



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

CLASSE V C

INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

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

REDATTO AI SENSI DELL'ART. 17 COMMA 1 DEL DLgs 62/2017

Come esplicitato nell'art. 10 della O.M. 45 del 9/03/2023

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 CONTINUITÀ DOCENTI

3.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

4. INDICAZIONE 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

6.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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 SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

9. ESAMI DEI CANDIDATI CON DSA

10. ALLEGATI

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

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.

Constate 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 si possono scaricare da:

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

Si veda Allegato C competenze Enogastronomia.

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>

2.2 RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE. COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO

AREA COMUNE					
	I	II	III	IV	V
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	-	-	-
MATEMATICA	4	4	3	3	3
INGLESE	3	3	2	2	2
DIRITTO	2	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1	1
Ore settimanali	18	18	14	14	15

AREA DI INDIRIZZO	BIENNIO		CUCINA			SALA			ACCOGLIENZA		
	I	II	III	IV	V	III	IV	V	III	IV	V
LAB ENOGASTR - CUCINA	4 (+2*)	4 (+2*)	7 (+2*)	7 (+2*)	5			2			
LAB ENOGASTR - BAR/SALA - VENDITA	4 (+2*)	4 (+2*)			2	7 (+2*)	7 (+2*)	5			
LAB ENOGASTR ACCOGLIENZA TURISTICA	2 (+2*)	2 (+2*)							7 (+2*)	5 (+2*)	5
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2
SCIENZE INTEGRATE	2	2									
TIC	2	2									
LINGUA FRANCESE	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
INGLESE TECNICO							1	1	1	1	1
DTA			4	4	3	4	4	3	4	4	3
STORIA DELL'ARTE								2	2	2	2
TECNICHE COMUNICAZ.					1			2			2
Ore settimanali	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
DI CUI PRESENZA	6	6	2	2		2	2		2	2	

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Continuità docenti

	Disciplina	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
Area comune	Matematica	SI	SI	SI
	Lingua e letteratura italiana	NO	NO	SI
	Storia	NO	NO	SI
	Lingua Inglese	SI	SI	SI
	IRC	SI	SI	SI
	Scienze motorie e sportive	NO	NO	SI
	Sostegno	SI	SI	SI
	Sostegno	NO	SI	SI
	Potenziamento Storia/Ed. Civica	NO	NO	SI
Area di indirizzo	Scienze degli alimenti	NO	NO	SI
	Diritto e tecniche amm.ve della struttura	NO	NO	SI
	Lab. Servizi – Cucina	SI	SI	SI
	Lab. Servizi Sala e Vendita	NO	NO	SI

	Seconda lingua straniera - Francese	NO	NO	SI
	Tecniche della Comunicazione e della Relazione	NO	NO	SI
	Potenziamento di Storia/ Ed. Civica	NO	NO	SI

3.2 Composizione e storia della classe

N. totale alunni 24 di cui maschi n. 20 e femmine n. 4

Iter della classe

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

Classe	Iscritti	Promossi senza giudizio sospeso	Promossi con giudizio sospeso	Respinti	Ritirati/Trasferiti
Terza	24	16	7	1	0
Quarta	27	15	6	4	1 (non frequentante) 1 (frequenza sporadica)
Quinta	26	/	/		1 (non frequentante a partire dal 2 quadrimestre) 1 (trasferito) 1 (trasferito in altra sezione)

Storia della classe

Il gruppo classe, formato inizialmente da 26 alunni (4 femmine e 22 maschi), è caratterizzato da una componente eterogenea con competenze e potenzialità di diverso livello. Gli alunni provengono tutti dalla classe quarta tranne tre che sono ripetenti della stessa sezione (l'alunno ha frequentato solo per qualche giorno all'inizio dell'anno scolastico, poi si è trasferito presso altra scuola) e un alunno proveniente da altro istituto. Sono presenti rispettivamente quattro alunni con certificazione DSA (Disturbi Specifici dell'Apprendimento) per i quali è stato predisposto il relativo PDP secondo quanto previsto dalla normativa vigente (L.170/2010), e tre alunni con disabilità per i quali si è confermata la stesura del PEI a cura delle docenti di sostegno coadiuvate dall'intero Consiglio di Classe. Inoltre il CdC ha individuato come BES due alunni (per problemi di salute) e uno (per disagio

socio – economico). Dal punto di vista didattico - disciplinare la classe si è mostrata a volte poco rispettosa delle regole di convivenza civile, disattendendo anche l'impegno scolastico, le responsabilità nello studio e contravvenendo al senso del dovere. Sono pochi gli alunni che hanno partecipato con attenzione ed interesse alle lezioni intervenendo in maniera attiva e pertinente sin dall'inizio del percorso educativo - didattico. Nonostante, dunque, sia costituita da elementi di soddisfacente preparazione a livello individuale, la classe non sempre è riuscita a trasferire le competenze individuali in un corrispondente e congruente dialogo collettivo, obiettivo più specifico dell'ultimo anno. Buona parte di loro ha lavorato in modo incostante o superficiale. Nelle attività richiedenti un maggior livello di autonomia alcuni hanno mostrato una certa immaturità e un ridotto autocontrollo. Spesso gli alunni hanno dimostrato scarsa propensione all'approfondimento e alla precisione risultando poco dotati di autonomia organizzativa. Tuttavia la classe è risultata motivata e partecipe nell'attività laboratoriale dando risultati discreti, soprattutto in relazione alle manifestazioni/eventi che l'hanno vista coinvolta evidenziando impegno, complicità e senso di responsabilità in ognuno di loro. Da questo punto di vista, infatti, il gruppo classe è cresciuto, nel corso del triennio, relativamente alla condivisione e al rispetto reciproco, in particolare durante il quinto anno grazie anche al C.d.C. che ha lavorato con continuità, ma rimane talvolta determinata da relazioni settoriali tra studenti, facendo ancora emergere delle criticità sotto il profilo relazionale benché, nel tempo si sia ottenuto un risultato positivo nel superamento di una logica comparativa tra di loro.

Durante il triennio la classe ha beneficiato di continuità didattica per le materie di Inglese, Matematica, Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina e IRC. Per quanto possibile, visto l'alternarsi di docenti nel corso dei tre anni, l'obiettivo fondamentale è stato quello di colmare le lacune attraverso un'azione di recupero (in itinere per omogeneizzare le competenze) e di motivazione ma, soprattutto, di potenziamento delle capacità di ogni singolo alunno e di miglioramento del processo di autostima attraverso il dialogo e la comprensione al fine di creare un clima di serena e fattiva collaborazione.

Frequenza, impegno e partecipazione alla vita scolastica

La frequenza è risultata per la maggior parte degli studenti abbastanza regolare; solo alcuni presentano numerose assenze (in particolare tre studenti per importanti problemi di salute debitamente documentati) ed entrate posticipate o ritardi. Un alunno ha frequentato in maniera discontinua per tutto il primo quadrimestre, fino a non frequentare più nel secondo. Un altro, invece, ha richiesto di essere spostato in un'altra sezione. In merito all'aspetto prettamente disciplinare la classe non sempre si è dimostrata sufficientemente rispettosa dal punto di vista educativo e poco partecipe, collaborativa e diligente. In alcune situazioni i comportamenti degli studenti sono stati al limite dell'infantilismo e della superficialità, con anche una sottile aria di polemica. Una buona parte degli studenti è stata più volte sanzionata tramite annotazioni/note disciplinari (soprattutto individuali), in modo particolare in alcune discipline, per uso eccessivo del

cellulare, sebbene vigga il divieto di utilizzo non a scopo didattico, superamento numero massimo di entrate in seconda ora o ritardi in generale, eccessive assenze non giustificate, uscite anticipate. In ogni caso, solo dopo varie convocazioni delle famiglie e il diretto coinvolgimento della Dirigente Scolastica, l'andamento disciplinare può ritenersi complessivamente accettabile.

Per quanto concerne l'impegno e la partecipazione alla vita scolastica, come già sottolineato, solo alcuni studenti hanno partecipato con costanza e regolarità all'attività didattica, con senso del dovere e responsabilità sebbene lo studio non sia sempre stato adeguato, mostrando ancora difficoltà ad adempiere, nei tempi dovuti, alle richieste dei docenti e necessitando di stimoli continui per orientarsi all'interno dei percorsi didattici ragion per cui, in merito alla preparazione, il livello risulta essere non del tutto omogeneo.

L'impegno verso lo studio per la maggior parte degli studenti è stato costante, soprattutto al terzo e quarto anno, fino all'interruzione della didattica in presenza a favore della DaD/ al 100 %/DDI per cui non è stato possibile svolgere nemmeno l'alternanza scuola – lavoro; si è avuto un periodo di quarantena dell'intero gruppo – classe ad inizio del quarto anno scolastico che ha registrato delle flessioni dovute, anche, alle nuove modalità di "fare lezione".

Quest'ultima situazione ha inciso notevolmente, spesso in maniera negativa, sulla continuità e sulla concentrazione nello studio degli studenti, in particolar modo per quelli più bisognosi di stimoli e fragili dal punto di vista emotivo. Nell'ultimo anno, infatti, qualcuno di loro ha continuato a risentire in maniera più o meno incisiva della mancanza di condivisione fra pari e con gli adulti accentuando forme di disagio, fragilità, senso di incomunicabilità.

I docenti hanno messo in atto tutte le strategie e buone pratiche per far sì che ogni alunno raggiungesse l'obiettivo prefissato, includendo l'aspetto sociale e formativo di "fare scuola" e per contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi. Si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con varie attività significative tra cui videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso di piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e testi digitali, l'uso di apps per rendere più agevole e veloce il raggiungimento dell'obiettivo comune. Le famiglie (dove è stato possibile avere un confronto) sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente per fare in modo di continuare a costruire la loro preparazione nelle diverse discipline ai fini dell'Esame di Stato

Attività nel triennio nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Nel corso del triennio (ma solo per il quinto anno), la classe ha potuto svolgere le attività connesse con il progetto Alternanza Scuola Lavoro approvato con Decreto Legislativo n.77 del 2005 e riformato dalla legge 107 del 2015 conosciuta come La Buona Scuola, oggi denominato come

PCTO (Percorso per l'acquisizione delle Competenze Trasversali e per l'Orientamento), ottenendo ottimi risultati trasformati in offerte di lavoro proposte dalle aziende. Gli studenti si sono particolarmente distinti per l'impegno, il rispetto delle regole, la capacità di svolgere i compiti assegnati dimostrando buone potenzialità professionali.

Gli allievi hanno svolto le ore delle attività di PCTO presso piccole, medie e grandi aziende di settore presenti nel territorio. Lo svolgimento delle attività di PCTO presso le varie strutture convenzionate non è stato possibile, invece, per il terzo e quarto anno in quanto la situazione pandemica ne ha impedito l'attuazione, ma sono state svolte la maggior parte delle ore, a distanza, in collaborazione con Lazio Innova.

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, richiesta di approfondimenti, uso di video, che affiancano le tradizionali lezioni 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

5.1 Metodologie, strategie didattiche, attrezzature e materiali didattici

DISCIPLINE	Libri d i testo	Dispense	Vocabolari multimedia li	Supporti multimedia li	Attrezzatur e di laboratorio	W e b	Altro es. mapp e, schem i
Lingua e letteratura italiana	X	X	X	X		X	X
Storia	X	X		X		X	X
Matematica	X	X		X		X	
Diritto e tecniche amministrative della struttura	X	X		X		X	
Lingua Inglese	X	X	X	X	X	X	X
Seconda lingua straniera - Francese	X	X	X	X		X	X
Scienze e cultura dell'alimentazion e ne	X	X		X		X	

Lab. Serv. Enogastronomia - Cucina	X	X			X	X	X
Lab. Serv. Enogastronomia - Sala e vendita	X	X			X	X	
Scienze motorie e sportive	X	X				X	
IRC	X	X		X		X	
Tecniche della comunicazione e della relazione	X	X		x	X		x

Nonostante il ritorno a pieno regime della didattica in presenza, si è continuato ad usufruire della versione digitale della stessa per agevolare il percorso formativo degli alunni. Le attività per lo svolgimento della didattica sono state coordinate a livello di Istituto sia dal punto di vista della dotazione degli studenti che per la creazione di una piattaforma G-Suite istituzionale.

Gli strumenti utilizzati sono:

- il sito dell'Istituto
- il registro elettronico Axios e gli applicativi per la segreteria digitale la piattaforma G-Suite supportata da un piano scuola mirato e da attività di formazione e tutoraggio svolte dal team digitale ed esperto esterno le applicazioni G-Suite
- Chrome
- Gmail
- Calendar
- Drive
- Documenti
- Moduli
- Classroom
- Blogger e Chat
- Meet

Attraverso le piattaforme è stato possibile inviare agli alunni materiale semplificato, mappe concettuali, presentazioni in Power point ed appunti. L'utilizzo delle funzioni di Classroom ha permesso la ricezione e l'invio della correzione di quanto prodotto dagli alunni.

