



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

AQY185A - I.I.S.P. Rosario Livatino  
Prot. 0002747/U del 15/05/2023 12:07



*Ministero dell'Istruzione*



Rosario Livatino  
**PALESTRINA | CAVE**



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo

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

**CLASSE V D**

**INDIRIZZO**  
**ALBERGHIERO**

**Servizi SERVIZI PER**  
**L'ENOGASTRONOMIA E**  
**L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**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 9/03/202

a.s. 2022-2023

# **INDICE**

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

- 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**

- CONTINUITÀ DOCENTI
- COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

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

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

- METODOLOGIE, STRATEGIE DIDATTICHE, ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI
- CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA
- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

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

- ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
- ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI
- PERCORSI INTERDISCIPLINARI

## **7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

- CRITERI DI VALUTAZIONE
- CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

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

- SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

## **10. ALLEGATI**

# 1. DESCRIZIONE 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.

Constatate le diverse provenienze degli studenti e dei relativi nuclei familiari, sia a livello territoriale, sia per status culturale e socio-economico, l’Istituto cerca di rispondere ai bisogni del territorio, offrendo un servizio formativo che sia al passo con i tempi, con lo sviluppo culturale e tecnologico e con le esigenze del mercato del lavoro, ma non sottovalutando la specifica funzione aggregativa di socializzazione e d’integrazione e sopperendo, per quanto possibile, alle ridotte opportunità che una realtà di tipo decentrato può offrire. Con le famiglie e con il territorio si persegue il medesimo fine: contribuire a realizzare il benessere dei giovani, prevenire forme di disagio e permettere lo sviluppo e il consolidamento delle competenze, sia nelle attività curricolari sia tramite attività extracurricolari: azienda scuola, progetti interni ed esterni, progetti PON ed ERASMUS; certificazioni linguistiche, Special Olympics, partecipazione ad eventi ed organizzazione di convegni e seminari, partecipazione a concorsi e a premi.

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

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

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

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

## 2.2 RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO

### **ENOGASTRONOMIA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera possiede conoscenze e capacità nell'ambito professionale dell'enogastronomia (arte del cucinare e arte e tecnica del servizio di sala e delle bevande) e dell'ospitalità alberghiera; si occupa dell'organizzazione, del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

#### **Competenze specifiche di indirizzo**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

II

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 COMPRESENZA	6	6	2	2		2	2		2	2	

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>

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### CONTINUITÀ DOCENTI

##### 3.1 Continuità docenti

Docente		Disciplina	Continuità didattica	
			3°	4°
Area comune		Matematica	SI	SI
		Lingua e letteratura italiana	NO	NO
		Storia	NO	NO
		Lingua Inglese	SI	SI
		IRC	SI	SI
		Scienze motorie e sportive	NO	NO
Area di indirizzo		Diritto e tecniche amm.ve della struttura	NO	NO
		Seconda lingua straniera - Francese	NO	NO
		Lab. Serv. Enog.ci Cucina	NO	NO
		Lab. Serv. Enog.ci Sala e vendita	NO	NO
		Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI
		Tecniche della Comunicazione	NO	NO
		Sostegno	SI	SI
		Sostegno	NO	NO

### 3.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

#### Iter della classe

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

Classe	Iscritti	Promossi senza giudizio sospeso	Promossi con giudizio sospeso	Respinti	Ritirati/Trasferiti
terza	28			3	1
quarta	23	20	6	1	2 ritirati 1 trasferito in 4C
quinta	22				

