:**

**Classe: 5 B Sala e vendita**

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

**Situazione della classe e breve profilo educativo-didattico della classe**

La classe è composta da 9 alunni dei quali 5 maschi e 4 femmine, la maggior parte di essi è pendolare e tutti sono maggiorenni. Un alunno che era stato inserito al quarto anno dopo il superamento dell'esame di idoneità, per ragioni lavorative, si è ritirato e si presenterà all'Esame di Stato da privatista.

Nella classe frequenta una alunna DA per la quale le docenti di sostegno hanno predisposto il PEI con obiettivi minimi.

Nella classe vi sono, altresì, tre alunni DSA dei quali uno ha smesso di frequentare per ragioni di salute. Il consiglio di classe ha predisposto i PDP con le misure compensative e dispensative che sono stati consegnati ai genitori ai sensi della legge n.170.

Il livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo è attento e propositivo, il profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico è soddisfacente, il comportamento medio tenuto dagli alunni della classe è molto corretto, i rapporti con gli studenti della classe sono sereni e collaborativi, i rapporti con le famiglie sono mediamente regolari

La frequenza è regolare solo per una minima parte degli studenti, gli altri mostrano numerose assenze e ritardi, tuttavia, per alcuni studenti tali assenze sono motivate da certificazioni mediche.

L'andamento didattico può ritenersi complessivamente accettabile: alcuni alunni partecipano in modo costruttivo alle lezioni, sono volenterosi, ben orientati ed esprimono un buon livello di

maturità per la preparazione all'Esame di Stato altri, invece, mostrano interesse e impegno non costanti.

Diversificato è anche l'atteggiamento rispetto alla didattica integrata durante gli anni della pandemia: mentre per gli alunni più responsabili il superamento della pandemia ha rappresentato un'occasione di crescita professionale e umana, per quelli più fragili, invece, la didattica a distanza degli anni precedenti è stata un ulteriore motivo di non costante studio.

Il 29 marzo 2023 gli studenti hanno partecipato con interesse all'uscita didattica organizzata dalla docente al museo ebraico, Sinagoga, quartiere ebraico e pranzo kosher nel ristorante BÀ Ghetto di Roma, tale esperienza aveva l'obiettivo di potenziare la competenza in uscita 6 del Profilo educativo, culturale e professionale quella che educa al rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Il 4 aprile e il 9 maggio 2023 gli studenti hanno svolto le simulazioni della seconda prova scritta dell'Esame di Stato che comprende Scienza e cultura dell'alimentazione, sala e vendita e cucina.

La prima con la tipologia A e la seconda con la tipologia B

## **Analisi dell'attività didattica svolta**

### **Competenze**

Gli studenti della 5 B mostrano alla fine del corso di studi un atteggiamento concreto infatti evidenziano maggiore interesse per l'acquisizione delle competenze più inerenti all'area professionalizzante.

Gli obiettivi didattici sono stati complessivamente raggiunti perché gli studenti presentano nel profitto risultati soddisfacenti e mostrano di avere acquisito le competenze tecnico-professionali con le quali affrontare l'Esame di Stato e inserirsi a pieno titolo nel mondo del lavoro.

### **Unità di apprendimento (UdA): Il cibo per tutti**

Non ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate.

### **Metodologia**

Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state: lezione frontale, lavori di gruppo, discussione collettiva, attività di soluzione dei problemi in un contesto reale, attività con il supporto delle ICT, ricerche individuali degli studenti, report dell'uscita didattica.

### **Le attività ICT**

sono state svolte regolarmente le lezioni in power point con l'ausilio del monitor multimediale ed è

stato usato regolarmente classroom, sono state anche effettuate esperienze di apprendimento mobile con smartphone.

### **Verifiche e valutazione**

La valutazione si è basata su colloqui orali, verifiche scritte, ricerche di gruppo e simulazioni della seconda prova scritta dell'Esame di Stato che comprende oltre a Scienza e cultura dell'alimentazione, sala e vendita e cucina.

La prima simulazione è stata effettuata il 4 aprile 2023 con tipologia A

La seconda simulazione è stata effettuata il 9 maggio 2023 con tipologia B.

Data

12 maggio 2023

Firma



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "Rosario LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it) - [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)  
Tel. 0699180189

## **RELAZIONE FINALE**

### **Anno scolastico 2022/23**

**Prof.ssa:**  
**Classe: 5 SEZ. B**  
**Materia: DTA**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

##### **1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

##### **2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

- ottimo
- buono
- sufficiente
- non del tutto sufficiente

##### **3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

##### **4. Rapporti con gli studenti della classe**

- sereni e collaborativi
- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi
- spesso conflittuali

##### **5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari
- sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

## Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe è composta da 9 alunni dei quali 5 maschi e 4 femmine.

Nella classe frequenta un'alunna DA per la quale le docenti di sostegno hanno predisposto il PEI con obiettivi minimi in base al profilo di funzionamento e i I.C.F. ( Classificazione internazionale della disabilità e della salute) e in base ai nuovi modelli (art. 7 D. Lgs 13 aprile 2017 n.66).

Nella classe vi sono, altresì, tre alunni DSA dei quali uno ha smesso di frequentare per ragioni di salute.

Sono state intraprese da subito iniziative di osservazione della classe e dalle prime valutazioni è emerso che il livello di preparazione di base pregresso è risultato lacunoso, questo probabilmente causato dal fatto che gli alunni, oltre ad aver affrontato il periodo pandemico hanno subito la discontinuità didattica nel biennio precedente. Questo potrebbe giustificare il fatto che la classe non si è mostrata da subito collaborativa e riflessiva alle proposte didattiche iniziali.

Si sono intraprese quindi azioni di ripasso e recupero degli argomenti degli anni precedenti e contemporaneamente si è cercato di costruire un clima sereno e disteso. Si sono intraprese iniziative da parte delle docenti, in collaborazione con gli stessi discenti, per cercare di recuperare le numerose lacune e la scarsa abitudine allo studio quotidiano. Il rapporto con gli alunni ed il clima classe è migliorato molto nel corso dell'anno e ad oggi risulta sereno e collaborativo e gli alunni dimostrano quasi sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte.

Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto.

Il confronto sui temi affrontati sono buoni.

Qualcuno ha mostrato una discreta capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono in generale buoni.

## ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

### 1. Competenze

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

Tutte le competenze individuate nel piano di lavoro sono state raggiunte.

b. Specificare per quali motivi

.....  
.....

### 2. Unità di apprendimento (UdA): "Il cibo per tutti "

#### Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate

X  no

sì, ma non significative

sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### 3. Metodologia



**a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state**

- X  lezione frontale
- X  lavori di gruppo
- X  discussione collettiva
  - didattica laboratoriale
- X  percorsi individualizzati
- giochi di ruolo
- X  attività di problem solving
- X  Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team
- attività con il supporto delle ICT
- metodologia CLIL
- esperienze di laboratorio
- X  ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
- drammatizzazioni
- altro

**b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**

- non utilizzo regolarmente ICT
- lezione con il supporto di eBook
- X  **lezione con il supporto di LIM**
- X  **utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.**
- X  **utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)**
- X  **produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)**
- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- X  utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)

**Verifiche e valutazione**

La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento- insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti è stato chiarito quali siano stati l'oggetto e la metodologia impiegati e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale.