Il carico di lavoro relativo alle attività asincrone è stato calibrato all'interno del Consiglio di classe prevedendo, nel caso di alunni con PEI o PDP, il ricorso agli strumenti compensativi e dispensativi previsti adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questa situazione emergenziale.

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"

È 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 l'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 curricolo 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, coincide con il docente di Diritto ove sia presente all'interno del CdC., diversamente sarà il docente di Storia.

METODOLOGIE

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

VALUTAZIONI

Ogni docente del CdC 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

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 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'

TEMATICHE 5^ ANNO	ABILITA' 5^ ANNO
<p>Cittadini in Italia, in Europa e nel mondo</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Costituzione Italiana; - Il sogno di una Unione Europea: alle radici dell'Unione europea; la Costituzione europea; gli organismi dell'Unione Europea; - 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; - Ricchezza, povertà e globalizzazione; - Le regole per vivere in questo mondo: L'Agenda ONU 2030 	<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>

CONTENUTI

Di seguito la scheda di sviluppo della/e UDA prevista /e

TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE PER SINGOLE DISCIPLINE	PERIODO
Cittadini in Italia, in Europa e nel mondo.	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano Esercitare correttamente le	1. Interpretare criticamente i principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale e collegarli con le vicende contemporanee. 2. Individuare forme di	<p>STORIA Il mondo cosmopolita: la globalizzazione, aspetti generali</p> <p>ITALIANO L'Antropocene e le</p>	OTT OBRE - MAG GIO

TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE PER SINGOLE DISCIPLINE	PERIODO
	<p>modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>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.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p>	<p>partecipazione e responsabilità negli obiettivi dell'agenda 2030.</p> <p>3. Assumere consapevolezza delle diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo.</p> <p>4. Riconoscere i principali diritti e il ruolo della Costituzione all'interno della vita sociale.</p> <p>4. Inquadrare i diritti sociali nel contesto europeo e internazionale</p> <p>5. Individuare la funzione delle Carte dei diritti del cittadino e riconoscere i principali processi storico-sociali alla base della democrazia.</p>	<p>sfide dell'attualità</p> <p>MATEMATICA Nuovi protagonisti: i paesi asiatici</p> <p>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE Hate speech, quando i discorsi di odio diventano reato: la regolamentazione europea</p> <p>DTA La comunità energetica Le energie rinnovabili</p> <p>FRANCESE Agenda ONU 2030: Objectif 11: Villes et communautés durables; Objectif 12: Production et consommation responsables; Objectif 13: Lutte contre les changements climatiques.</p> <p>INGLESE From Agenda ONU 2030: Goal #2: Zero Hunger</p> <p>LAB. CUCINA Ecosostenibilità</p> <p>LAB. SALA E VENDITA Ecosostenibilità</p> <p>SC. DEGLI ALIMENTI Le strategie per un'alimentazione ecosostenibile. Prodotti a Km0 e agricoltura BIO. Lotta allo spreco alimentare.</p>	

TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE PER SINGOLE DISCIPLINE	PERIODO
			<p>SCIENZE MOTORIE BLSA Basic Life Support Defibrillation .</p> <p>RELIGIONE Enciclica "Fratelli tutti" di Papa Francesco. Nuclei tematici: fraternità ed amicizia, sono le vie indicate dal Pontefice per costruire un mondo migliore, più giusto e pacifico con l'impegno di tutti i popoli. No alla globalizzazione dell'indifferenza</p>	
<p>COMPITO DI REALTÀ Produzione di un elaborato (Powerpoint, relazione, piano di lavoro) secondo le indicazioni del docente della disciplina coinvolta in cui l'alunno illustra quali sono, a suo avviso, le strategie o le azioni per una corretta partecipazione attiva alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente con gli obiettivi di sostenibilità sanciti attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>				

Di seguito viene riportata la griglia di valutazione

RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA							
LIVELLO DI COMPETENZA	IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
INDICATORI	4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
Adotta comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.	Lo studente adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con i modelli proposti dall'educazione civica.	Lo studente non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i modelli proposti dall'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.	Lo studente generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i modelli proposti dall'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidategli, con il supporto degli adulti.	Lo studente generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i modelli proposti dall'educazione civica in autonomia e mostra di avere una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	Lo studente adotta solitamente, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i modelli proposti dall'educazione civica e mostra di avere buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	Lo studente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i modelli proposti dall'educazione civica e mostra di avere completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	Lo studente adotta sempre, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i modelli proposti dall'educazione civica e mostra di avere completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Porta contributi personali e originali. Si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone e la comunità.
Assume comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere.							
Partecipa attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.							
Esercita il pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane.							
Mantiene comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, e della sicurezza proprie e di quelle altrui.							
Collabora ed interagisce positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.							

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

La classe, nel corso del triennio, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n. 107 e successive integrazioni). Gli studenti, nel corso del terzo, quarto anno e nel corrente anno scolastico sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- stage formativi e aziendali
- visite aziendali
- incontri con esperti di settore
- orientamento al lavoro e agli studi universitari
- conferenze
- visite culturali

Nel corso del terzo e del quarto non è stato possibile svolgere le attività di PCTO a causa della pandemia.

Al quinto anno tutti gli studenti hanno svolto le ore di alternanza previste presso strutture convenzionate dove hanno potuto mettere in campo quanto imparato teoricamente a scuola, a misurarsi con un modo nuovo e diverso di fare pratica arricchendo le competenze e le abilità

tecniche acquisite nei laboratori scolastici. Nel corrente anno scolastico, inoltre, gli alunni sono stati coinvolti in varie iniziative, come si evince dalla tabella seguente, e in merito all'alternanza vera e propria, hanno partecipato a dei corsi online con riconoscimento di ore di PCTO.

6. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

TIPOLOGIA	OGGETTO E DISCIPLINE COINVOLTE	LUOGO	N. ALUNNI COINVOLTI	DURATA
Progetti e Manifestazioni Culturali	Open Day	I.I.S.P. "Rosario Livatino"	3	32 ore
	Sagra delle castagne Cave	I.I.S.P. "Rosario Livatino"	Tutti	40 ore
	Cena di benvenuto classi prime	I.I.S.P. "Rosario"	Tutti	18 ore
	Cena GAL Preparazione per pranzo al Convento di S. Antonio Pranzo Comune di Cave	I.I.S.P. "Rosario Livatino" Palestrina Cave	Tutti 4 Tutti	10 ore 9 ore 9 ore
	Pranzo CGIL	I.I.S.P. "Rosario Livatino"	Tutti	8 ore

Altri progetti	Special Olympics - Campionati studenteschi - Giochi sportivi in ambiente naturale	I.I.S.P. "Rosario Livatino"		10 ore
Incontri con esperti	Associazione ADMO AVIS (donatori del sangue)	I.I.S.P. "Rosario Livatino"	Tutti	2 ore

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno fatto le seguenti esperienze extracurricolari:

TIPOLOGIA	OGGETTO E DISCIPLINE COINVOLTE	LUOGO	DURATA
Manifestazioni e percorsi di orientamento online A.S. 2020/2021 – A.S. 2022/2023	ORIENTASUD - Il Salone delle Opportunità - DIGITAL EDITION marzo 2023	"IIS Rosario Livatino"	10 ore 6 ore

A.S. 2021/2022	PCTO Startupper School Food (progetto promosso da Lazio Innova) Lazio Digital Farmer's Market	"IIS Rosario Livatino" Online	10 ore 10 ore
Altri progetti A.S. 2021/2022	Certificazioni linguistiche Inglese A2/B1	"IIS Rosario Livatino"	30
A.S. 2022/2023	Corso di avvicinamento agli Esami di Stato		15

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Durante la pausa didattica, che risale al periodo successivo allo 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/carenze nel primo quadrimestre sono state attivate strategie specifiche di recupero in itinere, mentre il resto della classe è stato coinvolto in attività di potenziamento.

Attività di recupero

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del primo quadrimestre durante le ore curriculari mediante:

- attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- controllo sistematico del lavoro svolto in autonomia
- attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
- esercitazioni guidate
- stimoli all'autocorrezione.

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^a ora (alle ore 13.00) e due giorni alla 7^a (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 e i rischi delle attività svolte.

6.3 Percorsi interdisciplinari potenziamento

In relazione al potenziamento di Storia è stata portata avanti:

- Un'attività di recupero e approfondimento dei prerequisiti fondamentali per approcciare correttamente uno studio efficace della storia del Novecento.
- È stata sviluppata inoltre una disamina generale sulle caratteristiche della Costituzione italiana analizzando le premesse storiche e culturali che l'hanno originata con particolare attenzione al significato ed al contenuto dei primi III articoli della stessa.

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

TITOLO DEL PERCORSO	PERIODO	DISCIPLINE COINVOLTE
Il cibo ecosostenibile	Ottobre Maggio	Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita Scienza e cultura dell'alimentazione Matematica Lingua Inglese

Breve descrizione dell'attività:

l'attività ha permesso agli studenti di avvicinarsi alla scoperta, alla difesa e alla divulgazione delle tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni parte del mondo, facendo acquisire dignità culturale alle tematiche legate al cibo e all'alimentazione, nel rispetto della biodiversità in contrasto con l'omologazione dei sapori.

Gli alunni hanno prodotto dei lavori esponendo anche in lingua straniera quanto appreso da tale percorso e presentando il prodotto finito sotto varie tipologie quali elaborazione in Power Point, Word, Mappe, realizzazione di un piatto in ambito laboratoriale.

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

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.

Il 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:

VALORE DOCIMOLOGICO	ASSI	LIVELLO COMPETENZE RAGGIUNTO	LIVELLO CONOSCENZE RAGGIUNTO
1-2	LINGUAGGI	Non raggiunto	Non raggiunto
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
3-4	LINGUAGGI	Si esprime in forma impropria. Applica le conoscenze minime solo se guidato e con gravi errori	Frammentario
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
4-5	LINGUAGGI	Si esprime in forma impropria. Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici	Superficiale e lacunoso
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
5-6	LINGUAGGI	Si esprime in modo modesto. Esegue semplici compiti senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze	Superficiale
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
6-7	LINGUAGGI	Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio. Applica le conoscenze senza commettere imprecisioni gravi.	Essenziali
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
7-8	LINGUAGGI	Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio Applica le conoscenze anche in compiti complessi con qualche imprecisione.	Completo
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
8-9	LINGUAGGI	Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio Applica le conoscenze anche in compiti complessi con qualche approfondimento	Approfondito
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
9-10	LINGUAGGI	Si esprime in modo articolato utilizzando un lessico appropriato. 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

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 III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	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 (6) 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.

8.2 SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

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 di competenze professionali con particolare attenzione ai nuclei tematici fondamentali.

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

TIPOLOGIA A

Redigere un report e/o una infografica sulla base dell'analisi di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

Individuazione, predisposizione o descrizione delle fasi per la realizzazione di uno strumento informativo aziendale e/o di un servizio/prodotto.

TIPOLOGIA D

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione di servizi e prestazioni professionali del settore.

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 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 può essere compresa tra 6 e 8 ore.

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il secondo dei quali dedicato esclusivamente alle attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

- . Analisi delle forme e dei modi della comunicazione aziendale finalizzata alla valorizzazione dell'immagine e della reputazione dell'azienda anche mediante l'utilizzo di sistemi di comunicazione integrata.
- . Definizione e progettazione dei percorsi e delle azioni per il raggiungimento degli obiettivi aziendali utilizzando tecnologie adeguate.
- . Analisi e produzione di documenti coerenti con la tipologia aziendale e la funzione correlata al profilo professionale.
- . Analisi e rappresentazione dei modelli organizzativi in riferimento al contesto e al business aziendale.
- . Progettazione, realizzazione e gestione delle azioni per la fidelizzazione della clientela anche mediante l'utilizzo di tecnologie adeguate alla tipologia aziendale.
- . Analisi e rappresentazione dei documenti relativi alla rendicontazione sociale e ambientale, alla luce dei criteri sulla responsabilità sociale d'impresa.
- . Analisi della normativa sulla sicurezza, l'igiene e la salvaguardia ambientale del settore di riferimento.