#### Storia della classe

La classe è composta da 22 alunni, di cui 10 ragazze e 12 ragazzi. La maggior parte degli studenti è pendolare. Alcuni di essi provengono da Roma e tutti hanno raggiunto la maggiore età. Nella classe vi sono 3 alunni con DSA e 3 con BES, per i quali il consiglio di classe ha predisposto i relativi PDP completi di tutte le misure dispensative e compensative; 3 alunne DA di cui due seguono una programmazione con obiettivi minimi e una segue una programmazione differenziata, elaborata dalle docenti di sostegno, in sinergia con il Consiglio di classe, in accordo con il responsabile ASL di riferimento come deciso nel GLO, per i quali è stato predisposto il PEI. Il gruppo classe è lo stesso dell'anno scolastico precedente, fatta eccezione per un alunno trasferimento dalla classe 5C sezione, stesso indirizzo, ha iniziato a frequentare la classe 5D dal giorno 22/03/2023. Un alunno ha frequentato fino i primi di novembre 2022, non si è ritirato ufficialmente, pertanto risulta scrutinato.

Durante il triennio la classe ha beneficiato di continuità didattica per le materie di Matematica, Inglese, IRC, Inglese, Scienza degli Alimenti.

Tuttavia, a causa delle discontinuità didattiche, delle lacune pregresse maturate da alcuni studenti e della particolare situazione di emergenza sanitaria che ha investito anche il mondo



dell'insegnamento durante gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022, prima completamente a distanza, e poi in presenza solo per un giorno a settimana per le ore di laboratorio, per alcuni studenti ci sono state e, purtroppo permangono, significative situazioni di difficoltà.

Il resto della classe ha lavorato e ha ottenuto risultati sufficienti per quanto riguarda l'impegno, la partecipazione e il senso di responsabilità.

### Frequenza, impegno e partecipazione alla vita scolastica

La classe, ad eccezione di alcuni alunni, ha manifestato un comportamento complessivamente corretto, mostrandosi sostanzialmente partecipe alle lezioni in classe e alle proposte presentate per le attività curricolari.

La frequenza è risultata regolare, solo alcuni presentano numerose assenze ed entrate posticipate. L'andamento disciplinare può ritenersi complessivamente accettabile.

L'impegno verso lo studio per una parte degli studenti è stato costante, per alcuni discontinuo e lacunoso. Dal 27 febbraio 2023 sono stati attivati dei corsi pomeridiani come supporto per gli studenti attraverso potenziamento e recupero nelle discipline di Italiano, Matematica, Inglese; il cui fine è stato quello di accompagnamento all'Esame di Stato.

Coloro che avevano già conseguito discrete valutazioni nel primo quadrimestre, hanno continuato a dimostrare volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata. Gli alunni con valutazione insufficiente in alcune discipline nel primo quadrimestre, hanno invece continuato a mostrare uno scarso interesse in quelle stesse discipline, saltando spesso le lezioni e le consegne dei compiti.

In generale, una parte degli allievi ha partecipato a tutte le attività proposte dai docenti e ha cercato 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, la classe ha parzialmente seguito le attività connesse con il progetto Alternanza Scuola Lavoro approvato con Decreto Legislativo n.77 del 2005 e riformato dalla legge 107 del 2015 conosciuta come La Buona Scuola, oggi denominato come percorso per l'acquisizione delle competenze e per l'orientamento, a seguito della situazione pandemica. I discenti hanno svolto solo corsi online e partecipato agli eventi proposti dalla scuola. Si sono particolarmente distinti per l'impegno, il rispetto delle regole, la capacità di svolgere i compiti assegnati dimostrando buone potenzialità professionali. Gli allievi hanno perciò svolto

parzialmente le ore delle attività dei percorsi per l'acquisizione delle competenze trasversali ottenendo comunque buoni risultati. Nel terzo e quarto anno per 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 diverse strategie didattiche, calibrando gli interventi sulla base dei livelli raggiunti dagli studenti al fine di far raggiungere a ciascun alunno il successo formativo.