Si sono svolte prove di verifica formali e informali puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

La valutazione, inoltre, non è stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun periodo (I E II quadrimestre) e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

**EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO (che hanno coinvolto direttamente la disciplina)**

Tipologia: Uda di ed. Civica

Titolo: **“Il Cibo per tutti ”**

Breve descrizione dell'attività:

Lavoro di gruppo: **“Il cibo per tutti ”**- Gli alunni dovevano preparare un Power point dove bisognava raccontare, attraverso immagini e compiendo delle ricerche ed elaborando le informazioni, le proprie idee per ridurre lo spreco alimentare. Hanno poi presentato il lavoro in classe

Palestrina, 10 Maggio 2023

Firma



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "Rosario LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it) - [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.gov.it](http://www.professionalepalestrina.gov.it)  
Tel. 069538087 – Fax 069537963

## **RELAZIONE FINALE**

### **Anno scolastico 2022/23**

**Prof.ssa:**

**Classe: 5 SEZ. B**

**Materia: FRANCESE**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

##### **1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

##### **2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico** ottimo

- buono  sufficiente
- non del tutto sufficiente

##### **3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

##### **4. Rapporti con gli studenti della classe** sereni e collaborativi

- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi  spesso conflittuali

##### **5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari  sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

#### **Breve profilo educativo-didattico della classe**

La classe ha mostrato quasi sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Il clima e le relazioni nella classe sono stati buoni, come pure il confronto sui temi affrontati, soprattutto

attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un notevole interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono in generale buoni.

## **ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA**

### **SVOLTA 1. Competenze**

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

Tutte le competenze individuate nel piano di lavoro sono state raggiunte.

b. Specificare per quali motivi

.....  
.....

### **2. Unità di apprendimento (UdA): SOS AMBIENTE**

#### **Ci sono state variazioni rispetto alle UdA**

**programmate**  sì  no

sì, ma non

significative  sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### **3. Metodologia**

#### **a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state**

lezione frontale

lavori di gruppo

discussione collettiva

didattica laboratoriale

percorsi individualizzati

giochi di ruolo

Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team  attività con il supporto delle ICT

metodologia CLIL

esperienze di laboratorio

ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe

drammatizzazioni

altro

#### **b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**



- non utilizzo regolarmente ICT
- lezione con il supporto di eBook
- X**  **lezione con il supporto di LIM**
- X**  **utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.**
- X**  **utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)**
- X**  **produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)**
- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- 

### **Verifiche e valutazione**

La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento- insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti è stato chiarito quali siano stati l'oggetto e la metodologia impiegati e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale.

Si sono svolte prove di verifica formali e informali puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

La valutazione, inoltre, non è stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun periodo (I E II quadrimestre) e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

### **EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO (che hanno coinvolto direttamente la disciplina)**

Tipologia:

Titolo: Plus de nourriture pour tout le monde

Breve descrizione dell'attività:

Preso come testo di riferimento l'agenda 2030. Prodotto finale : ricerche si internet.

Cave,10 maggio 2023

**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it)- [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)  
Tel 0699180189

**RELAZIONE FINALE**  
**Anno scolastico 2022/2023**

**Prof.:**

**Classe: 5 SEZ. B**

**Disciplina: LINGUA INGLESE**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

**1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

**2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

- ottimo (9)
- buono (8)
- soddisfacente (7)
- sufficiente (6)
- non del tutto sufficiente (5)

**3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

**4. Rapporti con gli studenti della classe**

- sereni e collaborativi
- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi
- spesso conflittuali

**5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari
- sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

## Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe ha manifestato un atteggiamento responsabile nel dialogo educativo-didattico. Si sono immediatamente evidenziate le situazioni di grande problematicità da parte di alcuni alunni che, pur non riuscendo a colmare le lacune pregresse, si sono impegnati con continuità al massimo delle potenzialità.

## ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

### 1. Competenze

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

La classe globalmente presenta difficoltà nella gestione del colloquio in lingua

b. Specificare per quali motivi

Approccio ad uno studio prevalentemente mnemonico, ed una certa “pigrizia” nel confrontarsi con lo strumento linguistico in contesti diversi dovuta principalmente alla mancanza di aspettative e di interesse di una possibile futura occupazione nel settore specifico.

### 2. Unità di apprendimento (UdA)

**Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?**

- no
- sì, ma non significative
- sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### 3. Metodologia

**a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state**

- lezione frontale
- lavori di gruppo
- discussione collettiva
- didattica laboratoriale
- percorsi individualizzati
- giochi di ruolo
- attività di problem solving
- Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team
- attività con il supporto delle ICT
- metodologia CLIL
- esperienze di laboratorio
- ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
- drammatizzazioni
- altro .....

**b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**

- non utilizzo regolarmente ICT
- lezione con il supporto di eBook

X lezione con il supporto di LIM

X utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.

utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)

X produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)

predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)

sperimentazione della Flipped Classroom

utilizzo di ambienti di simulazione

utilizzo di mailing list (con allievi)

sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)

esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)

X utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)

altro .....

### **Verifiche e valutazione**

Sono state svolte verifiche sia scritte che orali oggetto di valutazione ed autovalutazione da parte dello studente. Le verifiche scritte (risposta aperta, scelta multipla, comprensione del testo, ecc) hanno riguardato argomenti trattati direttamente in classe o ad essi correlati, esercitando le capacità di comprensione del testo e di ascolto di livello B1 e B2. Nelle verifiche orali, una volta chiarito l'argomento, si è cercato di lasciare spazio alla capacità di illustrare la tematica ed operare collegamenti con altri contenuti della disciplina o di materie professionalizzanti.

### **EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO ( che hanno coinvolto direttamente la disciplina )**

Tipologia : EDUCAZIONE CIVICA

Titolo : cibo per tutti

A partire dall'esame di documenti di organizzazioni internazionali si sono esaminate le cause determinanti situazioni di carenza nell'alimentazione.

Data 12/05/2023

Firma





*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "Rosario LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it) - [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.gov.it](http://www.professionalepalestrina.gov.it)

## **RELAZIONE FINALE**

### **Anno scolastico 2022/2023**

**Prof.:**  
**Classe: 5°B**  
**Materia: MATEMATICA**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

**1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

tendenzialmente passiva

**2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

quasi sufficiente

**3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

corretto

**4. Rapporti con gli studenti della classe**

non sempre collaborativi

**5. Rapporti con le famiglie**

in genere limitati alle udienze generali

**Breve profilo educativo-didattico della classe**

Gli alunni hanno seguito le lezioni con interesse, ma a causa del poco impegno in orario extra scolastico, alcune le carenze pregresse non sono state recuperate, obbligando così il docente ad una nuova individuazione degli obiettivi previsti dalla progettazione iniziale; Infatti l'intera classe ha seguito una programmazione per obiettivi semplificati

#### **ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA**

##### **1. Competenze**

Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

Le competenze raggiunte dagli alunni sono minime.