Obiettivi della prova

- Utilizzare i dati, le informazioni e/o le tabelle e i grafici, per redigere documenti, report e/o progetti
- Collegare le conoscenze e le abilità acquisite, motivando le scelte operate secondo una sequenza logico operativa
- Formulare proposte e soluzioni per l'organizzazione e la gestione aziendale anche utilizzando strumenti di comunicazione integrata
- Utilizzare il lessico appropriato nel contesto di riferimento e argomentare le soluzioni proposte

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Analisi, identificazione e interpretazione dei dati forniti dalla traccia.	3
Utilizzo dei contenuti disciplinari di indirizzo nel rispetto dei vincoli e dei parametri indicati nel testo della prova, anche con contributi di originalità.	7
Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento all'uso delle metodologie tecniche professionali specifiche dell'indirizzo.	7
Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico e capacità di argomentazione.	3

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

8.3 SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

La simulazione è stata calendarizzata il giorno 04 aprile 2023 e il giorno 11 maggio 2023 con durata di sei (6) ore, dalle ore 8:30 alle ore 14:30. Le tracce sono state individuate dal Dipartimento tecnologico, il 24 marzo 2023 e poi elaborate per i diversi percorsi dei Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera. 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. ALLEGATI

Elenco degli allegati

CONTENUTI SINGOLE DISCIPLINE RELAZIONI FINALI SINGOLI DOCENTI Simulazione prima prova scritta e relativa griglia di valutazione Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato (inserita in tabella nel documento) Simulazione 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

MATERIA	DOCENTI	FIRMA
MATEMATICA		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
STORIA		
LINGUA INGLESE		
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE		
SC. DEGLI ALIMENTI		
LAB.SERVIZI ENOG. – CUCINA		
LAB.SERVIZI SALA E VENDITA		
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA		
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
IRC		
POTENZIAMENTO STORIA		
POTENZIAMENTO ED.CIVICA		
TECN.COMUN. RELAZ.		
SOSTEGNO		
SOSTEGNO		

ATTIVITA' DISCIPLINARI

Classe 5 sez. C 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>BIOETICA 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"> - La questione morale dell'eutanasia - La questione morale della clonazione - La questione morale della fecondazione artificiale: eterologa ed omologa - La maternità surrogata - La questione morale dei trapianti: autotrapianto, omotrapianto, xenotrapianto - La fede come struttura antropologica fondamentale
-----------	--

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

SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: classe 5C
indirizzo Cucina
Anno scolastico 2022-23

DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	"Alimentazione Oggi", A. Machado, Poseidonia editore
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	ricerche su internet, lettura di riviste specializzate.
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	132
COMPETENZE	Applicare le conoscenze delle patologie causate da una alimentazione scorretta per preparare un menu sano ed equilibrato per la clientela. Applicare la conoscenza dei rischi associati alle contaminazioni alimentari per la stesura di un piano Haccp e preparare alimenti sicuri da un punto di vista igienico.
ABILITA'	Essere in grado di valutare i rischi associati alle contaminazioni degli alimenti lungo la filiera produttiva; essere in grado di valutare quantita', qualita' e genuinita' degli ingredienti nella preparazione di un menu.
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	esercitazioni, dialoghi interattivi, mappe concettuali; problem-solving.

CONTENUTI

MODULO 1

UD1-Filiera produttiva

- Filiera nel sistema agrolimentare. Sostenibilita'.

UD 2 - I nuovi prodotti alimentari

- Alimenti light, fortificati, funzionali, arricchiti, dietetici, biologici. Gli integratori alimentari

MODULO 2

UD 1 - I microrganismi

Batteri, virus, muffe, lieviti, parassiti. La carica batterica, le vie di contaminazione

Salmonella, Stafilococco, E.Coli, Botulino

MODULO 3

U.D 1- L'igiene professionale

- Igiene del personale, dell'ambiente e delle attrezzature.

UD.2- Il sistema HACCP. La qualita' degli alimenti. Le frodi alimentari

MODULO 4

U.D 1- Alimentazione equilibrata e LARN

- Il concetto di metabolismo. Le sostanze nutritive.

- Valutazione dello stato nutrizionale: strumenti e analisi.

- Indice di massa corporea (formula); tabelle del peso teorico di accrescimento

- Il concetto di LARN.

- Le linee guida ministeriali per una sana alimentazione italiana.

- Il concetto di piramide alimentare

MODULO 5

UD1 Il significato di dieta; criteri generali per la costruzione di una dieta.

- Dieta nella gravidanza, neonato, infanzia, adolescente, adulto, anziano

UD2- Tipologie dietetiche

Dieta mediterranea: valore e implicazioni. La piramide alimentare mediterranea

- Dieta vegetariana, vegana.

-Dieta macrobiotica (cenni)

MODULO 6

U.D 1 - Patologie alimentari

Obesita'

Diabete

Arterosclerosi

Iperensione arteriosa

Allergie e intolleranze alimentari. La celiachia

Tumori e alimentazione

Anoressia e bulimia

Patologie digestive: gastrite (cenni)

MODULO 7

UD 1 - Cibo e religione

- Gli alimenti tipici delle principali religioni del mondo: ebraismo, induismo, buddismo, islamismo, cristianesimo

	<p>In data 15 Maggio rimangono da svolgere i seguenti argomenti: MODULO 7 (CIBO E RELIGIONI) MODULO 1 (NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI E FILIERA)</p>
--	---

VERIFICHE

1° quadrimestre: 1 prova scritta, 2 verifiche orali

2° quadrimestre: 2 prove scritte, 1 verifica orale (piu' un' altra eventuale entro il 30 maggio)

Simulazioni: 2 simulazioni seconda prova ministeriale (4 aprile e 11 maggio)

ATTIVITA' DISCIPLINARI	
LINGUA INGLESE	
DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	<p>MASTERING – COOKING AND SERVICE ELI ED. –C.E. MORRIS – S. SARDI COOK BOOK CLUB CLITT.ED. – OLGA CIBELLI – DANIELA D'AVINO FLAVOURS- ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE - RIZZOLI ED. – E. ASSIRELLI, A. VETRI</p>
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	FOTOCOPIE DA ALTRI TESTI, MAPPE, LINK, VIDEO, ATTIVITA' ASINCRONE
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	66
COMPETENZE	<p>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e per interagire in diversi ambiti e in semplici contesti professionali. Utilizzare il lessico settoriale Promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali Comprendere aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.</p>
ABILITA'	<p>Saper operare delle scelte consapevoli nella predisposizione di menu tenendo conto delle diverse tradizioni e regole di natura religiosa. Saper spiegare le relazioni fondamentali tra cibo e salute. Essere in grado di illustrare alcuni comportamenti virtuosi circa le diverse abitudini alimentari. Saper descrivere la Piramide Alimentare, la Eatwell Guide e le caratteristiche della Dieta Mediterranea. Essere in grado di dare informazioni sulle diete speciali e alternative e altri tipi di diete oltre alle intolleranze e allergie da cibo. Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità Dare informazioni sul movimento culturale dello Slow Food, marchi di qualità, presidi slow food in Italia.</p>
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	<p>Recupero in itinere, studio individuale, pausa didattica. Attività asincrone di supporto e/o recupero e potenziamento</p>
CONTENUTI	<p><u>FOOD AND RELIGION</u> Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism, Christianity</p> <p><u>DIET AND NUTRITION</u> Food science, Nutrition, and Nutrients Healthy Eating The Mediterranean Diet The Food Pyramid The Eatwell Guide vs My Plate</p>

	<p>Other types of diets Alternative diets Food allergies and intolerances Catering for customers with allergies and intolerances or special needs</p> <p><u>THE SUSTAINABLE TABLE</u> Global sustainable food system vs sustainable food system Sustainability Slow food Slow food presidia in Italy Food quality labels and seals.</p>	
VERIFICHE		
TIPOLOGIA	COMPETENZE	NUMERO
Verifiche scritte e orali Esercitazioni Simulazioni	Acquisire nuovi contenuti e approfondire/consolidare i concetti fondamentali già assimilati esponendoli in lingua inglese e contestualizzandoli in chiave professionale.	2 verifiche scritte e 2 orali nel primo quadrimestre. Test ed esercitazioni varie 2 verifiche orali e scritte nel secondo quadrimestre simulazioni prova orale durante le classiche verifiche orali simulazioni prova orale durante i corsi pomeridiani

ATTIVITA' DISCIPLINARI**SCIENZE MOTORIE**

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

DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	Piu Movimento Slim
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Utilizzo di strumenti multimediali: registro elettronico; email; lim.
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	66
COMPETENZE	Interrogarsi sulle proprie capacità motorie, condizionali e coordinative. Relazionarsi con gli altri e con il mondo dello sport, al fine di sviluppare un maturo senso critico. Riconoscere l'incidenza di un corretto stile di vita sulla salute ed il benessere personale e sociale. Rispettare le regole del gioco ed il fair play. Saper individuare e valorizzare nello sport, i valori delle competenze chiave di cittadinanza, con il fine di diventare un cittadino del mondo.
ABILITA'	Saper eseguire i gesti tecnici degli sport proposti, tennis tavolo, basket, pallavolo, calcio a 5 e calcio balilla.
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Lavori di gruppo e di tecnica individuale.
CONTENUTI	Esercitazioni pratiche sui fondamentali degli sport proposti. Fase agonistica, tornei di calcio a 5, tennis tavolo, calcio balilla e basket 3 contro 3. Capire per linee generali il funzionamento dei principali apparati anatomici, con particolare riguardo alle attività sportive

VERIFICHE

TIPOLOGIA	COMPETENZE
Osservazione sistematica dei livelli raggiunti.	<ul style="list-style-type: none">- Senso tattico in gara, essere in grado di trovare la soluzione migliore per la risoluzione della situazione, (problem solving).- Rispetto delle regole e dell'avversario- Impegno e partecipazione.

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	
DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	Professionisti in cucina: tecniche e pratiche per i futuri chef di Giovanni Salviani Editore Hoepli
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Lavori di gruppo, ricerche di approfondimento, questionari sul settore eno-gastronomico, strumenti professionali di autocontrollo, testi del settore.
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	132 ore
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Acquisire una cultura generale e storica della gastronomia generale dalla regionale alla internazionale.</i> ➤ <i>far raggiungere all'allievo le conoscenze basi delle normative di legge per la lavorazione, la trasformazione degli alimenti e il piano di autocontrollo HACCP.</i> ➤ <i>Essere in grado di saper riconoscere in maniera autonoma le diversificazioni delle categorie degli alimenti e le loro caratteristiche organolettiche e specifiche.</i> ➤ <i>Collegare e contestualizzare in modo corretto le loro conoscenze alimentari.</i> ➤ <i>Essere in grado di affrontare, per quanto riguarda la parte teorica, tutte le tipologie previste dall'esame di stato.</i> ➤ <i>Utilizzare in maniera appropriata il linguaggio specifico e tecnico e di comprendere, riconoscere ed utilizzare i documenti di lavoro proposti.</i> ➤ <i>Essere in grado di utilizzare in maniera corretta le tutte le attrezzature di cucina sia per quanto riguarda la trasformazione che per la sua conservazione.</i> ➤ <i>Utilizzare un linguaggio appropriato e specifico, per quanto riguarda rispetto alle conoscenze e alle capacità di argomentazione.</i> ➤ <i>Sviluppare le capacità di senso critico, approccio al lavoro, e giusta motivazione.</i> ➤ <i>Conoscenza delle varie categorie dei prodotti nella ristorazione</i> ➤ <i>Comprensione dell'importanza della qualità del prodotto agroalimentare</i> ➤ <i>Conoscenza sull'organizzazione del lavoro in un centro produzione pasti</i> ➤ <i>Conoscenza delle principali forme di catering e modalità sul servizio</i> ➤ <i>Prevenzione dei rischi di contaminazione ed alterazione dei prodotti</i> ➤ <i>Formazione e sviluppo dell'etica professionale</i> ➤ <i>Distinguere e proporre i vari menu per le varie tipologie di eventi</i>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Saper spiegare e preparare piatti per malattie legate ai disordini alimentari.</i> ➤ <i>Saper operare delle scelte consapevoli nella predisposizione di menu tenendo conto delle diverse tradizioni e regole di natura religiosa.</i> ➤ <i>Saper descrivere la Piramide Alimentare e le caratteristiche della Dieta Mediterranea</i> ➤ <i>Saper spiegare e adottare un corretto piano HACCP e dare informazioni circa le più comuni malattie correlate al cibo (contaminazione, avvelenamento, batteri e virus, ecc</i> ➤ <i>Essere in grado di preparare piatti adatti alle diete speciali e alternative</i> ➤ <i>Saper descrivere i più comuni metodi di conservazione del cibo</i> ➤ <i>Saper proporre abbinamenti di vini ai cibi</i> ➤ <i>Progetta il menù in base ai prodotti del territorio</i> ➤ <i>Organizza e progetta eventi speciali. Pianifica un ricevimento</i> ➤ <i>Saper individuare gli strumenti per prevenire le differenti contaminazioni biologiche, chimiche, fisiche</i>
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Le attività di recupero sono state effettuate dedicando appositi spazi durante le ore di lezione. Il recupero si è reso necessario soprattutto per quanto riguarda tematiche curriculari, quali: responsabilità nelle attività di ristorazione, abitudini alimentari e stili di cucina, sistemi e locali di ristorazione, progettazione attività, igiene e antinfortunistica.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'approvvigionamento delle materie prime: <ul style="list-style-type: none"> ○ il percorso delle merci in azienda, ○ la filiera corta ○ la vendita diretta