#### 5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

##### 5.1 METODOLOGIE, STRATEGIE DIDATTICHE, ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

<b>DISCIPLINE</b>	<b>Libri di testo</b>	<b>Dispense</b>	<b>Vocabolari multi mediali</b>	<b>Supporti multimediali</b>	<b>Attrezzatura di laboratorio</b>
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	x	x	x	x	
<b>Storia</b>	x	x	x	x	
<b>Matematica</b>	x	x		x	
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura</b>	X			x	
<b>Lingua Inglese</b>	x	x	x	x	x

<b>Seconda lingua straniera - Francese</b>	x	x	x	x	
<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	x	x			
<b>Lab. Serv. Enogastronomia Cucina</b>	x	x		x	x
<b>Tecniche della comunicazione</b>	x	x		x	
<b>Lab. Serv. Enogastronomia – Sala e vendita</b>	x	x	x	x	

<b>Scienze motorie e sportive</b>	x			x	x
<b>IRC</b>	x	x	x	x	

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 l'utilizzo della 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

- Moduli
- Classroom
- Drive
- Documenti
- Moduli

- Meet
- Mail

## 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 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 coinciderà con il docente di Diritto ove sia presente all'interno del C.d.C., diversamente sarà il docente di Storia.

### METODOLOGIE

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

## VALUTAZIONI

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

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

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

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

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

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

## TEMATICHE E ABILITA'

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

➤ Cittadinanza digitale - Sviluppo di comportamenti consapevoli e responsabili nell'uso dei mezzi di comunicazione virtuali.

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

### **Ripartizione ore di Educazione Civica**

Disciplina/Docente	Tot. Ore/ Quadrimestre
Italiano	4/ I
Storia	4/ I
Sc. Alimenti	3/I
Sala/ Vendita	2/II
Cucina	4/I
Matematica	1/I
Inglese	2/II
Religione	3/I
Ed. Motori	2/II
Francese	2/II
Tec. Comunicazione	2/II
DTA	4/II

## CONTENUTI

Di seguito la scheda di sviluppo della UDA prevista

TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE PER SINGOLE DISCIPLINE	PERIODO
<p><b>Ricchezza, povertà e globalizzazione</b></p>	<p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</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.</p> <p>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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interpretare criticamente i principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale e collegarli con le vicende contemporanee.</li> <li>2. Individuare forme di partecipazione e responsabilità negli obiettivi dell'agenda 2030.</li> <li>3. Assumere consapevolezza delle diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo.</li> <li>4. Riconoscere i principali diritti e il ruolo della Costituzione all'interno della vita sociale.</li> <li>4. Inquadrare i diritti sociali nel contesto europeo e internazionale</li> <li>5. Individuare la funzione delle Carte dei diritti del cittadino e riconoscere i principali processi storico-sociali alla base della democrazia.</li> </ol>	<p><b>STORIA</b> Il mondo globale: la globalizzazione culturale, economica e le nuove migrazioni</p> <p><b>ITALIANO:</b> L'altra faccia dell'emigrazione italiana, un'indagine tra pregiudizi infondati e verità scomode Favorire una mobilità sostenibile</p> <p><b>MATEMATICA</b> Nuovi protagonisti: i paesi asiatici</p> <p><b>DTA</b> Identità e globalizzazione: trovare una giusta comunicazione</p> <p><b>FRANCESE</b> Agenda ONU 2030: - Objectif 11: Villes et communautés durables; - Objectif 12: Production et consommation responsables; - Objectif 13: Lutte contre les changements climatiques.</p> <p><b>INGLESE</b> From Agenda ONU 2030: Sustainable Development Goals. Definition of sustainability.</p>	<p>OTTOBRE-MAGGIO</p>

TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE PER SINGOLE DISCIPLINE	PERIODO
			<p>Environmental, social and economic sustainability</p> <p><b>TEC. Delle COMUNICAZIONE</b></p> <p>La globalizzazione della comunicazione. Hate speech, discorsi di odio che possono essere reato: quale regolamentazione possibile?</p> <p><b>SCIENZE MOTORIE</b></p> <p>Andare a piedi o in bicicletta: come rendere più sostenibili le città.</p> <p><b>RELIGIONE</b></p> <p>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><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b></p> <p>le strategie per un'alimentazione ecosostenibile. Prodotti a Km0 e agricoltura BIO. Lotta allo spreco alimentare</p> <p><b>CUCINA</b></p>	