##### **2. Unità di apprendimento (UdA)**

**Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?**

Nessuna variazione in termini di contenuti, ma sono stati rivisti gli obiettivi minimi per personalizzarli in base al livello della classe.

##### **3. Metodologia**

**a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state**

lezione frontale

- lavori di gruppo
- discussione collettiva
- didattica laboratoriale
- percorsi individualizzati
- giochi di ruolo
- attività di problem solving

**b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**

- lezione con il supporto di LIM
- utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.
- produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive).
- predisposizione delle attività con Classe virtuale
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali.

Firma



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "Rosario LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it) - [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.gov.it](http://www.professionalepalestrina.gov.it)  
Tel. 069538087 – Fax 069537963

## **RELAZIONE FINALE**

### **Anno scolastico 2022/23**

**Prof.ssa:**  
**Classe: 5 SEZ. B**  
**Materia: IRC**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

##### **1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

##### **2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

- ottimo
- buono
- sufficiente
- non del tutto sufficiente

##### **3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

##### **4. Rapporti con gli studenti della classe**

- sereni e collaborativi
- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi
- spesso conflittuali

##### **5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari
- sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

#### **Breve profilo educativo-didattico della classe**

La classe ha mostrato quasi sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Il clima e le relazioni nella classe sono stati buoni, come pure il confronto sui temi affrontati, soprattutto

attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un notevole interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono in generale buoni.

## **ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA**

### **1. Competenze**

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

Tutte le competenze individuate nel piano di lavoro sono state raggiunte.

b. Specificare per quali motivi

.....  
.....

### **2. Unità di apprendimento (UdA): SOS AMBIENTE**

**Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate**

X  no

sì, ma non significative

sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### **3. Metodologia**

**a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state**

X  lezione frontale

X  lavori di gruppo

X  discussione collettiva

X  didattica laboratoriale

X  percorsi individualizzati

giochi di ruolo

X  attività di problem solving

Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team

attività con il supporto delle ICT

metodologia CLIL

esperienze di laboratorio

X  ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe

drammatizzazioni

altro

**b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**

non utilizzo regolarmente ICT

- lezione con il supporto di eBook
- X**  **lezione con il supporto di LIM**
- X**  **utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.**
- X**  **utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)**
- X**  **produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)**
- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- 

## **Verifiche e valutazione**

La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento- insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti è stato chiarito quali siano stati l'oggetto e la metodologia impiegati e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale.

Si sono svolte prove di verifica formali e informali puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

La valutazione, inoltre, non è stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun periodo (I E II quadrimestre anche attraverso la DAD) e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

## **EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO (che hanno coinvolto direttamente la disciplina)**

Tipologia:

Titolo: Cibo ecosostenibile

Breve descrizione dell'attività:

Preso come testo di riferimento il cantico delle Creature di san Francesco d'Assisi, fare una sinossi con tra gli elementi ambientali del 1200 e lo stato attuale. Prodotto finale : ricerche in PowerPoint.

Palestrina, 10 maggio 2023

Firma

**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it)- [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)  
Tel 0699180189

## **RELAZIONE FINALE**

### **Anno scolastico 2022/2023**

**Prof.:**

**Classe: 5 B**

**Disciplina: SCIENZE MOTORIE**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

##### **1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

##### **2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

- ottimo (9)
- buono (8)
- soddisfacente (7)
- sufficiente (6)
- non del tutto sufficiente (5)

##### **3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

##### **4. Rapporti con gli studenti della classe**

- sereni e collaborativi
- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi
- spesso conflittuali

##### **5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari
- sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

### Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe ha evidenziato un atteggiamento nel complesso positivo verso le proposte didattiche da me presentate, pur evidenziando livelli di profitto, interesse e partecipazione differenti individualmente. Il livello di capacità fisiche e coordinative, raggiunto dalla classe, mediamente è più che buono. In generale hanno sviluppato una discreta padronanza nel collegare e riconoscere le interazioni fra movimento, funzioni dei vari apparati del corpo umano, meccanismi fisiologici, salute e attività sportiva. Sono presenti inoltre alcuni ragazzi/e che hanno raggiunto risultati apprezzabili, perché dotati di ottime capacità motorie che hanno permesso loro di lavorare in maniera proficua, in particolar modo durante i test di verifica periodica.

### ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA **DA PERSONALIZZARE**

#### 1. Competenze

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

Tutte le competenze individuate nel piano di lavoro sono state raggiunte.

b. Specificare per quali motivi

La classe .....

#### 2. Unità di apprendimento (UdA)

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?

- no
- sì, ma non significative
- sì

Se sì

a. specificare le variazioni

.....

.....

b. specificare per quali motivi

.....

.....

#### 3. Metodologia

a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state

- lezione frontale
- lavori di gruppo
- discussione collettiva
- didattica laboratoriale
- percorsi individualizzati
- giochi di ruolo
- attività di problem solving
- Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team
- attività con il supporto delle ICT
- metodologia CLIL

- esperienze di laboratorio
- ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
- drammatizzazioni
- altro .....

**b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**

- non utilizzo regolarmente ICT
- lezione con il supporto di eBook
- lezione con il supporto di LIM
- utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.
- utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)
- produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)
- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- altro .....

**Verifiche e valutazione**

Come strumenti di verifica, sono stati utilizzati test pratici ed osservazioni da parte dell’Insegnante, nella fase stessa dell’attuazione del lavoro. Per le valutazioni sommative è stato dato un peso rilevante: alla continuità nell’impegno, alla frequenza, al tipo di partecipazione, ai progressi personali evidenziati nel corso dell’anno scolastico, agli impegni sportivi e la frequenza ad attività motorie svolte personalmente in orario extra-curricolare.

**EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA’ PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO ( che hanno coinvolto direttamente la disciplina )**

Tipologia :

Titolo :

Breve descrizione dell’attività:

Data  
Palestrina 10/05/23

Firma



**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it)- [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)  
Tel 0699180189

**RELAZIONE FINALE**  
**Anno scolastico 2022/2023**

**Prof.:**

**Classe: 5° B**

**Disciplina: SALA EVENDITA**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

**1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

**2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

- ottimo (9)
- buono (8)
- soddisfacente (7)
- sufficiente (6)
- non del tutto sufficiente (5)

**3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

**4. Rapporti con gli studenti della classe**

- sereni e collaborativi
- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi
- spesso conflittuali

**5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari
- sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

## Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe si presenta eterogenea per impegno, capacità e costanza nello studio. Pur mancando, a volte, un lavoro autonomo di approfondimento e di rielaborazione personale degli argomenti affrontati, che ha limitato, in particolare, la costruzione del profilo professionale nei soggetti più fragili, a poche settimane dalla conclusione delle attività didattiche la classe si assesta complessivamente su livelli più che sufficienti. In alcuni casi si è ravvisata l'esigenza, di riprendere più volte i concetti di base, causando un rallentamento nello sviluppo di alcune competenze specifiche, a favore di un lavoro più trasversale. La comunicazione non è mai venuta meno, permettendo di instaurare con naturalezza un rapporto rispettoso ed efficace.

## ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

### 1. Competenze

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,

trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

### 2. Unità di apprendimento (UdA)

**Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?**

no

sì, ma non significative

sì

### 3. Metodologia

**a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state**

lezione frontale

lavori di gruppo

discussione collettiva

didattica laboratoriale

percorsi individualizzati

giochi di ruolo

attività di problem solving

Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team

attività con il supporto delle ICT

metodologia CLIL

esperienze di laboratorio

ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe

drammatizzazioni

altro .....

**b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**

non utilizzo regolarmente ICT

lezione con il supporto di eBook

lezione con il supporto di LIM

utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.

- utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)
- X produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)
- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- X utilizzo di ambienti di simulazione
- X utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- X esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- X utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- altro .....

### **Verifiche e valutazione**

---

In conformità al PTOF, la valutazione intesa come, Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni, si valuta la Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona, Esercitazioni in laboratorio;

Lezioni frontali;

Lavori di gruppo;

Verifica pratica.

---

### **EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO (che hanno coinvolto direttamente la disciplina)**

Tipologia: Percorsi pe competenze trasversali di orientamento

Titolo: Azienda Scuola

Breve descrizione dell'attività:

durante l'anno scolastico gli allievi sono stati coinvolti in attività extrascolastiche con occasioni di pranzi istituzionali, gli stessi sono stati chiamati ad organizzare gli eventi con la collaborazione del docente, organizzazione che riguardava principalmente collaborazione con la classe cucina per lo sviluppo del menu e del servizio, organizzazione con la classe accoglienza per la stesura del menu ed alcune volte anche col le materie culturali per la sintassi e il linguaggio da adottare nella presentazione dei piatti.

Data 12/05/2023

Firma

**Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"**  
00036 Palestrina (Rm) – C.F. 93008740586 - Codice Univoco YTQSVI  
email: [rmis00400b@pec.istruzione.it](mailto:rmis00400b@pec.istruzione.it) - [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)  
Tel 0699180189

**RELAZIONE FINALE**  
**Anno scolastico 2022/2023**

**Prof.:**

**Classe: 5 B**

**Disciplina: Enogastronomia settore cucina**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

**1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo**

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva
- spesso di disturbo

**2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico**

- ottimo (9)
- buono (8)
- soddisfacente (7)
- sufficiente (6)
- non del tutto sufficiente (5)

**3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe**

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto
- spesso scorretto

**4. Rapporti con gli studenti della classe**  sereni e collaborativi

- corretti anche se distaccati
- non sempre collaborativi
- spesso conflittuali

**5. Rapporti con le famiglie**

- mediamente regolari
- sporadici
- in genere limitati alle udienze generali
- tendenzialmente assenti

### Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe si presenta divisa dal punto di vista educativo-didattico eterogenea, partecipa con interesse al dialogo educativo e risponde quando stimolata agli approfondimenti. Le numerose assenze non hanno consentito lo svolgimento completo degli argomenti programmati.

### ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

#### SVOLTA 1. Competenze

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

Nessuna

b. Specificare per quali motivi

#### 2. Unità di apprendimento (UdA)

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?

no

sì, ma non significative

sì

Se sì

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

#### 3. Metodologia

a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono

state  lezione frontale

lavori di gruppo

discussione collettiva

didattica laboratoriale

percorsi individualizzati

giochi di ruolo

attività di problem solving

Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team

attività con il supporto delle ICT

- metodologia CLIL
- esperienze di laboratorio
- ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
- drammatizzazioni
- altro .....

**b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT?**

non utilizzo regolarmente ICT

- lezione con il supporto di eBook
- lezione con il supporto di LIM
- utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.
- utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)
- produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)
- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- altro .....

**Verifiche e valutazione**

---

---

---

Data Cave, 11.05.2023

Firma

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice<sup>2</sup>,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

*l'angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

### **Comprensione e analisi**

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

### **Interpretazione**

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

---

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.



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Elsa Morante, *La storia*** (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

*La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"<sup>1</sup>. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Useppe! Useppée!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>2</sup> [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume<sup>3</sup>. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto<sup>4</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>5</sup> che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

<sup>1</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>2</sup> in collo: in braccio.

<sup>3</sup> incolume: non ferito.

<sup>4</sup> accosto: accanto.

<sup>5</sup> pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte<sup>6</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>7</sup>, intatto, il casamento<sup>8</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: "Bii! Biii! Biiii!"<sup>9</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

"Bii! Biii! Biiii!"

### Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udi avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

### Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

---

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.

---

<sup>6</sup> divelte: strappate via.

<sup>7</sup> ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

<sup>8</sup> il casamento: il palazzo, il caseggiato.

<sup>9</sup> Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità<sup>1</sup>. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni<sup>2</sup>. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamoci muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)<sup>3</sup>.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi<sup>4</sup>; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine<sup>5</sup>.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

<sup>1</sup> A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

<sup>2</sup> M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

<sup>3</sup> *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

<sup>4</sup> *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

<sup>5</sup> «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908-1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

## Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

---

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.

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp, 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

## Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

---

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.

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *“melting pot”*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale *“melting pot”* su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante *“biologico”*, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico *“cervello planetario”*.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, *“Cogito, ergo sum”*, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

*(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)*

### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

### **Produzione**

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

---

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.



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

*La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.*

*Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.*

*Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.*

*La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.*

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione 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.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (indicatori generali)