- il km 0

➤ **Origini e certificazione dei prodotti alimentari:**

- prodotti a denominazione d'origine, DOP, IGT, STG, PAT,
- i prodotti tradizionali
- alimenti biologici
- La tracciabilità

➤ **Gli alimenti moderni**

- ✓ Alimenti integrali
- ✓ Alimenti light e dietetici

➤ **La cucina:** la progettazione, requisiti di igiene, sicurezza e strutturali

- La "marcia in avanti"
- Le attrezzature: grandi e piccole
- Prevenzione anti-infortunistica
- La contaminazione crociata

➤ **Il sistema di autocontrollo e la normativa H.a.c.c.p. :**

- Modulo di compilazione HACCP
- La sicurezza alimentare e la contaminazione degli alimenti
- La contaminazione chimica, fisica e biologica
- Il pacchetto igiene e le nuove normative
- Disciplinare di produzione degli alimenti certificati
- Corretta prassi igienica
- Prevenzione antinfortunistica sul lavoro
- Rischio elettrico e di incendio
- Rischi infortunistici
- Obblighi riguardanti il datore di lavoro
- Obblighi riguardanti il lavoratore

➤ **Intolleranze ed allergie alimentari (conoscenza medica e approfondimento delle normative)**

- La programmazione del lavoro in base all'utenza
- La cottura con il sottovuoto
- L'abbattimento di temperatura

➤ **Il menù**

- Il menù: stesura, struttura, componenti e caratteristiche
- Il menù come strumento di vendita
- Stagionalità dei prodotti
- Le diverse forme di ristorazione
- I servizi per banchetti, ricevimenti e congressi interni alla struttura ristorativa

➤ **Marketing e menu**

- Cos'è il marketing
- Il marketing mix
- Il piano di marketing
- Le tipologie di clientela
- La promozione aziendale

➤ **La ristorazione collettiva**

	<ul style="list-style-type: none"> ○ I ticket restaurant: il nuovo sistema di refezione ○ l'offerta, la ristorazione tradizionale e moderna ○ la ristorazione Viaggiante ○ Il catering a domicilio ○ Il Catering ○ Definizione di catering ○ La normativa che regola l'attività di catering ○ Caratteristiche delle attività di catering ○ Modalità del servizio ○ L'organizzazione del servizio <p>➤ La cucina regionale italiana e cenni sulla cucina internazionale</p>
--	---

VERIFICHE		
TIPOLOGIA	COMPETENZE	NUMERO
Verifica pratica	Conoscenza delle nozioni oggetto del programma.	
Verifiche orali	Capacità operative relative al programma in oggetto	2 nel primo quadrimestre 2 nel secondo quadrimestre

ATTIVITA' DISCIPLINARI	
DISCIPLINA	
DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 – ED. TRAMONTANA – AUTORE S. RASCIONI
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	
NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE	66
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e analizzare il sistema gestionale aziendale nella sua unitarietà nei suoi sottoinsiemi; - Conoscere le operazioni di gestione e il loro riflesso sul risultato economico; - Conoscere la composizione quantitativa e qualitativa del capitale dell'impresa ristorativa/ricettiva e saper redigere semplici prospetti; - Conoscere e analizzare l'attività commerciale e il marketing management; - Conoscere e analizzare gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale; - Conoscere gli elementi della gestione finanziaria e delle imprese turistiche;
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Saper redigere un piano di “fabbisogno finanziario”; - Sapere riconoscere le diverse fonti di finanziamento di una azienda; - Sapersi districare nella redazione di un piano di marketing.
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	RECUPERO IN ITINERE E STUDIO INDIVIDUALE

CONTENUTI	<p>Argomenti dell'a.s. precedente</p> <ul style="list-style-type: none">• Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali:<ul style="list-style-type: none">- che cos'è un finanziamento;- quando si manifesta il fabbisogno finanziario;- da cosa dipende l'ammontare del fabbisogno finanziario;- quali sono le fonti di finanziamento di un'impresa;- finanziamenti di capitale proprio e di debito;• I finanziamenti bancari:<ul style="list-style-type: none">- che cos'è una banca;- le funzioni svolte dalla banca;- lo strumento che regola i rapporti tra banca e cliente;- le forme tecniche dei finanziamenti bancari;- il contratto di leasing;- i finanziamenti pubblici;
-----------	--

CONTENUTI

Argomenti dell'attuale a.s.:

- Il mercato turistico internazionale:
 - i caratteri del turismo
 - quali fattori influenzano il turismo internazionale
 - quali sono le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali:
 - quali sono gli organismi internazionali
 - gli organi dell'Unione Europea
 - le fonti normative internazionali e comunitarie
- Il mercato turistico nazionale:
 - gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
 - le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti normative interne:
 - gli organismi interni
 - le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo:
 - quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale
 - quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia
- Il marketing: aspetti generali:
 - che cos'è il marketing;
 - qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo;
 - marketing turistico;
- Il marketing strategico:
 - le fasi del marketing strategico;
 - le fonti informative;
 - l'analisi interna;
 - come si effettua l'analisi della concorrenza e della domanda;
 - la segmentazione;
 - che cos'è il target;
 - il posizionamento;
 - come si determinano gli obiettivi strategici;

VERIFICHE		
TIPOLOGIA	COMPETENZE	NUMERO
Verifiche orali scritte	Acquisire capacità di analisi e sintesi dei principali argomenti trattati	6

ATTIVITA' DISCIPLINARI	
DISCIPLINA FRANCESE	
DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	CÔTÉ CUISINE CÔTÉ SALLE
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	<ul style="list-style-type: none"> ● Dispense ● Video ● Attività di ascolto ● Risorse online ● Piattaforma didattica
NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE	67
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e la cultura francese in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. - Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. - Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in contesti professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti all'ambito professionale di appartenenza in lingua francese. - Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. - Comprendere i punti principali di testi su argomenti di interesse professionale. - Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, video, ecc) anche con tecnologie digitali. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere: uso di mappe concettuali, somministrazione di esercizi aggiuntivi.
CONTENUTI	<p>UDA 1: PLANÈTE CUISINE</p> <p>THÉORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les aliments ● Les actions en cuisine ● Les ustensiles de cuisine ● Les spécialités de différentes régions de France <p>PRATIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Décrire les actions culinaires ● Expliquer les différentes étapes d'une recette ● Présenter une spécialité française <p>UDA 2: ALIMENTATION ET SANTÉ</p> <p>THÉORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les groupes alimentaires et leurs nutriments ● La pyramide alimentaire ● Le régime méditerranéen ● Les régimes alternatifs ● Allergies et intolérances ● Les régimes alimentaires pour coeliaques ● Les menus religieux ● Les troubles du comportement alimentaire <p>PRATIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Parler d'un régime, d'une diète ● Évaluer sa propre alimentation quotidienne ● Concevoir et rédiger des menus équilibrés ● Réaliser des menus pour des régimes spécifiques <p>GRAMMAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le présent de l'indicatif - Révision ● Les nombres - Révision ● Il faut / il y a - Révision ● L'impératif - Révision ● Les articles partitifs ● C'est/Ce sont vs Il/Elle est - Ils/Elles sont ● Les adverbes de quantité ● Le comparatif de qualité

VERIFICHE		
TIPOLOGIA	COMPETENZE	NUMERO
- Verifiche scritte (Test a risposta aperta /chiusa /multipla	Acquisire nuovi contenuti e approfondire/consolidare i concetti fondamentali già assimilati esponendoli in lingua francese e contestualizzandoli in chiave professionale.	2 a quadrimestre
- Verifiche orali		1 a quadrimestre
- Compiti di realtà		1 a quadrimestre

Data

12/05/2023

ATTIVITA' DISCIPLINARI

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

DOCENTE

TESTO ADOTTATO

Letteratura in contesto, Palumbo, M.Carlà, A.Sgroi

ALTRI STRUMENTI
DIDATTICI

Utilizzo di strumenti multimediali: video interviste, documentari, testimonianze, film.
Utilizzo di piattaforme Axios, Whatsapp, Kahoot et al..

NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE

132

COMPETENZE

- Essere in grado di affrontare autonomamente opere nuove
- Acquisire la capacità di analisi dei testi letterari
- Acquisire la capacità di stabilire collegamenti intertestuali tra autori, testi e temi
- Acquisire la capacità di stabilire collegamenti interdisciplinari
- Sviluppare nello studente la capacità di esprimere opinioni motivate a partire da un testo letterario
- Sviluppare la competenza comunicativa, abituando lo studente a un'esposizione chiara e coerente di fronte a un pubblico
- Sviluppare lo spirito critico

<p>ABILITA'</p>	<p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo, cioè:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper riconoscere le diverse tipologie testuali - saper riconoscere le informazioni essenziali evidenziando le parole-chiave - essere in grado di leggere e individuare collegamenti tra i testi letti e altre fonti (documenti storici, carte geografiche, grafici e tabelle) - leggere consapevolmente un testo individuando tema e messaggio, forme metriche di base, figure retoriche e aspetti peculiari dello stile dell'autore affrontato. - contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico - saper partecipare a un dibattito rispettando le regole di conversazione - essere in grado di pianificare un intervento su un argomento dato, rispettando l'ordine espositivo - produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma e adeguati alla consegna - ideare e pianificare un testo coerente e coeso adeguato alla tipologia testuale richiesta <p>Scrivere un curriculum vitae in formato europeo.</p>
<p>STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppi di lavoro - Riflessioni guidate con analisi di brani forniti - Peer to peer - Studio autonomo - Recupero pomeridiano

CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> - La fine del Romanticismo (tra Positivismo e Decadentismo) - Verga: vita, opere e poetica - Pascoli: vita, opere e poetica - D'Annunzio: vita, opere e poetica - Introduzione alle Avanguardie del Novecento <p>I seguenti autori saranno svolti dopo il 15 maggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pirandello: opere e poetica - Svevo: opere e poetica - Ungaretti: opere e poetica - Montale: opere e poetica
-----------	--

VERIFICHE
TIPOLOGIA
<p>Verifiche scritte</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Compiti di realtà</p>

ATTIVITA' DISCIPLINARI	
DISCIPLINA MATEMATICA	
DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	“LINEAMENTI DI ANALISI “ di Bergamini Grazi edito da Zanichelli
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Schemi , appunti formulari e calcolatrice scientifica
NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE	99
COMPETENZE	Saper svolgere esercizi sui singoli argomenti
ABILITA'	Saper svolgere l' intero studio di funzione con l' esclusione dello studio della derivata seconda
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Pausa didattica dopo la fine del primo quadrimestre, sportello didattico e da marzo corsi pomeridiani di potenziamento in vista dell' esame orale

CONTENUTI	<p>Ripasso equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte</p> <p>Studio di funzione classificazione delle funzioni dominio di funzione (algebriche: intere, fratte e irrazionali) studio del segno intersezione con gli assi</p> <p>Limiti forma indeterminata 0/0 forma indeterminata infinito meno infinito forma indeterminata infinito fratto infinito</p> <p>Asintoti verticali orizzontali obliqui</p> <p>P.S. : sono state studiate solo funzioni algebriche razionali intere e fratte</p>	
VERIFICHE		
TIPOLOGIA	COMPETENZE	NUMERO
Verifiche scritte ed orali	Saper inquadrare dal punto di vista teorico l'argomento e saper svolgere gli esercizi proposti	3 valutazioni nel primo quadrimestre e 3 nel secondo



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "Rosario Livatino"

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

email: rmis00400b@pec.istruzione.it - rmis00400b@istruzione.it

www.professionalepalestrina.gov.it

PROGRAMMA FINALE DÌ SALA E VENDITA

CLASSE 5 C ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022/2023

DOCENTE

Ore lezione: 2

Il menù e la lista delle vivande

- Il menù e la lista delle vivande come strumento di vendita.
- Le regole ortografiche e l'impostazione grafica.
- I fattori che determinano la scelta dei piatti nel menù.
- Progettazione della lista delle vivande legata ai prodotti del territorio
- La lista dei vini.
- Software di settore

Il Banqueting e il catering

- Il banqueting
- Il catering
- Le tipologie di servizio
- Il committente e le informazioni necessarie alla progettazione ed organizzazione di un evento.
- La progettazione e l'organizzazione di un evento.
- I prodotti e le attrezzature necessarie.
- La logistica, i tempi e i modi di intervento.
- L'analisi dei costi.
- La realizzazione del servizio.
- Il software di settore.