TITOLO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE PER SINGOLE DISCIPLINE	PERIODO
			L'ecosostenibilità in cucina	

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

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

**Ogni studente dovrà produrre un'intervista da sottoporre all'assessore del proprio Comune o Municipio al fine di indagare se sono state pianificate o realizzate rispettivamente strategie o azioni per rendere la città più sostenibile oppure quali politiche sono state messe in campo allo scopo di sconfiggere la povertà.**

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

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, 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 e del quarto anno sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative, anche on line:

- 5.3.1 incontri con esperti di settore
- 5.3.2 orientamento al lavoro e agli studi universitari
- 5.3.3 conferenze
- 5.3.4 visite culturali

Nel quinto anno, sono state effettuate in presenza attività di stage presso aziende selezionate. Si allega al documento la scheda di presentazione delle attività svolte dagli studenti.

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

TIPOLOGIA	OGGETTO E DISCIPLINE COINVOLTE	LUOGO	N. ALUNNI COINVOLTI	PERIODO
<b>Partecipazione ai campionati studenteschi e alle Special Olympics</b>	Scienze motorie Sostegno	I.I.S.P. "Rosario Livatino"	5	Dicembre e mesi successivi
<b>Incontri con esperti</b>	- Partecipazione alla fiera dell'uva	San Cesareo	2	Ottobre

	- Degustazione del vino presso la cantina "Piero Riccardi"	Bellegra	Tutta la classe	Ottobre
<b>Corsi avvicinamento esame di Stato</b>	Matematica, italiano, inglese	I.I.S.P. "Rosario Livatino"	Tutti	Marzo-maggio
<b>Orientamento</b>	Italiano	Salone dello studente di Roma	Tutti	Ottobre
<b>Progetti e Manifestazioni Culturali</b>	Promozione del territorio con DMO  - "Sigep "gara di pasticceria ☐ Visita presso palazzo Rospigliosi ☐ Viaggio d'istruzione	Corso di perfezionamento di "cucina dolce giovani "presso Torino Rimini  Zagarolo  Costiera Amalfitana e Capri	2  2 Tutta la classe  12	Ottobre  Gennaio Ottobre Aprile
	La sagra della castagna	Città di Cave	Tutta la classe	Ottobre

## 6.1 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

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

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

## 6.2 ESPERIENZE ULTERIORI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE

### "AZIENDA SCUOLA"

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

Obiettivo dell'iniziativa è quello di diffondere la cultura d'impresa presso le giovani generazioni attraverso la creazione, in laboratorio, di una azienda vera e propria, concretamente operante sul

mercato. Pertanto i partecipanti sono stati introdotti ad un'idea di impresa e di imprenditore civile che abbia a cuore il benessere dei propri dipendenti, la sostenibilità ambientale e sociale.

La scelta di organizzare attività curriculari improntate come **“azienda scuola”** risponde anche all'obiettivo di contrastare la dispersione scolastica attraverso la realizzazione di percorsi professionali altamente motivanti per i nostri studenti. Tutte le attività, infatti, sono state ideate, progettate e programmate con la loro partecipazione attiva e svolte durante il rientro pomeridiano, uno per ogni indirizzo, lavorando a classi aperte negli spazi della scuola.