CANDIDATA/O \_\_\_\_\_

| INDICATORI<br>(MAX 60 pt)   | GRAVEMENTE<br>INSUFFICIENTE<br>1 - 6  | INSUFFICIENTE<br>7 - 8  | MEDIOCRE<br>9 - 11   | SUFFICIENTE<br>12   | DISCRETO<br>13 - 15   | BUONO<br>16 - 18   | OTTIMO<br>19 - 20  |
|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <b>Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (Punteggiatura, Ortografia, Morfosintassi)</b>                      | numerosi e gravi errori   | errori – improprietà – imprecisioni diffuse   | presenza di errori – improprietà - imprecisioni  | forma globalmente corretta anche se con errori e/o imprecisioni in relazione a singoli elementi             | forma corretta nell'insieme anche se con qualche inesattezza                      | forma corretta   | forma corretta ed accurata, fluida ed efficace   |
| <b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>   | il discorso manca di impostazione e sviluppo coerenti   | il testo difetta in parte di organicità e coerenza, non sempre è evidente la pianificazione | il testo è costruito in modo lineare pur con qualche difetto di coesione; non del tutto efficace la pianificazione | il testo è sufficientemente costruito, coeso e correttamente scandito; lineare la pianificazione di base    | il testo è ben costruito, coeso e correttamente scandito; chiara la progettazione | il testo è costruito in modo coeso ed equilibrato; buona la progettazione  | il testo è sviluppato in modo rigoroso, organico e coerente; efficace ed originale la progettazione  |
| <b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b> | l'argomento viene eluso, frainteso o trattato in modo inadeguato, elaborazione logico-critica inadeguata, manca una riflessione autonoma e valutazioni motivate | conoscenze imprecise o incomplete, carenti la riflessione autonoma e le motivazioni         | poco approfondite le conoscenze, ci sono spunti di riflessione autonoma e alcune valutazioni motivate              | conoscenze essenziali e globalmente corrette, ci sono spunti di riflessione autonoma e valutazioni motivate | conoscenze appropriate, riflessioni pertinenti e motivate                         | conoscenze pertinenti ed esaurienti e ben collegate tra loro; il lavoro è arricchito da autonomia della riflessione e da valutazioni fondate | Conoscenze approfondite, esaurienti e ampiamente articolate; il lavoro è svolto con originalità e ampia e convincente rielaborazione personale |

CANDIDATA/O \_\_\_\_\_

| INDICATORI   | DESCRITTORI   | MISURATORI | PUNTI<br>Max 40 punti |
|--|---|------------|-----------------------|
| <b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>                              | Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato  | 9 – 10     | 10                    |
|  | Elaborato abbastanza completo e pertinente alla traccia   | 7 – 8      |                       |
|  | Esposizione semplice con lessico talvolta non appropriato   | 6          |                       |
|  | Diffusi errori con comprensione approssimativa del testo  | 4 – 5      |                       |
|  | Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato                           | 1 – 3      |                       |
| <b>Interpretazione corretta ed articolata del testo</b>  | Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi   | 7 – 10     | 10                    |
|  | Elaborato parzialmente organico   | 5 – 6      |                       |
|  | Elaborato disorganico   | 1 - 4      |                       |
| <b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>   | Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti                                     | 9 – 10     | 10                    |
|  | Rispetta in modo adeguato tutti i vincoli richiesti   | 7 – 8      |                       |
|  | Rispetta parzialmente i vincoli richiesti   | 5 – 6      |                       |
|  | Rispetta poco o solo alcuni vincoli nella consegna  | 1 - 4      |                       |
| <b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b> | Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa ed approfondita, contestualizzazione ampia e pertinente | 9 – 10     | 10                    |
|  | Sintesi e analisi corretta e completa con interpretazione pertinente dei concetti chiave                      | 7 – 8      |                       |
|  | Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi, contestualizzazione sintetica       | 5 – 6      |                       |
|  | Sintesi incompleta e imprecisa; analisi testuale incompleta; contestualizzazione parziale o inesistente       | 1 – 4      |                       |

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – **TIPOLOGIA B** – Analisi e produzione di un testo argomentativo (indicatori specifici)

CANDIDATA/O \_\_\_\_\_

| INDICATORI  | DESCRITTORI   | MISURATORI | PUNTI<br>Max 40 punti |
|---|---|------------|-----------------------|
| <b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>  | Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali | 19 – 20    | 20                    |
|   | Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva                                | 17 – 18    |                       |
|   | Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico                    | 13 – 16    |                       |
|   | Elaborato schematico e non sempre lineare   | 11 – 12    |                       |
|   | Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico   | 7 – 10     |                       |
|   | Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico   | 1 - 6      |                       |
| <b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>                 | Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi   | 7 – 10     | 10                    |
|   | Elaborato parzialmente organico   | 5 – 6      |                       |
|   | Elaborato disorganico   | 1 - 4      |                       |
| <b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b> | Uso organizzato e consapevole delle fonti con rielaborazione personale organica e approfondita                | 8 – 10     | 10                    |
|   | Uso delle fonti non sempre organizzato con alcuni spunti di riflessione personale                             | 6 – 7      |                       |
|   | Uso molto parziale e disorganico delle fonti e scarsa rielaborazione personale                                | 4 – 5      |                       |
|   | Assenza di riferimenti delle fonti e di elaborazione personale  | 1 - 3      |                       |

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – **TIPOLOGIA C** – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (indicatori specifici)

CANDIDATA/O \_\_\_\_\_

| INDICATORI   | DESCRITTORI   | MISURATORI | PUNTI<br>Max 40 punti |
|--|---|------------|-----------------------|
| <b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>  | Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario, appropriato ed efficace                          | 19 – 20    | 20                    |
|  | Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva                          | 15 – 18    |                       |
|  | Elaborato schematico e non sempre lineare con collegamenti semplici dal punto di vista logico           | 11 – 14    |                       |
|  | Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico   | 7 – 10     |                       |
|  | Elaborato con gravi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato                 | 1 - 6      |                       |
| <b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b> | Elaborato organico ed aderente alla traccia in tutti i passaggi   | 8 – 10     | 10                    |
|  | Elaborato nel complesso organico ed aderente alla traccia   | 6 – 7      |                       |
|  | Elaborato parzialmente organico ed aderente alla traccia  | 4 – 5      |                       |
|  | Elaborato disorganico ed non aderente alla traccia  | 1 - 3      |                       |
| <b>Coerenza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>   | Conoscenza approfondita dell'argomento con rielaborazione organica e con riflessioni personali accurate | 8 – 10     | 10                    |
|  | Conoscenza adeguata dell'argomento con spunti culturali sufficientemente argomentati                    | 6 – 7      |                       |
|  | Conoscenza generica dell'argomento con alcuni spunti di riflessione personale                           | 4 – 5      |                       |
|  | Conoscenza lacunosa e parziale dell'argomento e scarsa rielaborazione personale                         | 1 - 3      |                       |

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

## **Spiegazione delle tracce**

Tipologia A analisi ed elaborazione di una tematica

Nucleo tematico 1 (quadri di Riferimento O.M.164 giugno 2022)

Focus: i bisogni, le attese e i profili dietetici e/ o culturali del cliente

Target: ampio, l'alimentazione in tutte le fasce d'età

Ipotesi 1: il cliente e gli stili di alimentazione

Capitolo: l'alimentazione nelle situazioni fisiologiche (Libro di testo : Rodato )

Riferimenti: Sito di Renaia, Dott. Di Nunno, allegati 1,2,3.  
Quadri di Riferimento (O.M. 164 giugno 2022)

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA, CUCINA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **Traccia 1**

#### **La dieta per la vita**

L'alimentazione in gravidanza

Alimentazione e stile di vita hanno sempre un ruolo fondamentale, e a maggior ragione quando si inizia a programmare una gravidanza, sia per la salute della donna che quella del nascituro.

Molti organi importanti del feto, infatti si completano quando la donna ancora non è consapevole della propria gravidanza.

Nel periodo precedente alla programmazione di una gravidanza andrebbero rafforzati tutti quei fattori protettivi che riguardano l'alimentazione e lo stile di vita come l'adeguata assunzione di folati, l'eliminazione di alcol e di fumo, la promozione dell'attività fisica.