L'ambiente operativo

- Le fasi operative dei servizi di ristorazione dall'arrivo degli ospiti al commiato
- Gli stili di servizio

Cave, 02 Maggio 2023

Il Docente

ATTIVITA' DISCIPLINARI

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

DOCENTE

TESTO ADOTTATO

La storia è servita. Dal Medioevo a oggi,
Laterza, M. Montanari

ALTRI STRUMENTI
DIDATTICI

Utilizzo di strumenti multimediali: video interviste,
documentari, testimonianze, film.
Utilizzo di piattaforme Axios, Whatsapp,
Kahoot et al..

NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE

66

COMPETENZE

- Conosce i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal secolo XIX al secolo XX in Italia in Europa e nel mondo
- Conosce gli elementi essenziali del metodo storico: nozione di fonte, la periodizzazione
- Conosce gli strumenti essenziali della ricerca storica: varie tipologie di fonte, carte geo-storiche e tematiche, mappe statistiche e grafici
- Conosce il lessico delle scienze storico-sociali
- Conosce la Costituzione, i suoi principi fondamentali e le sezioni in cui si articola

ABILITA'

- Stabilisce relazioni tra fatti storici e individua i nessi di causa-effetto
- Colloca correttamente gli eventi principali nello spazio e nel tempo
 - Adopera correttamente il lessico delle scienze storico-sociali
 - Sa leggere e analizzare una fonte, una carta tematica, un grafico o una mappa statistica
 - Sa analizzare un fatto storico alla luce di documenti e fonti dirette e indirette
 - Sa distinguere i molteplici aspetti di un evento interpretando e valutando le testimonianze e iv documenti relativi
 - Sa operare collegamenti interdisciplinari
 - Sa leggere e analizzare i principi fondamentali della Costituzione
 - Sa mettere in relazioni alcuni articoli della Costituzione con gli accadimenti storici studiati
 - Sa orientarsi nella lettura di un quotidiano e verificare l'attendibilità di una fonte d'informazione

<p>STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gruppi di lavoro - Riflessioni guidate con analisi di brani forniti - Peer to peer - Studio autonomo
<p>CONTENUTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'800: la fine dell'equilibrio del Congresso di Vienna e l'Imperialismo - L'Europa ed il mondo ad inizio Novecento - Destra e sinistra storica - L'Età giolittiana - La Prima guerra mondiale <p>I seguenti argomenti saranno svolti dopo il 15 maggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ascesa dei totalitarismi - La Seconda guerra mondiale e la Resistenza - Introduzione al mondo bipolare

<p>VERIFICHE</p>
<p>TIPOLOGIA</p>
<p>Verifiche scritte Verifiche orali Compiti di realtà</p>

ATTIVITA' DISCIPLINARI	
TEORIE E TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE - 5C	
DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	M. Di Masi, F. Mariani, I. Passeri, Strategie e tecniche della comunicazione turistica, Simone per la scuola.
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	LIM, sussidi audiovisivi, presentazioni in Power Point, mappe concettuali
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	33
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturale e relazionali dell'espressività corporea ● Saper cogliere le trasformazioni culturali, economiche e tecnologiche per una migliore conoscenza dei bisogni e per i processi di servizio commerciale e pubblicitario. ● Saper comunicare efficacemente, aver capacità di ascolto, attenzione empatica e capacità di saper lavorare in gruppo (team work). ● Saper interpretare le proprie esperienze individuali e professionali alla luce dei principali concetti della teoria della comunicazione
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere la potenzialità della comunicazione verbale e non verbale ● Saper modulare le proprie modalità di interazione in base al contesto e feedback ● Saper riconoscere l'importanza della comunicazione efficace ● Analizzare ed interpretare i messaggi di comunicazione pubblicitaria. ● Riconoscere e comprendere le dinamiche sociali presenti in contesti relazionali.
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Interventi in itinere; indicazioni per il recupero autonomo, studio individuale, pause didattiche.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uda 1 La comunicazione e il processo comunicativo (pag. 9-19) <ol style="list-style-type: none"> a. Il concetto di comunicazione b. Gli elementi fondamentali della comunicazione c. La comunicazione e la soddisfazione dei bisogni umani: la piramide di Maslow d. La comunicazione aziendale e la piramide di Maslow e. La pubblicità e i bisogni 2. Uda 2 Linguaggi e segni (pag. 46-56 e 65-67) <ol style="list-style-type: none"> a. La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale b. la comunicazione efficace con la PNL

	<p>c. il cibo e i cinque sensi</p> <p>3. UdA 3 La comunicazione interpersonale</p> <p>a. La comunicazione interpersonale</p> <p>b. La comunicazione efficace</p> <p>c. L'analisi transazionale di Eric Berne e gli stili comunicativi</p> <p>4. UdA 4 Interazioni sociali e team work (p.124-125 e pag 128-137)</p> <p>a. L'interazione sociale</p> <p>b. I gruppi e il team working</p> <p>c. Le dinamiche di gruppo</p> <p>d. I ruoli</p> <p><i>(i punti dal b al d dovranno essere svolti nella seconda parte del mese di maggio)</i></p>	
VERIFICHE		
TIPOLOGIA	COMPETENZE	NUMERO
Verifiche scritte strutturate e semistrutturate	Acquisire nuovi contenuti e approfondire/consolidare i concetti fondamentali già assimilati.	2 prove nel primo quadrimestre
Lavori di gruppo e individuali su supporto digitale.	Saper interpretare le proprie esperienze individuali e professionali alla luce dei principali concetti della teoria della comunicazione	2 prove nel secondo quadrimestre
	Saper analizzare un prodotto pubblicitario in base alle principali teorie studiate, in particolare la teoria dei bisogni di Maslow.	

Cave, 8 maggio 2023

Firma docente

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

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2022/2023

Prof.:

Classe: 5C

Disciplina: Tecniche della comunicazione

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 disciplinare molto vivace, poco incline all'ascolto e alla concentrazione e poco rispettosa delle regole; sicuramente questo quadro è stato fortemente influenzato dal fatto di vedere la classe una sola volta alla settimana e nell'ultima ora di lezione della mattinata, ora in cui gli alunni sono molto stanchi e fanno fatica a concentrarsi. C'è un gruppo di studenti che si è mostrato più interessato, ha partecipato alle lezioni in maniera propositiva e ha svolto i lavori assegnati nei tempi previsti; un altro piccolo gruppo ha avuto un atteggiamento più passivo in classe, mostrandosi non particolarmente interessato, ma non ha impedito lo svolgimento delle lezioni; infine un altro gruppo che ha reso piuttosto difficile portare avanti le lezioni, con atteggiamenti disturbanti e poco rispettosi in classe, e uno scarso impegno nel lavoro a casa. Nel complesso i risultati sono mediamente sufficienti, con risultati anche soddisfacenti e buoni e per una parte della classe, e risultati non soddisfacenti per un altro gruppo. La frequenza monosettimanale delle lezioni inoltre, non ha aiutato l'instaurarsi di una regolarità del ritmo di lavoro, spesso interrotto per circostanze di vario genere, soprattutto nella seconda parte dell'anno (ponti o vacanze, partecipazione ad attività scolastiche come uscite, progetti, simulazioni d'esame ecc.)

ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

Globalmente la maggior parte della classe ha raggiunto le competenze individuate nel piano di lavoro; le maggiori difficoltà sono state quelle legate all'esposizione e alla spiegazione di concetti teorici legati alla comunicazione e alla mancanza di un linguaggio appropriato; questo può essere legato, oltre che ad una mancanza di continuità e impegno nello studio e ad eventuali carenze pregresse nella capacità espositiva, al fatto che la materia in questione è stata introdotta solo nell'ultimo anno, con un'ora settimanale: forse questo tempo non è stato sufficiente per permettere ai ragazzi di "prendere le misure" della disciplina.

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

Le verifiche sono state soprattutto scritte (prove strutturate o semistrutturate; brevi lavori di ricerca o rielaborazione da svolgere a casa sulle tematiche affrontate in classe)

La valutazione ha tenuto conto dell'esito della prova, della comprensione della consegna, della puntualità nel rispettare le scadenze e nell'impegno e interesse mostrato in classe.

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

Tipologia :

Titolo :

Breve descrizione dell'attività:

Data

Cave, 8 maggio 2023

Firma

RELAZIONE FINALE
Anno scolastico 2022-2023

Prof.:
Classe: 5 C
Materia: ENOGASTRONOMIA - CUCINA

In allegato il programma dettagliato controfirmato da almeno due studentesse o studenti della classe.

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 SEMPRE DIMOSTRATO INTERESSE NELLA MIA MATERIA,
SOPRATTUTTO NELLA PARTE PRATICA**

ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

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

Sono stati raggiunti gli obiettivi programmati

2. Unità di apprendimento (UdA)

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?

no

3. Metodologia

a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state

X lezione frontale

lavori di gruppo

discussione collettiva

X didattica laboratoriale

X 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

X 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

X 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)

X 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

VERIFICHE ORALI E PRATICHE

Data

Firma

26/04/2023

Istituto d'Istruzione Superiore Professionale "ROSARIO LIVATINO"

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

email: rmis00400b@pec.istruzione.it- rmis00400b@istruzione.it

www.professionalepalestrina.edu.it

Tel 0699180189

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2022/2023

Prof.:

Classe: 5^A C

Disciplina: D.T.A.

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 in quanto vi è un piccolissimo gruppo di studenti che partecipa alle lezioni in maniera non passiva, anche se quasi mai propositiva, e adoperandosi in maniera sufficiente nello studio domestico, un altro molto più numeroso invece che ha un atteggiamento passivo e poco interessato, incostante nello studio personale.

ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

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

Le competenze programmate nel piano di lavoro che non sono state raggiunte completamente sono principalmente: 1) Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista; 2) Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato con uso pertinente del patrimonio lessicale e tecnico.

b. Specificare per quali motivi

La classe ha mostrato poca propensione allo studio, in particolare domestico. Per tale motivo globalmente presenta una preparazione da ritenersi quasi sufficiente.

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

Nel corso dell'anno sono state adottate osservazioni sistematiche miranti a valutare l'interesse, la partecipazione alla vita scolastica, l'impegno, le capacità e le competenze in merito ai contenuti appresi; inoltre, accanto alla tradizionale verifica orale e scritta, è stato affiancato il dialogo guidato su problematiche emerse durante il lavoro disciplinare, molto significativo per verificare le capacità critiche e il livello di maturazione degli allievi. Per quanto riguarda i criteri di valutazione, sono stati adottati parametri essenzialmente miranti a valorizzare le potenzialità umane e culturali degli allievi; la valutazione non è stata legata alle prestazioni occasionali dei discenti, al contrario è stata la risultante di vari fattori tra loro interagenti, quali ad esempio: il livello di partenza, le carenze di base, l'impegno e il grado di partecipazione, il metodo di studio, la progressione dell'apprendimento, le capacità espositive e di rielaborazione personale delle conoscenze e competenze gradualmente acquisite, in relazione agli obiettivi cognitivi e comportamentali prefissati.

Il programma svolto ha interessato per tutta la prima parte dell'anno la ripresa di argomenti fondamentali che non erano stati svolti nell'a.s. precedente. Questo, unito alle difficoltà e alla poca propensione allo studio da parte degli alunni, ha comportato lo svolgimento di non tutti gli argomenti prefissati per l'a.s. in corso.



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 - rmis00400b@istruzione.it
www.professionalepalestrina.gov.it
Tel. 069538087 – Fax 069537963

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2022/2023

Prof.ssa
Classe: 5^C ENOGASTRONOMIA
Materia:matematica

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo

- attenta e propositiva
- attenta e diligente
- tendenzialmente passiva

X 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
- tendenzialmente corretto

X non sempre corretto

spesso scorretto

4. Rapporti con gli studenti della classe

sereni e collaborativi

corretti anche se distaccati

X non sempre collaborativi

spesso conflittuali

5. Rapporti con le famiglie

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

ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

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

...Saper lavorare in autonomia

b. Specificare per quali motivi

Sottovalutazione delle proprie capacità

3. Metodologia

a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state

X lezione frontale

X lavori di gruppo

X discussione collettiva

didattica laboratoriale

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

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

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

X 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

X 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

Prove scritte ed orali

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 - rmis00400b@istruzione.it
www.professionalepalestrina.gov.it
Tel. 069538087 – Fax 069537963

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2022/23

Prof.

Classe: 5 SEZ. C

Materia: 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
 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. Il clima e le relazioni sono stati buoni, come pure il confronto sui temi affrontati. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Una buona parte degli alunni ha messo in mostra delle spiccate capacità motorie raggiungendo dei livelli di valutazione medio alti partecipando sempre con interesse alle attività sportive proposte. 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

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?