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

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

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

## 6.1 6.4 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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.

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline Prevalenti</b>	<b>Discipline Accessori</b>
<b>“Cibo eco sostenibile”</b>	- primo - quadrimestre	- Lab. Serv. - Enogastronomia - Cucina	· Lingua e letteratura italiana

		- Lab. Serv. Enogastronomia - Sala e vendita - Scienza e cultura dell'alimentazione	· Matematica · Lingua Inglese · Diritto e tecniche amministrative della struttura
--	--	---	--

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
Componenti	- Relazioni su	Prove di laboratorio
Relazioni Sintesi Questionari aperti <input type="checkbox"/> Questionari a scelta multipla Test da completare	Attività svolte -Interrogazioni -Interventi Discussione su argomenti di studio	
Esercizi Problem solving Progetti		

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

1. funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali
2. funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti
  3. funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà
  4. funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti

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

5. livello di partenza
6. evoluzione del processo di apprendimento
7. competenze raggiunte
8. metodo di lavoro
9. rielaborazione personale
10. impegno
11. partecipazione
12. presenza, puntualità
13. interesse, attenzione

e la seguente tabella, approvata dal Collegio dei docenti:

<b>VALORE DOCIMO LOGICO</b>	<b>ASSI</b>	<b>LIVELLO COMPETENZE RAGGIUNTO</b>	<b>LIVELLO CONOSCE NZE RAGGIUNT O</b>
<b>1-2</b>	LINGUAGGI	Non raggiunto	Non raggiunto
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
<b>3-4</b>	LINGUAGGI	Si esprime in forma impropria. Applica le conoscenze minime solo se guidato e con gravi errori	Frammentario
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
<b>4-5</b>	LINGUAGGI	Si esprime in forma impropria. Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici	Superficiale e lacunoso
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		
	TECNOLOGICO		
<b>5-6</b>	LINGUAGGI	Si esprime in modo modesto. Esegue semplici compiti senza errori sostanziali, ma con	Superficiale
	MATEMATICO		
	STORICO SOCIALE		

	TECNOLOGICO	alcune incertezze	
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	Approfondito e organico
	MATEMATICO	utilizzando un lessico appropriato.	
	STORICO SOCIALE	Applica le conoscenze in contesti	
	TECNOLOGICO	diversi, rielaborate in modo personale e critico.	

## 7.2 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI v. OM 45 del 9/03/23 per privatisti, IDA e studenti provenienti da percorsi IeFP

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

Media dei voti	Fasce di credito 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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

## 8 MATERIALI PER L'ESAME DI STATO

### 8.1 SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

La simulazione di prima prova scritta è stata calendarizzata il giorno 3 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 settore Cucina*

#### 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.

#### **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**



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

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi**

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio massimo</b>
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 4 aprile 2023 con durata di sei (6) ore dalle ore 8:30 alle ore 14:30. Le tracce sono state individuate dal Dipartimento tecnologico. 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.

### 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 ( <a href="#">inserita in tabella nel documento</a> )
Simulazione seconda prova scritta e relativa griglia di valutazione
Tabella ore PCTO
Documentazione alunni DSA e DA (da consegnare in busta chiusa al presidente)

## DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	<i>Mastering Cooking &amp; Service, C.E.Morris with A. Smith, Eli, 2019 Successful INVALSI, Vivian S. Rossetti, Pearson</i>
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Materiale in fotocopia tratto dai testi: E. Assirelli-B.-A. Vetri-B. Cappellini, <u>Light the Fire</u> , Rizzoli ed. O.Cibelli-D.d'Avino, <u>Cook Book Club</u> , vol. 1, Clitt editore Schemi Panel Touch-screen
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	66
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere e argomentare su testi relativi al rapporto tra cibo e religione</li><li>- Comprendere l'importanza dei Nutrienti per uno stile alimentare corretto, indicarne la diversa funzione e spiegare la relazione tra cibo e salute</li><li>- Individuare e riconoscere i principi alla base della Piramide alimentare per operare un confronto e cogliere le differenze rispetto alle caratteristiche della Dieta Mediterranea</li><li>- Riconoscere e distinguere i diversi tipi di dieta ed evidenziare le peculiarità di ciascuna</li><li>-Esporre sui tipi di allergie e di intolleranze</li><li>-Discutere dell'importanza della dieta sostenibile e dei vantaggi dell'agricoltura biologica</li><li>-Distinguere i diversi tipi di contaminazione alimentare,</li></ul>