Un adeguato aumento di peso nel corso della gravidanza è necessario per far fronte alle necessità del feto; altrettanto importante per la salute della mamma e del nascituro iniziare la gravidanza con peso normale.

Rispetto alla normale alimentazione di una donna in età fertile, la dieta della gestante richiederà qualche attenzione in più anche sotto il profilo della qualità, in relazione soprattutto alle proteine, al tipo di grassi e ad alcune vitamine.

L'acido folico è una vitamina fondamentale per il corretto sviluppo degli organi ma soprattutto del tubo neurale, dal quale poi durante lo sviluppo fetale si formano molte parti del nostro sistema nervoso.

La gestante ha bisogno di una quota aggiuntiva di acidi grassi essenziali omega 3, la migliore via di apporto di questi grassi per gli effetti sulla salute della gestante e del feto è quella alimentare.

Fonte : *CREA ( Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell' economia agraria)*

**Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:**

1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo;

- illustri le motivazioni dell'aumento del fabbisogno energetico e dei nutrienti in gravidanza
- spieghi quale stile di vita è adatto alla gravidanza
- descriva le controindicazioni durante la gravidanza

2 Con riferimento alla padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ipotizzi di partecipare alla festa del battesimo del cugino Arturo che ha tre mesi e che ha un fratello di otto anni e una sorella di 15 anni, gli viene richiesto di dare consigli nutrizionali alla famiglia;



- illustri le esigenze nutrizionali del bambino nel primo anno di vita
- spieghi le indicazioni per una sana alimentazione dei bambini e degli adolescenti
- descriva le cattive abitudini alimentari in questa età della vita

### 3 Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite;

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunga la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, in qualità di operatore professionale di un locale in prossimità di scuole e uffici commerciali, tenendo conto che questo locale prevede un target di clientela molto omogeneo e con particolari esigenze alimentari, imposti la sua offerta predisponendo una lista di tre bevande da caffetteria (almeno una personale) e una preparazione gastronomica, che possano soddisfare diverse richieste ed esigenze particolari della clientela.

Per il punto 3 è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA, CUCINA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **Traccia 2**

#### **L'alimentazione equilibrata e la salute**

Sovrappeso e obesità nei bambini

Il quadro che emerge dall'indagine "Okkio alla salute" mette in evidenza che i bambini in sovrappeso sono il 20,4% e gli obesi il 9,4% ; i maschi hanno valori di obesità leggermente superiori alle femmine (maschi obesi 9,9% vs femmine obese 8,8%). Si evidenzia un chiaro trend geografico che vede le Regioni del Sud avere valori più elevati di eccesso ponderale in entrambi i generi. Prevalenze di obesità più elevate si osservano anche in famiglie in condizione socioeconomica più svantaggiata e tra i bambini che sono stati allattati al seno per meno di 1 mese o mai.

Il focus sugli stili di vita ha permesso di avere un quadro dettagliato sui principali stili alimentari, l'abitudine all'esercizio fisico e alla sedentarietà e su alcune caratteristiche riguardanti i primi mesi di vita del bambino.

Abitudini alimentari

Nel 2019, l'abitudine a non consumare la prima colazione (8,7%) o a consumarla in maniera inadeguata (35,6%) persiste negli anni, così come la fruizione di una merenda abbondante di metà mattina (55,2%). Il consumo non quotidiano di frutta e/o verdura dei bambini, secondo quanto dichiarato dai genitori, rimane elevato (24,3%); diminuisce, invece, l'assunzione giornaliera di bevande zuccherate e/o gassate (25,4%). I legumi sono consumati dal 38,4% dei bambini meno di una volta a settimana mentre il 48,3% e il 9,4% consuma rispettivamente snack dolci e salati più di 3 giorni a settimana.

Attività fisica

Gli indicatori riferiti all'attività fisica e al movimento sono pressoché stabili negli anni a indicare che c'è ancora molto da fare in termini di promozione di questi corretti stili di vita. Il 20,3% dei bambini nel 2019 non ha svolto alcuna attività fisica il giorno precedente l'indagine, il 43,5% ha ancora la TV nella propria camera da letto e il 44,5% dei bambini trascorre più di 2 ore al giorno davanti a TV/Tablet/Cellulare.

Fonte: *Okkio alla salute. Istituto Superiore di sanità. Epicentro*

**Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:**

1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo;

- spieghi l'importanza della dieta equilibrata per uno sviluppo armonioso
- descriva le indicazioni per una sana alimentazione dei bambini e degli adolescenti
- definisca le cattive abitudini alimentari in questa età della vita

2 Con riferimento alla padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ipotizzi di partecipare alla festa di Prima Comunione di Paolo suo compagno di scuola, la mamma di Paolo è in attesa di un fratellino; gli viene richiesto di dare consigli nutrizionali alla famiglia:

- illustri le motivazioni dell'aumento del fabbisogno energetico e dei nutrienti in gravidanza
- spieghi l'importanza dell'allattamento al seno
- descriva le esigenze nutrizionali del bambino nel primo anno di vita

3 Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite;

Il candidato suggerisca una sua proposta “innovativa” per la realizzazione di un cocktail analcolico rivolto a una clientela di adulti e bambini in un evento privato. La ricetta preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata, e illustri le tecniche moderne di miscelazione e le relative attrezzature occorrenti.

Per il punto 3 è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del testo

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA, CUCINA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **Traccia 3**

#### **Alimentazione sana e invecchiamento**

In donne in post-menopausa, cambiamenti nell'alimentazione e nell'attività fisica lasciano un segno tangibile sull'organismo e in particolare sulla modulazione dell'espressione dei geni, rallentando il processo di invecchiamento.

Sappiamo da tempo che l'età avanzata è uno dei principali fattori di rischio di cancro. Allo stesso modo, sappiamo pure da parecchio che una sana alimentazione e una moderata attività fisica possono contrastare almeno in parte tale rischio. In questo ambito c'è però almeno una novità: cambiamenti nell'alimentazione e nell'attività fisica hanno un dimostrato effetto biologico su alcuni meccanismi molecolari associati a processi di invecchiamento. La prova viene da uno studio che ha raccolto dati personali e clinici e un campione di sangue da cui estrarre il DNA per le analisi molecolari di quattro gruppi" di donne in post menopausa. Alle donne dei primi tre gruppi i ricercatori hanno proposto un intervento attivo di modifica rispettivamente della dieta, dell'attività fisica o di entrambe, sono state invitate a preferire un'alimentazione basata soprattutto su prodotti vegetali, tra cui cereali integrali e frutta secca, e povera di prodotti raffinati e trasformati. di praticare un'ora al giorno di attività fisica moderata (come una camminata veloce) e un'ora alla settimana di un'attività più intensa in palestra. Alle donne del quarto gruppo, infine, sono state date informazioni sui comportamenti, in fatto di alimentazione e attività fisica, più indicati per la prevenzione sanitaria, senza tuttavia proporre interventi attivi. Dopo due anni è stato raccolto di nuovo un campione di sangue da tutte le partecipanti.