X non utilizzo regolarmente ICT

lezione con il supporto di eBook

X 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)

Verifiche e valutazioni

La classe è stata valutata attraverso l'osservazione sistematica. 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 in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. Inoltre, non è stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun periodo e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

Firma

Palestrina, 12/05/2023



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 - rmis00400b@istruzione.it
www.professionalepalestrina.gov.it
Tel. 069538087 – Fax 069537963

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2022/23

Prof:

Classe: 5 SEZ. C

Materia: 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
- 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 scarso impegno nelle attività didattiche proposte, poco interesse ed un coinvolgimento minimo. Il clima e le relazioni nella classe sono tendenzialmente positivi, con alcuni episodi di accesa vivacità e numerosi di scarsa disciplina. Purtroppo la maggior parte della classe non ha raggiunto i risultati sperati, soltanto un numero molto ristretto di alunni ha sviluppato un buon livello di conoscenze e competenze.

ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

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

Le competenze minime individuate nel piano di lavoro sono state raggiunte.

b. Specificare per quali motivi

.....

.....

2. Unità di apprendimento (UdA): IO VOTO!!

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate

no

sì, ma non significative

sì

Se sì

a. specificare le variazioni

Larga parte della classe non ha mai partecipato alle elezioni, né conosce il funzionamento del sistema politico-istituzionale italiano o europeo.

b. specificare per quali motivi

Viste le pesanti lacune, abbiamo preferito affrontare in alcune lezioni semplificate il funzionamento delle istituzioni nazionali e sovranazionali.

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

Verifiche e valutazione

Il momento della verifica è sempre stato concepito come un momento di crescita personale, per individuare eventuali carenze o elementi risultati poco chiari, così da poterli subito individuare e recuperare. Le verifiche sono avvenute sia in forma scritta, tramite vari tipi di test (Tipologia A, B, C, ecc..) oppure test a risposta aperta e verifiche orali. Inoltre sono state effettuate delle valutazioni sulla produzione di prodotti digitali (ppt, googl doc, canva. Ecc).

Roma, 7 maggio 2023

Firma

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

RELAZIONE FINALE Anno scolastico 2022/2023

Prof.:

Classe: 5C

Disciplina: SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo

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

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

- ottimo (9)
- buono (8)
- X **soddisfacente** (7)
- 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

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

5. Rapporti con le famiglie

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

Breve profilo educativo-didattico della classe. La classe è composta da 24 alunni, 20 ragazzi e 4 ragazze, quasi tutti pendolari, provenienti da Roma e dai paesi limitrofi. Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno mostrato un comportamento non sempre disciplinato e collaborativo, e per molti di loro è stato spesso necessario intervenire con dei richiami per le continue distrazioni durante le lezioni. Dal punto di vista didattico, l'impegno sia in classe che nello svolgimento dei compiti assegnati per casa può ritenersi sufficiente, ma si segnala la presenza di un paio di alunni che si sono particolarmente distinti per interesse e partecipazione, conseguendo ottimi risultati. Al termine dell'anno scolastico, si possono quindi individuare le seguenti fasce di livello: fascia A (alta), costituita dagli alunni che hanno raggiunto competenze di base molto buone, con ottime capacità di comprensione, rielaborazione e autonomia di lavoro; fascia B (intermedia), formata dagli alunni in possesso di una sufficiente preparazione di base e capacità di elaborazione; fascia C (medio-bassa), alla quale appartengono gli alunni con una preparazione di base mediocre/sufficiente, fortunatamente compensata attraverso l'intervento didattico da parte dell'insegnante e opportune strategie di studio (mappe concettuali e schemi).

L'obiettivo principale della mia attività didattica è stato quello di favorire, oltre alla acquisizione dei concetti fondamentali della sana alimentazione, la **consapevolezza** delle principali patologie legate ad uno stile di alimentazione scorretto, soffermandomi in particolar modo su malattie come il diabete, l'obesità, l'ipertensione arteriosa e le iperlipidemie. Ho trattato questi argomenti cercando di coniugare il rigore scientifico (uso di una terminologia appropriata) con la semplicità di linguaggio, tenendo conto delle capacità e dei limiti degli alunni. Dunque, l'obiettivo nel suo insieme è stato quello di sviluppare:

- consapevolezza dell'importanza di una buona alimentazione, delle patologie alimentari e dell'igiene professionale.
- capacità di analisi e sintesi
- capacità di saper valutare
- applicare principi e regole
- riflessione e rielaborazione personale.

ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

- a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati? **NO**
- b. Specificare per quali motivi **NO**

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
- X sintesi, schemi e mappe concettuali

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
- X 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

1° quadrimestre: 1 prova scritta, 2 verifiche orali

2° quadrimestre: 2 prove scritte, 1 verifica orale (più un'altra eventuale entro il 30 maggio)

2 simulazioni seconda prova maturità: 4 aprile e 11 maggio

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

Tipologia : **UDA Ed.Civica**

Titolo : **Cittadini in Italia, in Europa e nel mondo.**

Breve descrizione dell'attività: svolgimento di lezioni (3h) sul **problema dell'inquinamento ambientale** e le strategie per una produzione alimentare ecosostenibile BIO e km0, nonché lotta allo spreco di cibo. Visione di un documentario video e ricerche su internet. Produzione di elaborato tramite power-point e word.

Data
8/5/2023

Firma

RELAZIONE FINALE
Anno scolastico 2022-2023

Prof.ssa
Classe: 5C
Materia: Lingua Inglese

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo

- attenta e propositiva
- attenta MA NON SEMPRE diligente
- tendenzialmente passiva
- TALVOLTA 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)
- insufficiente (3/4)

I diversi livelli di profitto, in particolare gli ultimi due in elenco, fanno riferimento a situazioni individuali (di singoli allievi che non hanno raggiunto o hanno raggiunto in parte la sufficienza)

3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe

- molto corretto
- tendenzialmente corretto
- non sempre corretto (ALCUNI ALUNNI)
- 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 (SOLO DI ALCUNI ALUNNI)

Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe ha mostrato, soprattutto fino al primo quadrimestre un po' di superficialità sia nell'impegno domestico che nell'approfondimento in classe. La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre costante tranne per un numero esiguo di studenti che dal punto di vista didattico hanno evidenziato un maggiore senso di responsabilità e coinvolgimento in tematiche nuove. Nel complesso, il gruppo – classe non ha mostrato un buon livello di maturità che ha influito negativamente sul profitto del primo periodo di valutazione scolastica, anche in coloro che si erano distinti per senso del dovere ma che alla fine del secondo quadrimestre hanno assunto un atteggiamento tendenzialmente più passivo. Gli alunni coinvolti hanno mostrato di non essere sempre maturi e responsabili, portando avanti il lavoro con superficialità. Sono stati molte volte sollecitati ad un comportamento più responsabile e sono state coinvolte le famiglie in maniera tale da incentivare lo studio domestico, il dialogo educativo e la collaborazione reciproca.

ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

a) Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati? / b. Specificare per quali motivi

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti a fatica soprattutto per via della poca partecipazione della classe con la quale la docente ha cercato di trovare metodologie e strategie più adatte a coinvolgere gli alunni e per far sì che riuscissero a raggiungere appunto quanto previsto.

2. Unità di apprendimento (UdA)

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?

- no
- sì, ma non significative
- X sì

Se sì

a. specificare le variazioni

non è stato possibile portare a termine l'intera programmazione a causa dello scarso interesse della classe e della mancanza di impegno nello studio sia domestico che a scuola. Ci si è più volte soffermati nella trattazione/approfondimento/revisione delle stesse tematiche per cercare di colmare le lacune pregresse e individuare nuove strategie per far acquisire contenuti già appresi e allo stesso tempo consolidarne di nuovi.

.....

.....

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
 - X attività con il supporto delle ICT
 - metodologia CLIL
 - esperienze di laboratorio
 - X ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
 - drammatizzazioni
 - X altro mappe, schemi, sintesi elaborati dagli studenti con il supporto della docente
-

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
- 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.)
- X 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)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- X utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- X altro WHATSAPP

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** ha invece tenuto conto soprattutto del livello individuale di acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze ma anche dell’interesse, dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza, dell’impegno, della serietà, della costanza nello studio, della partecipazione e del comportamento. Inoltre, si è valutata la partecipazione alle attività proposte, la puntualità nelle consegne, la capacità comunicativa durante le lezioni e le competenze tecnologiche oltre che la serietà, l’impegno e i risultati raggiunti in base alle capacità individuali, anche laddove ci sono state criticità oggettive dovute, per esempio, a situazioni di DSA o DA.

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

Tipologia: UDA

UDA interdisciplinare: **Il cibo sostenibile**

Breve descrizione dell'attività:

La seguente unità di apprendimento ha voluto avvicinare gli studenti alla scoperta delle tradizioni e delle specialità culinarie tipiche del territorio di appartenenza, dei prodotti a KM0 e dell'importanza del cibo sostenibile che ha permesso loro di avere una maggior consapevolezza su quanto prodotto/mangiato in maniera sana ed equilibrata. Gli alunni hanno relazionato in lingua straniera quanto appreso da tale percorso consegnando dei lavori (mappe, power point, reports) evidenziando le caratteristiche fondanti della Dieta Mediterranea (Nutrients), i prodotti a marchio DOP, IGT, IGP, DOC, STG e l'importanza dello Slow Food Movement.

Data 12/05/2023

Firma

RELAZIONE FINALE DÌ SALA & BAR

CLASSE V SEZ C

A.S. 2022/2023

Analisi della classe

La classe, presa in carico nell'anno scolastico in corso, sin dai primi giorni di scuola si è mostrata coesa. Il buon rapporto con la figura dell'insegnante, fortemente riconosciuta, ha portato molte volte ad averlo come punto di riferimento, questo ha portato ad un regolare svolgimento delle lezioni.

Gli alunni, hanno dimostrato di saper tradurre e interpretare gli argomenti trattati, tuttavia di fianco a ragazzi che dimostravano di possedere un metodo di lavoro autonomo e consolidato, un gruppo ristretto, se ne trovano altri più deboli, con carenze e lacune.

L'interesse è stato abbastanza costante, con un gruppo molto interessato, dimostrando di saper tradurre e interpretare gli argomenti trattati e un piccolissimo gruppo demotivato e non interessato alla disciplina.

La frequenza alle lezioni è stata per alcuni regolare ed assidua, per altri non soddisfacente.

L'approccio da me prescelto è mirato da un lato all'approfondimento della terminologia e della tecnica, dall'altro a impostare un collegamento tra argomenti teorici e pratici, sviluppando il senso critico verso la disciplina, nel riconoscere gli aspetti fondamentali.

Conoscenze, competenze e abilità

Quasi nel complesso il gruppo classe possiede conoscenze, competenze e abilità adeguate, infatti comprendono, analizzano, interpretano e contestualizzano messaggi/informazioni con diverse idee, opinioni in modo funzionale.

Tutto può essere sintetizzato nel seguente modo:

- ✓ Conoscere il ristorante ed i suoi reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature.
- ✓ Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti nel laboratorio di sala & bar
- ✓ Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni componente e il contributo che ogni figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro
- ✓ Riconoscere le situazioni che si presentano in Sala ad al Bar e che possono originare problemi relativi all'igiene e alla sicurezza delle persone
- ✓ Raggiungere capacità di autodisciplina e di autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata
- ✓ Avere acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e presentazione delle pietanze

Attività, metodi e strumenti

- ✓ Lezione frontale in aula per presentare gli argomenti di studio o l'esercitazione pratica da svolgere attraverso il briefing per il coordinamento tra sala e cucina
- ✓ Lezioni di codocenza tra sala, cucina e la lingua straniera

- ✓ Attività dimostrative da parte del docente con la relativa fase ripetitiva dell'allievo in laboratorio
- ✓ Lavoro di ricerca in aula, laboratorio o a casa (problem solving)
- ✓ Trascrizione nell'apposito ricettario delle ricette realizzate e studiate
- ✓ Elaborazione di schemi, tabelle, schizzi, dispense elaborate dal docente che sintetizzano i temi fondamentali studiati
- ✓ Interventi didattici ed educativi integrativi attraverso un corso di recupero e il successivo recupero in itinere

Verifiche e valutazioni

- ✓ Prova d'ingresso iniziale per verificare la situazione individuale del discente e in generale della classe
- ✓ Verifiche orali per aiutare a valutare la loro capacità espressiva

Criteri di valutazione

Per il colloquio orale e la valutazione pratica è stato applicato il seguente criterio di valutazione:

- ✓ Impegno e partecipazione al dialogo didattico - educativo, livello di partenza e continuità nello studio, grado di acquisizione dei contenuti, autonomia in laboratorio e senso critico

Sia nel colloquio orale, sia nell'esercitazione pratica che nella verifica scritta è stata utilizzata una valutazione compresa tra lo zero e il dieci

Cave, 02 Maggio 2023

IL DOCENTE



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 - rmis00400b@istruzione.it
www.professionalepalestrina.gov.it
Tel. 069538087 – Fax 069537963

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2022/23

Prof.ssa:
Classe: 5 SEZ. C
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

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)
-

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

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, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ 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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

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"¹. 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 collo² [...].