L'obiettivo era verificare se le modifiche proposte delle abitudini di vita, protratte per due anni, avessero avuto un effetto su alcuni marcatori biologici associati all'invecchiamento e a varie malattie croniche. Analizzando lo stato di due marcatori associati in modo specifico all'invecchiamento, i ricercatori hanno osservato che effettivamente i cambiamenti hanno comportato una variazione di questi marcatori associata a un rallentamento dei processi di invecchiamento nelle donne dei primi tre gruppi. In altre parole, hanno mostrato a livello biologico che mangiando in modo sano e facendo regolare attività fisica si invecchia più lentamente rispetto a chi non cambia abitudini.

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti – Fondazione Airc*)

**Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:**

#### **1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo:**

- Descriva quali sono i fattori che influenzano lo stato della nutrizione degli anziani
- Illustri le indicazioni dietetiche per le persone anziane
- Spieghi l'importanza dell'alimentazione corretta nelle donne in menopausa

2 Con riferimento alla padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ipotizzati di partecipare alla festa dei 70 anni del nonno Giuseppe, alla festa ci sono la zia Vittoria che ha un bimbo di sei mesi e i cugini di otto e tredici anni, gli viene richiesto di dare consigli nutrizionali alla famiglia:

- illustri la corretta alimentazione nella seconda infanzia
- spieghi il fabbisogno energetico e nutrizionale degli adolescenti
- descriva le esigenze nutrizionali del bambino nel primo anno di vita

3 Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite;

Il consumatore è giustamente sempre più attento ai prodotti alimentari serviti, chiede che siano buoni e anche genuini. La risposta di qualità è originata da un forte impegno sulla formazione, sulla conoscenza.

Il candidato lavora come Maître Banqueting in un rinomato ristorante, deve, In occasione di un anniversario tenendo conto delle esigenze legate alla tipologia degli ospiti.

- Selezionare 2 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione di un Happy Hour.

Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche nutrizionali, produttive e organolettiche.

- Selezionare almeno 2 vini DOCG o DOC del territorio che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata.

Per il punto 3 è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del

## **Spiegazione delle tracce**

Nucleo tematico 8 (quadri di Riferimento O.M.164 giugno 2022)

Tipologia B: analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale

Focus: ospitare e offrire prodotti e servizi per la soddisfazione della clientela

Target: ampio, l'alimentazione nei diversi gruppi religiosi

Ipotesi 2: un percorso turistico culturale ed enogastronomico

Capitolo: Alimentazione e religione (Libro di testo : Rodato )

Riferimenti: Sito di Renaia, Dott. Di Nunno, allegati 1,2,3.  
Quadri di Riferimento (O.M. 164 giugno 2022)

# **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA CUCINA E SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

## **Traccia 1**

### **L'ospitalità alla base della cura del cliente**

In ogni parte del mondo esistono diverse culture e abitudini alimentari legate alla religione, il modo di mangiare e il cibo che si mangia, oltre ad essere un atto materiale è innanzitutto un fatto culturale, poiché il modo di consumare il cibo è mediato culturalmente dalle regole della società d'origine e dall'ambiente in cui si vive.

Ogni religione, sia pure in termini diversi, ha definito nel tempo gli elementi culturali e simbolici che il cibo assume nell'alimentazione umana.

La nostra Costituzione nell'articolo 19 garantisce la libertà di culto: "tutti hanno diritto di professare liberamente la propria fede religiosa in qualsiasi forma, individuale o associata, di farne propaganda e di esercitarne in privato o in pubblico il culto."

In occasione di un'uscita didattica organizzata dalla scuola al quartiere ebraico, al museo e alla sinagoga di Roma alla classe viene chiesto di realizzare un percorso culturale ed enogastronomico che caratterizzi i monumenti storici e le tradizioni culturali e alimentari degli ebrei romani.

**Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:**

#### 1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo:

- realizzi un percorso culturale ed enogastronomico che sviluppi le tappe della visita al museo ebraico, sinagoga, quartiere ebraico e ristorante kosher
- descriva le caratteristiche del ristorante kosher

#### 2 Con riferimento alle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento:

- individui le regole alimentari e le feste della religione ebraica
- descriva alcune ricette della tradizione kosher

#### 3 Con riferimento alle competenze tecnico – professionali conseguite:

- indichi un menù kosher fornendo adeguate motivazioni della scelta degli alimenti
- descriva le fasi di realizzazione di un piatto del menù kosher indicato

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno sulle culture e abitudini alimentari. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto alle pietanze a tua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

- a) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta "innovativa" rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:

- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
- un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti 2 e 3 è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. uscite didattiche, stage, tirocini etc.)



# **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA CUCINA E SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

## **Traccia 2**

### **Il valore simbolico degli alimenti nelle diverse religioni**

Il cibo costituisce un aspetto della dimensione umana basilare e universale; quindi, è naturale che il valore simbolico degli alimenti sia centrale anche nelle religioni, sia come soggetto di rituali, preghiere, cerimonie, sia come segnale di condivisione.

Non c'è fede religiosa che non attribuisca al rito più quotidiano, il mangiare, significati simbolici o che non preveda divieti alimentari, per rifornirsi di cibo appropriato cioè rispondente alla legge le varie fedi religiose devono raggrupparsi in comunità organizzate.

La nostra Costituzione nell'articolo 19 garantisce la libertà di culto: "tutti hanno diritto di professare liberamente la propria fede religiosa in qualsiasi forma, individuale o associata, di farne propaganda e di esercitarne in privato o in pubblico il culto."

In occasione di un'uscita didattica organizzata dalla scuola alla moschea di Roma di Paolo Portoghesi alla classe viene chiesto di realizzare un percorso culturale ed enogastronomico che caratterizzi la storia della moschea romana e le tradizioni culturali e alimentari dei mussulmani.

#### **Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:**

##### 1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo:

- realizzi un percorso culturale ed enogastronomico che sviluppi le tappe della visita alla moschea di Roma e ad un ristorante halal
- descriva le caratteristiche del ristorante halal

##### 2 Con riferimento alle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento:

- individui i pilastri della religione islamica e le sue regole alimentari
- descriva alcune ricette della tradizione halal

##### 3 Con riferimento alle competenze tecnico – professionali conseguite:

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunga la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente. Il candidato, in qualità di Esercente di un locale multi-proposta, tenendo conto che il "concept" di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) indichi un menù halal fornendo adeguate motivazioni della scelta degli alimenti

C) Selezionare 3 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione di Happy Hour. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche produttive e organolettiche.

D) descriva le fasi di realizzazione di un piatto del menù halal indicato.

Per i punti 2 e 3 è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. uscite didattiche, stage, tirocini etc.)