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 incolume³. 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 accosto⁴ 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 pulverulenta⁵ 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

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ 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!"⁹

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 raspare 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.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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'umanità¹. 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 generazioni². 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»)³.

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: dissepellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi⁴; 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 dissepellire 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 Cartagine⁵.

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.

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

² 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).

³ *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.

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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 neurali 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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

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.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

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 (MAX 60 pt)	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 1 - 6	INSUFFICIENTE 7 - 8	MEDIOCRE 9 - 11	SUFFICIENTE 12	DISCRETO 13 - 15	BUONO 16 - 18	OTTIMO 19 - 20
Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (Punteggiatura, Ortografia, Morfosintassi)	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
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	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
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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	DESCRIPTORI	MISURATORI	PUNTI Max 40 punti
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	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	
Interpretazione corretta ed articolata del testo	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	7 – 10	10
	Elaborato parzialmente organico	5 – 6	
	Elaborato disorganico	1 - 4	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	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	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	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 Max 40 punti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	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	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	7 – 10	10
	Elaborato parzialmente organico	5 – 6	
	Elaborato disorganico	1 - 4	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	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 Max 40 punti
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	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	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	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	
Coerenza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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).

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CUCINA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA

Documento "La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica"

La gravidanza è per la donna una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita.

Raggiungere gli aumentati fabbisogni di energia e di micronutrienti è molto facile se si segue un'alimentazione già variata e bilanciata basata sui principi della Dieta Mediterranea o altri modelli alimentari che prevedono un consumo prevalente di alimenti di origine vegetale, pesce e consumo limitato di alimenti di origine animale.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (es: diabete e ipertensione gestazionale) e per mettere le basi della salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

In gravidanza è richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

Nella Tabella 1 sono riportati gli incrementi dei fabbisogni di energia e dei macro raccomandati nel periodo della gravidanza (LARN, 2014).

	PRI - AI - RI* Assunzione raccomandata		Perché aumenta?
Energia	I trimestre	+69 Kcal/die	Sintesi dei nuovi tessuti del feto e della madre (utero, placenta, ghiandole mammarie) e depositi energetici per il mantenimento
	II trimestre	+266 Kcal/die	
	III trimestre	+ 496 Kcal/die	
Carboidrati	Totale	45-60% Energia totale Giornaliera	
Proteine	I trimestre	+ 1g/die	Mantenimento progressivo della massa proteica, per l'aumento della sintesi proteica e per l'aumento di peso.
	II trimestre	+ 8g/die	
	III trimestre	+26g/die	
Lipidi	Totale	20-35% Energia Totale Giornaliera	Sviluppo del feto, sistema nervoso, membrane cellulari
	Ac. Grassi saturi	< 10% En. Tot.	

TABELLA 1. Assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la donna in gravidanza (LARN 2014)

* PRI= Assunzione raccomandata per la popolazione; AI= Assunzione Adeguata; RI=Intervallo di riferimento per l'assunzione di nutrienti Energia

[.....]

L'alimentazione e gli stili di vita durante la gravidanza hanno assunto oggi importanza e significati nuovi perché, oltre ad assicurare il corretto sviluppo del feto, rispondere alle aumentate necessità materne e ridurre il rischio degli esiti avversi della riproduzione, sono elementi fondamentali e determinanti la salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

Dallo studio olandese "Dutch Famine" che ha dimostrato che l'esposizione in epoca fetale alla malnutrizione materna porta in età adulta a un aumentato rischio di obesità, ipertensione e di disturbi psicopatologici, negli ultimi dieci anni si sono accumulate una serie di evidenze che hanno dimostrato che nella vita intrauterina, avvengono vere e proprie riprogrammazioni del genoma del feto ("fetal programming") e che queste modificazioni vengono trasmesse alla progenie con un effetto transgenerazionale.

Studi epidemiologici e sperimentali suggeriscono per esempio che la propensione all'obesità e alle malattie a carattere cronico-degenerativo può essere determinata durante le fasi dello sviluppo fetale e della prima infanzia, e che questa maggiore suscettibilità è in parte determinata dallo stato nutrizionale della madre prima e durante la gravidanza: le abitudini alimentari materne e alterazioni metaboliche durante la gravidanza determinano un aumento del rischio dell'obesità nella prole.

[.....]

Il feto non è in grado di metabolizzare l'alcol. La suscettibilità all'alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all'età materna. Come scritto nelle Linee guida Gravidanza Fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell'eccessivo consumo di alcol e degli episodi di *binge drinking* associati ad un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome feto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità soglia sicura per l'assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione la raccomandazione è l'astensione totale del consumo.

L'esposizione all'alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome feto-alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi.

L'esposizione all'alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni come i disturbi del sistema immunitario e aumento del rischio di tumori infantili.

Nell'aderire al modello della dieta mediterranea, consigliata in gravidanza perché "protettiva" sulla salute della madre e del feto, la donna deve comunque astenersi totalmente dal consumo di alcol, anche se in molte descrizioni e rappresentazioni grafiche del modello alimentare mediterraneo è riportato il consumo moderato di 1-2 unità alcoliche al giorno.

[.....]

In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi fondamentale che la donna che programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte Società scientifiche e Istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonelle*).

Tratto e modificato da "CREA" - *Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) – Sezione 2 "La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica"*.

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte del Consultorio pubblico per l'assistenza alla gravidanza della propria zona di residenza.

L'incarico prevede la realizzazione di due distinti interventi professionali:

- progettare le portate da offrire in occasione di un *coffee break* a tema "A tavola durante la gravidanza" in occasione di un incontro informativo rivolto ad una utenza composta da donne in stato di gravidanza che si intende realizzare nel mese di Giugno;
- realizzare un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Come cambiano, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?
- Quali effetti sulla salute possono comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale ad una malnutrizione materna?
- Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dalla assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione in gravidanza e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito:

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza.

Il candidato, inoltre, spieghi in cosa consiste il diabete gestazionale indicando quali potrebbero essere i principali sintomi di questa patologia.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione di un menu indicato per una donna in gravidanza motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

- la lista degli ingredienti;
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);
- l'eventuale presenza di allergeni;
- l'eventuale presenza di ingredienti oggetto di specifica valutazione in termini di prescrizioni religiose.

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare le donne in gravidanza nelle loro scelte quotidiane, descriva quali ingredienti scartare e quali misure di prevenzione e di corretta prassi igienica adottare in cucina per minimizzare la probabilità di venire a contatto con i seguenti patogeni:

- *Toxoplasma gondii*;
- *Listeria monocytogenes*;
- *Salmonella* (spp.).

3. Il candidato proponga uno stile di servizio per il menu proposto

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CUCINA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia A)

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

TRACCIA PROPOSTA

DOCUMENTO n° 1 “Italia leader delle Indicazioni Geografiche dell’Unione Europea”

Da Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

L’Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall’Unione europea. Un’ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.

Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell’Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l’economia del territorio; tutela l’ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell’intera comunità.

Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

[...]

Le Denominazioni – DOP, IGP, STG – hanno l’obiettivo di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari, salvaguardarne i metodi di produzione, fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti. Questo enorme patrimonio informativo per il consumatore è assicurato dal rispetto di disciplinari di produzione.

Cosa significano gli Acronimi DOP, IGP e STG? Scopriamo insieme le Denominazioni di questa Storia di Qualità.

DOP – Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci

fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini.

IGP – Indicazione Geografica Protetta

L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 257 prodotti come Indicazioni Geografiche, di cui 139 prodotti agroalimentari e 118 vini.

STG – Specialità Tradizionale Garantita

I prodotti riconosciuti STG seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime ed ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione. Attualmente sono state riconosciute 3 Specialità Tradizionali Garantite: la Mozzarella, la Pizza Napoletana e l'Amatriciana Tradizionale.

Il Riconoscimento

Il sistema delle Denominazioni contribuisce a sostenere le produzioni nei territori del nostro Paese, con lo scopo principale di ricompensare gli sforzi dispiegati dai produttori per ottenere una gamma diversificata di prodotti di qualità ed avere ricadute positive per l'economia rurale.

Il riconoscimento e la tutela delle Denominazioni prevede un vero e proprio lavoro di rete del Sistema Italia, con il Ministero che da un lato interagisce con le Amministrazioni locali ed europee, dall'altro con la filiera di produzione delle Denominazioni.

Un lavoro che parte dalle Aziende che appartengono alla filiera di produzione, attraverso la costituzione di un Comitato Promotore, giunge al Ministero che ne analizza la richiesta interloquendo con i promotori e con le regioni interessate, fino al possibile riconoscimento da parte della Commissione europea. Organismi di Controllo e Consorzi di tutela, con rispettivi compiti, seguono poi la vita e lo sviluppo della Denominazioni.

Un vero e proprio processo di sinergie e di ecosistema che vuole essere una garanzia per il consumatore sulla qualità ed il valore dei prodotti riconosciuti come DOP, IGP, STG.

Tratto e modificato da “Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali”

<https://dopigp.politicheagricole.it/>

DOCUMENTO n° 2 “Il cibo italiano come elemento imprescindibile della “esperienza Italia”.

Da **Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo**

“Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell’immagine del nostro Paese nel mondo. [...] Il cibo italiano è, infatti, un elemento imprescindibile della “esperienza Italia”.

Lo è per la sua capacità di rappresentare il Paese e la sua cultura, per la sua riconoscibilità e attrattività

internazionale, per la capacità di generare condivisione e racconto.

Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l’UNWTO [*The World Tourism Organization of United Nations*] è proprio l’unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare sempre di più il fattore discriminante della competitività turistica.

L’Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati internazionali con un’offerta pressoché unica, in grado di legare food, cultura e ambiente in un mix che è inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all’autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo.

La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei “gate di accesso gastronomici”, tutti dotati di notorietà: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità.

La qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell’immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all’esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo *World Food Travel Association* più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con sé prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d’arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit - Ipsos).

La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all’insegna dell’enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO, XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (*World Food Travel Association*).

Tratto e modificato da “Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo”

https://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/documents/1519138727616_cartellastampa.pdf

CONTESTO OPERATIVO

A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il candidato ipotizzi di essere stato selezionato come Food and Beverage Manager di un evento di promozione organizzato da una regione italiana a sua scelta presso una fiera internazionale del turismo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Quali sono le sostanziali differenze tra prodotti DOP e prodotti IGP?
2. Qual è l'iter che porta all'ottenimento del riconoscimento di una denominazione riconosciuta a livello europeo come DOP, IGP o STG?
3. Quale ruolo può essere attribuito al cibo nel percorso che porta un turista straniero a scegliere l'Italia come meta di viaggio?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultino fondamentali per il corretto comportamento nella predisposizione del piatto.

In particolare riporti:

1. Quali sono i parametri di qualità più frequentemente oggetto dell'attenzione dei consumatori in un'ottica di ricerca della "qualità totale";
2. Quali caratteristiche contraddistinguono i prodotti agroalimentari considerati "sostenibili" da un punto di vista etico o ambientale;
3. Quali frodi alimentari insediano i prodotti agroalimentari "Made in Italy" soffermandosi, in particolare, sulla pratica fraudolenta nota come "*Italian sounding*".

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover realizzare un piatto tipico di una regione italiana a sua scelta.