# **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA CUCINA E SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

## **Traccia 3**

### **Scelte alimentari e credo religioso**

La società italiana evolve costantemente verso un modello multiculturale con la conseguente diffusione di altre religioni oltre quella cristiana. Ciò comporta che le abitudini alimentari di una percentuale crescente di cittadini italiani rispecchino diverse convinzioni religiose che riguardano i divieti alimentari.

Uno dei principali compiti della ristorazione moderna consiste nel garantire ai diversi fedeli la possibilità di esercitare la propria religione senza generare conflitti.

Ciò che accomuna le religioni è che il cibo è considerato un dono del divino e della natura, questo dovrebbe richiamare tutti alla consapevolezza del nutrirsi, a non dare per scontata la disponibilità di cibo.

La nostra Costituzione nell'articolo 3 garantisce l'uguaglianza degli individui a prescindere dalla religione

In occasione di un'uscita didattica organizzata dalla scuola ai monasteri di San Benedetto e Santa Scolastica a Subiaco alla classe viene chiesto di realizzare un percorso culturale ed enogastronomico che caratterizzi i percorsi religiosi e le tradizioni culturali e alimentari dei cristiani.

**Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:**

#### 1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo:

- realizzi un percorso culturale ed enogastronomico che sviluppi le tappe della visita ai monasteri di San Benedetto e Santa Scolastica a Subiaco e ad un ristorante con prodotti tipici del territorio nel periodo pasquale
- descriva le caratteristiche del ristorante della tradizione territoriale

#### 2 Con riferimento alle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento:

- individui le regole alimentari e le feste della religione cristiana
- descriva alcune ricette della tradizione del territorio nel periodo pasquale

#### 3 Con riferimento alle competenze tecnico – professionali conseguite;

il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo in un Wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per il servizio. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;

- identifichi un pericolo associato alla preparazione dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
- indichi un menù con prodotti tipici del territorio, fornendo adeguate motivazioni della scelta degli alimenti
- descriva le fasi di realizzazione di un piatto del menù indicato.

Per i punti 2 e 3 è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. uscite didattiche, stage, tirocini etc.)

Alberghiero di Cave  
 Griglia di Valutazione della seconda prova scritta di  
 Sala e vendita, Cucina e Scienza e cultura dell'Alimentazione

Candidato/a..... Classe 5<sup>a</sup>.....

| INDICATORI <i>(correlati agli obiettivi della prova)</i>  | Punteggio massimo | DESCRITTORI   | Punti ottenuti |
|---|-------------------|---|----------------|
| <b>Comprensione del testo introduttivo</b> o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo  | 1                 | Il candidato non comprende il testo e rielabora le informazioni in maniera confusa, frammentaria e superficiale.  |                |
|   | 2                 | Il candidato comprende sufficientemente il testo e rielabora le informazioni in modo adeguato.  |                |
|   | 3                 | Il candidato interpreta correttamente il testo e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.  |                |
| <b>Padronanza delle conoscenze</b> relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione   | 2                 | Il candidato conosce i nuclei tematici fondamentali in modo carente e superficiale.   |                |
|   | 4                 | Il candidato conosce i nuclei tematici fondamentali in modo essenziale  |                |
|   | 6                 | Il candidato conosce i nuclei tematici fondamentali in modo approfondito, ordinato, corretto  |                |
| <b>Padronanza delle competenze tecnico professionali</b> espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | 2                 | Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate;  |                |
|   | 4                 | Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali.  |                |
|   | 6                 | Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta.   |                |
|   | 8                 | Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci |                |
| <b>Correttezza morfosintattica</b> e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale  | 1                 | Il candidato utilizza la terminologia tecnica in modo improprio e con varie imprecisioni.   |                |
|   | 2                 | Il candidato utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato, corretto e comprensibile.   |                |
|   | 3                 | Il candidato utilizza la terminologia tecnica in modo rigoroso e appropriato.   |                |
| <b>Totale</b>   | <b>20</b>         |   | ...../20       |

## RELAZIONE FINALE TUTOR ATTIVITÀ DI P.C.T.O.

Classe 5° B sala e vendita - AS 2022/2023

Il sottoscritto prof. \_\_\_\_\_, in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO degli alunni della classe 5° B sala e vendita dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Rosario Livatino" – Palestrina", della sede Alberghiero di Cave, redige la presente relazione a conclusione della suddetta attività.

Alunni coinvolti: n° 7

Aziende coinvolte: n° 7

Tutte le ore di lavoro sono state svolte presso aziende del territorio.

Per ospitare n° 7 alunni sono state coinvolte n° 7 diverse imprese. Ciascun alunno ha avuto la possibilità di svolgere l'attività nel proprio paese.

L'attività è stata svolta con soluzione di continuità per non intralciare eccessivamente l'attività didattica.

Il periodo interessato è andato dal 01/12/2022 al 15/12/2022

la data di fine stage è risultata calibrata in modo tale da far raggiungere a ciascuno approssimativamente le ore totali di attività di PCTO. Per il corrente anno scolastico.

### **Bilancio dell'attività**

L'esperienza svolta dai ragazzi è stata, dagli stessi, definita molto formativa sia sotto l'aspetto professionale e come esperienza di vita lavorativa proficua e costruttiva.

Parimenti, le aziende coinvolte hanno espresso un giudizio complessivamente positivo, non tanto dalla preparazione, quanto dalla educazione e dall'impegno mostrato dai ragazzi.

Il sottoscritto può pertanto ritenersi soddisfatto dell'esito di questa attività sia per l'esperienza maturata dai ragazzi sia per i complimenti ricevuti dalle Aziende ospitanti che sono tutte state ricontattate per un ringraziamento ufficiale a fine periodo.

**Ore svolte:** Si riporta di seguito il bilancio finale delle ore complessivamente svolte dagli alunni per attività di stage nelle rispettive aziende ospitanti durante questo a.s. 2022/2023:

| ALUNNO | AZIENDA                     | Rappresentante legale dell'azienda | ORE COMPLESSIVE | Corso sicurezza |
|--------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------|
|        | PASTICCERIA MAGGI Cave      | Enrico Maggi                       | 104             | svolto          |
|        | LA NUOVA CAMPAGNOLA ROMA    | Cusano Michele                     | 104             | svolto          |
|        | IL CANTUCCIO SUBIACO        | Proietti Pannuzzi                  | 104             | svolto          |
|        | CACIO E PEPE OLEVANO ROMANO | De Persio Franco                   | 104             | svolto          |

|  |  |                   |     |               |
|--|--|-------------------|-----|---------------|
|  | BURGHEMA<br>VILLA DEI<br>CONSOLI<br>FRASCATI | Cetracca Filippo  | 104 | svolto        |
|  | COSBI<br>OLEVANO<br>ROMANO                   | Costantino Antony | 104 | svolto        |
|  | CHOCOLAT<br>OLEVANO<br>ROMANO                | Colanera Daniel   | 104 | svolto        |
|  | SAV – S.r.l.s.<br>PALESTRINA                 | Andreani Andrea   | 104 | Da completare |

Cave, 12/05/2023

Il Tutor Scolastico