Dovendo assicurare, nel proprio operato, di sapere valutare un gran numero di aspetti qualitativi, il candidato riporti le seguenti informazioni relative agli ingredienti che si intende utilizzare e al piatto nel suo complesso:

1. la descrizione dettagliata degli ingredienti e delle relative grammature;
2. le tecniche di cottura che si intende utilizzare, l'impiattamento che si intende realizzare e l'abbinamento con un vino proveniente dalla regione scelta;
3. i criteri in base ai quali vengono selezionati i fornitori degli ingredienti e, in riferimento a quanto necessario per la corretta gestione del sistema HACCP, quali pericoli devono essere gestiti nella fase della ricezione e ispezione degli ingredienti scelti (specificando se si tratta di pericoli chimici, biologici, fisici o documentali);

4. in riferimento ai rischi biologici individuati, la descrizione degli ingredienti che possono essere causa di malattie trasmesse dagli alimenti, specificando di quale malattia si tratta (infezione, intossicazione, tossinfezione, parassitosi, amebiasi, eccetera) e per mezzo di quale/quali CCP (punti critici di controllo individuabili in ottica HACCP) possa essere ragionevolmente abbattuto il rischio che questa venga effettivamente trasmessa;
5. la valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, provenienza (è necessario segnalare l'eventuale presenza di ingredienti provenienti dalla regione scelta) e sostenibilità ambientale (ove possibile con riferimenti ai tre indicatori: impronta del carbonio, impronta idrica, impronta ecologica e alla lotta allo spreco alimentare);
6. una valutazione del livello di aderenza del piatto al modello alimentare mediterraneo;
7. l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc..), di allergeni e di ingredienti oggetto di specifica valutazione in termini di prescrizioni religiose;
8. l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione o terapia di una patologia e/o l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CUCINA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno. Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. E' necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da

"Ministero della Salute" (http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una mensa scolastica. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati;
- b) spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- c) spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale, di dover sviluppare una procedura operativa finalizzata a standardizzare la preparazione dei primi piatti “senza glutine” per i fruitori della mensa scolastica che hanno segnalato di essere affetti da celiachia.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione del piatto e ne realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione delle materie prime, si conclude con la somministrazione;
- descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale strumentazione intende realizzare il piatto individuando tutti i rischi correlati alla produzione del piatto specificando se si tratta di rischi chimici, biologici, fisici o documentali;
- individui i CP descrivendo, per almeno uno di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere messe in campo per tenerli sotto controllo;

- individui tutti i CCP relativi al diagramma produttivo del piatto descrivendone dettagliatamente uno riportando:
 - ✓ i rischi individuati in quella fase lavorativa;
 - ✓ le operazioni di monitoraggio, la frequenza con la quale queste vengono effettuate e i limiti critici fissati per effettuare il monitoraggio;
 - ✓ le azioni correttive che si prevede di attuare se il/i limite/i critico/i risulta/ano fuori controllo e le modalità di registrazione utilizzate per tenere traccia del monitoraggio del CCP).

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

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

Indicatore (<i>correlato agli obiettivi della prova</i>)	Punteggio massimo
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 pertinenza del settore professionale	3

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN6 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA
e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

"L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA"

Tipologia A

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze: 6

DOCUMENTO

da “EPICENTRO” (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti. Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

Il candidato sviluppi l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

1) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo:

- a) spieghi cosa si intende per equilibrio alimentare;
- b) si soffermi sul significato dei LARN e su almeno 5 delle raccomandazioni ministeriali per una sana alimentazione italiana
- c) descriva le proporzioni dei nutrienti necessari per raggiungere l'equilibrio alimentare
- d) Spieghi cosa si intende per "valutazione dello stato nutrizionale" e come viene effettuata.

2) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, ipotizzi di partecipare alla festa di compleanno di un nipote che ha 3 anni, con un fratellino di 5 anni, e gli viene chiesto di dare consigli nutrizionali alla famiglia.

- Illustri le esigenze nutrizionali del bambino nei primi tre anni di vita
- spieghi le indicazioni per una sana alimentazione dei bambini
- descriva le cattive abitudini alimentari in questa età della vita.

3) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali conseguite di sala e cucina, il candidato elabori un menu' o un pasto, per una dieta equilibrata. In particolare:

- a) Proponga un menu' o un pasto originale, per una dieta equilibrata, con la lista degli ingredienti che ritiene più opportuno utilizzare, motivandone la scelta su base scientifico-nutrizionale. In alternativa, può proporre un "piatto unico", che soddisfi i requisiti di un pasto nutrizionalmente completo, in base ai principi della dieta mediterranea.
- b) Ne descriva il procedimento di preparazione e cottura, anche con metodo innovativo, al fine di migliorarne digeribilità e appetibilità.
- c) Proponga una possibile variazione, sia quantitativa che qualitativa, degli ingredienti di un primo piatto noto, specificando gli ingredienti alternativi che intende inserire per renderlo più equilibrato e meno calorico.
- d) Descrivere, le possibili strategie che intende mettere in atto per migliorare la qualità del servizio di sala, anche in termini logistici, per soddisfare al meglio le esigenze della clientela.

Durata massima della prova: 6 ore

- E' consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico
- E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
- E' 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: IPEN6 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA
e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

"L'OBESITA'"

Tipologia A

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze: 1

DOCUMENTO

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha recentemente pubblicato, sul tema "Obesità e sovrappeso", il "Foglio informativo N°311 – aggiornamento Gennaio 2015".

I dati chiave riportati sono i seguenti:

L'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980;

- nel 2014 più di 1.9 miliardi di adulti, dai 18 anni in su, erano in sovrappeso; di questi oltre 600 milioni erano obesi;
- il 39% degli adulti dai 18 anni in su era in sovrappeso nel 2014 e il 13% era obeso;
- la maggior parte della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone del sottopeso;
- 42 milioni di bambini sotto i 5 anni erano in sovrappeso o obesi nel 2013;
- l'obesità può essere prevenuta.
- (Fonte: traduzione da World Health Organization, "Fact sheet N°311 – Obesity and overweight – update January 2015")

I dati riferiti dalla OMS sono allarmanti, se si pensa alle ripercussioni dirette che l'obesità ed i dati riferiti dalla OMS sono allarmanti, se si pensa alle ripercussioni dirette che l'obesità ed il sovrappeso hanno sulla salute di un individuo.

Come riportato anche dal Ministero della Salute, sovrappeso e obesità rappresentano il quinto più importante fattore di rischio per mortalità globale e i decessi attribuibili all'obesità sono almeno 2,8 milioni/anno nel mondo.

Per quanto riguarda l'Italia, il sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE", promosso dal Ministero della Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con le Regioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nella sintesi dei risultati ottenuti nel 2014 su un campione di 48.426 bambini di età compresa tra gli 8 e i 9 anni, distribuiti in tutte le Regioni italiane, ha evidenziato quanto segue:

- i bambini in sovrappeso sono in media il 20,9%;
- i bambini obesi sono in media il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono in media il 2,2%;
- le prevalenze più alte sono state osservate nelle regioni del Sud

Il candidato sviluppi l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

1) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo:

- definisca cosa si intende per obesita';
- analizzi le possibili cause e conseguenze dell'obesita';
- spieghi perche' l'obesita' infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l'obesita';
- fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesita' e il recupero del peso forma;
- descriva il proprio ruolo nella lotta all'obesita', in qualita' di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private

2) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, ipotizzi di partecipare alla festa dei 18 anni di un nipote, con un fratello di 16 anni, e gli si viene chiesto di dare consigli nutrizionali alla famiglia.

- illustri le esigenze nutrizionali di un adolescente
- spieghi le indicazioni per una sana alimentazione di un adolescente
- descriva le cattive abitudini alimentari in questa eta' della vita e come rimediare a tavola.

3) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali conseguite di sala e cucina, il candidato elabori un menu' o un pasto, per una dieta equilibrata. In particolare:

- Proponga un pasto per una dieta sana e genuina per un adolescente, con la lista degli ingredienti che ritiene opportuno utilizzare, anche su base scientifico-nutrizionale. In alternativa, puo' proporre un "piatto unico", che soddisfi i requisiti di un pasto nutrizionalmente sano ed equilibrato. .
- Ne descriva il procedimento di preparazione e cottura, anche con metodo innovativo, al fine di migliorarne digeribilita' e appetibilita'.
- Proponga una possibile variazione, sia quantitativa che qualitativa, degli ingredienti di un primo piatto noto, specificando gli ingredienti alternativi che intende inserire per renderlo piu' equilibrato e meno calorico.
- Descriva, le possibili strategie che intende mettere in atto per migliorare la qualita' del servizio di sala, anche in termini logistici, per soddisfare al meglio le esigenze della clientela.

Durata massima della prova: 6 ore

- E' consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico
- E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
- E' 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: IPEN6 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA
e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

"Dieta del bambino"

Tipologia A

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze: I

DOCUMENTO (Articolo da "Il Corriere della Sera" del 27/12/2013, autore *Valentina Santarpia*)

L'educazione alimentare comincia a colazione.

In Italia un bambino su cinque è sovrappeso

Poco sport, poca verdura a pranzo: le cattive abitudini dei ragazzi

La colazione? È fondamentale per avere le energie per affrontare bene la giornata, ma non bisogna sbagliare carburante, altrimenti il corpo, proprio come succede per le automobili, si ingolfa. E non funziona più bene. Potrebbe sembrare un'informazione banale e risaputa, ma i dati smentiscono: il 22,2% dei bambini in Italia è in sovrappeso, mentre dieci bambini su cento sono obesi, come testimonia l'indagine condotta sulle abitudini alimentari dei bambini nelle scuole elementari dal ministero della Salute. E allora, dopo decine di spot tv, e alcuni tentativi vani di inserire la materia per legge nelle scuole, adesso ci riprova un progetto della società Cse Italia, a portare l'educazione alimentare nelle scuole. «Siamo partiti con un approccio sperimentale – spiega il responsabile Patrizio Vanessi – testandolo solo nelle regioni del Nord Italia: Piemonte, Val d'Aosta, Veneto, Emilia Romagna, Liguria, Lombardia, Trentino, Friuli Venezia Giulia. L'anno prossimo ci allargheremo a tutto il territorio nazionale, perché la risposta è stata enorme: in soli due mesi 2500 classi hanno aderito, 65mila bambini, le loro famiglie, insegnanti e medici».

CATTIVE ABITUDINI - Il 9% di bambini salta la prima colazione, il 31% non fa una colazione bilanciata con il giusto apporto di carboidrati e proteine, il 22% non consuma quotidianamente frutta e/o verdura e il 18% pratica solo un'ora di sport a settimana. Le conseguenze sulla salute possono essere gravi: difficoltà respiratorie e disturbi dell'apparato digerente, complicazioni di tipo psicologico, problemi articolari e mobilità ridotta, oltre al rischio di contrarre precoci patologie cardiovascolari, come l'ipertensione, le malattie coronariche, l'infarto e il diabete.

IL PROGETTO - La Federazione italiana medici pediatri, coinvolta direttamente, accoglierà negli studi 12 schede didattiche con le informazioni di base per i genitori divise su quattro temi: colazione, pranzo, merenda, cena. Gli insegnanti sono chiamati a coinvolgere le classi nell'elaborazione di temi, disegni, lavori. I più belli saranno premiati con strumenti hi-tech per le aule, come tablets, computer, proiettori. Alle famiglie sarà richiesto di compilare, sempre in rete, un questionario per capire le abitudini alimentari della famiglia.

Il candidato sviluppi l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni :

1) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo

- definisca i periodi in cui si suddivide l'età del bambino;
- spieghi quali sono le esigenze nutrizionali dell'infanzia;
- spieghi quali sono i più comuni errori alimentari di un bambino e come si potrebbe rimediare a tavola.
- d) fornisca delle indicazioni dietetiche e comportamentali per la prevenzione dell'obesità infantile
- descriva il proprio ruolo nel miglioramento delle razioni alimentari, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA), in una ipotetica mensa scolastica.

2) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, ipotizzi di trovarsi in compagnia di un vecchio amico, obeso, che gli chiede consigli su come acquistare la forma fisica.

- definisca cosa si intende per obesità;
- analizzi le possibili cause dell'obesità;
- spieghi perché l'obesità sia considerata un'allerta sanitaria e indichi quali patologie sono correlate con l'obesità;
- fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma;
- descriva il proprio ruolo nella lotta all'obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private

3) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali conseguite di sala e cucina, il candidato elabori un menu' o un pasto, per una dieta equilibrata. In particolare:

- Proponga un menu' o un pasto, per una dieta sana e leggera, con la lista degli ingredienti che ritiene opportuno utilizzare, anche su base scientifico-nutrizionale. In alternativa, può proporre un "piatto unico", che soddisfi i requisiti di un pasto nutrizionalmente sano e bilanciato..
- Ne descriva il procedimento di preparazione e cottura, anche con metodo innovativo, al fine di migliorarne digeribilità e appetibilità'.
- Proponga una possibile variazione, sia quantitativa che qualitativa, degli ingredienti di un primo piatto noto, specificando gli ingredienti alternativi che intende inserire per renderlo meno calorico.
- Descrivere, le possibili strategie che intende mettere in atto per migliorare la qualità del servizio di sala, anche in termini logistici, per soddisfare al meglio le esigenze della clientela.

Durata massima della prova: 6 ore

- E' consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico
- E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
- E' 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.**

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

Candidato/a..... Classe 5^a.....

INDICATORI (<i>correlati agli obiettivi della prova</i>)	Punteggio massimo	DESCRITTORI	Punti ottenuti
Comprensione del testo introduttivo 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.	
Padronanza delle conoscenze 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	
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	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	
Correttezza morfosintattica 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.	
Totale	20	/20