	<p>spiegare l'importanza della corretta conservazione del cibo per evitare il suo deterioramento e garantire la salute del consumatore</p> <p>-Classificare le varie fasi del sistema HACCP evidenziando l'importanza di una corretta applicazione nel ciclo di produzione</p>
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare delle scelte consapevoli nella predisposizione di menù, tenendo conto delle diverse tradizioni e regole di natura religiosa.</li> <li>- Saper spiegare le relazioni fondamentali tra cibo e salute</li> <li>- Essere in grado di illustrare alcuni comportamenti virtuosi circa le diverse abitudini alimentari</li> <li>- Saper descrivere la Piramide Alimentare e le caratteristiche della Dieta Mediterranea</li> <li>- Essere in grado di dare informazioni sulle diete speciali e alternative</li> </ul>

- Saper individuare la differenza tra allergie e intolleranze

- Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità e discernere le caratteristiche dell'agricoltura biologica

- Essere in grado di dare informazioni sul movimento culturale Slow Food, la creazione di Presidi e sulla filiera corta

- Saper individuare le più comuni cause di contaminazione alimentare e malattie correlate al cibo

- Saper descrivere i più comuni metodi di conservazione del cibo

- Saper spiegare i tratti essenziali del sistema HACCP

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere Corso di recupero Sportello metodologico-didattico
--------------------------------------	--

### CONTENUTI **Food and Religion**

Islamism  
Hinduism  
Buddhism - Buddhist cuisine  
Judaism - Kosher Food

#### **Nutrition**

Nutrition and Food science  
Nutrients  
Healthy eating  
The Food pyramid and food groups  
The Eatwell plate  
My Plate

#### **Diets**

The Mediterranean diet and its advantages  
Alternative diets (Macrobiotics, Vegetarian, Vegan, Raw food,  
Fruitarian & the Zone Diet)  
Food allergies and intolerances  
Celiac disease

#### **The Sustainable Table**

Sustainable diet  
Sustainable food vs Organic food  
GMOs  
Slow Food  
Slow Food Presidia  
0 KM Products

#### **Food Safety & Hygiene**

Food Contaminations  
Food Poisoning  
Safe Food Storage and Handling  
Good Storage and Food Classification

#### **Food Safety Measures**

Food Preservation methods and Food Packaging  
The H.A.C.C.P. System

### VERIFICHE

TIPOLOGIA	FINALITA'	NUMERO
-----------	-----------	--------

<ul style="list-style-type: none"> <li>-Test a risposta aperta</li> <li>-Questionari a risposta multipla</li> <li>-Test semi strutturati</li> <li>-Trattazione sintetica</li> <li>-Colloqui orali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifica della conoscenza dei contenuti appresi in relazione all'argomento trattato</li> <li>-Verifica della capacità di comprensione e produzione scritta e orale in L2</li> <li>-Verifica della correttezza grammaticale, ortografica e dell'uso appropriato della terminologia specifica</li> </ul>	<p>I Quadrimestre: 2 verifiche scritte e 2 orali</p> <p>II Quadrimestre: 2 verifiche scritte e 2 orali</p>
--	--	--

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

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

DOCENTE

TESTO ADOTTATO

LETTERATURA INCONTESTO 3A, PALUMBO EDITORE, M,CARLà, A. SGROI

ALTRI STRUMENTI  
DIDATTICI

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

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

ABILITA'

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo, cioè:

- 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  
Scrivere un curriculum vitae in formato europeo.



STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Gruppi di lavoro</li> <li>-Riflessioni guidate con analisi di brani forniti -Peer to peer</li> <li>-Studio autonomo</li> </ul>
--------------------------------------	--

CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verga: vita, opere e poetica; letture da <i>I Malavoglia</i> e <i>Mastro Don Gesualdo</i></li> <li>-Decadentismo e simbolismo; C. Baudelaire, "l'albatros"; Oscar Wilde, letture da "Il ritratto di Dorian Gray"</li> <li>-Pascoli: vita, opere e poetica; lettura, analisi e spiegazione dei testi: "Novembre", "X Agosto" e "Il gelsomino notturno"</li> <li>-G. D'Annunzio: vita, opere e poetica; letture da "Il Piacere"</li> <li>-Il dadaismo</li> <li>-Il Crepuscolarismo; G. Gozzano, lettura, analisi e spiegazione del testo "La Signorina Felicita"</li> </ul>
-----------	---

VERIFICHE
TIPOLOGIA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifiche scritte</li> <li>Verifiche orali</li> <li>Compiti di realtà</li> </ul>

**SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: classe 5D**  
**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.

<p>CONTENUTI</p>	<p><b>MODULO 1</b>  UD1-Filiera produttiva  - Filiera nel sistema agrolimentare. Sostenibilita'.  UD 2 - I nuovi prodotti alimentari  - Alimenti light, fortificati, funzionali, arricchiti, dietetici, biologici. Gli integratori alimentari</p> <p><b>MODULO 2</b>  UD 1 - I microrganismi  Batteri, virus, muffe , lieviti, parassiti. La carica batterica, le vie di contaminazione  Salmonella, Stafilococco, E.Coli, Botulino</p> <p><b>MODULO 3</b>  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</p> <p><b>MODULO 4</b>  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</p> <p><b>MODULO 5</b>  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)</p> <p><b>MODULO 6</b>  U.D 1 - Patologie alimentari  Obesita'  Diabete  Arterosclerosi  Ipertensione arteriosa  Allergie e intolleranze alimentari. La celiachia  Tumori e alimentazione  Anoressia e bulimia  Patologie digestive: gastrite (cenni)</p> <p><b>MODULO 7</b>  UD 1 - Cibo e religione  - Gli alimenti tipici delle principali religioni del mondo: ebraismo, induismo, buddismo, islamismo, cristianesimo  .</p>
------------------	---

	<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)*

<b>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b>	
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 enogastronomico, strumenti professionali di autocontrollo, testi del settore.
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	132 ore
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Acquisire una cultura generale e storica della gastronomia generale dalla regionale alla internazionale.</i></li> <li>➤ <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></li> <li>➤ <i>Essere in grado di saper riconoscere in maniera autonoma le diversificazioni delle categorie degli alimenti e le loro caratteristiche organolettiche e specifiche.</i></li> <li>➤ <i>Collegare e contestualizzare in modo corretto le loro conoscenze alimentari.</i></li> <li>➤ <i>Essere in grado di affrontare, per quanto riguarda la parte teorica, tutte le tipologie previste dall'esame di stato.</i></li> <li>➤ <i>Utilizzare in maniera appropriata il linguaggio specifico e tecnico e di comprendere, riconoscere ed utilizzare i documenti di lavoro proposti.</i></li> <li>➤ <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></li> <li>➤ <i>Utilizzare un linguaggio appropriato e specifico, per quanto riguarda rispetto alle conoscenze e alle capacità di argomentazione.</i></li> <li>➤ <i>Sviluppare le capacità di senso critico, approccio al lavoro, e giusta motivazione.</i></li> <li>➤ <i>Conoscenza delle varie categorie dei prodotti nella ristorazione</i></li> <li>➤ <i>Comprensione dell'importanza della qualità del prodotto agroalimentare</i></li> <li>➤ <i>Conoscenza sull'organizzazione del lavoro in un centro produzione pasti</i></li> <li>➤ <i>Conoscenza delle principali forme di catering e modalità sul servizio</i></li> <li>➤ <i>Prevenzione dei rischi di contaminazione ed alterazione dei prodotti</i></li> <li>➤ <i>Formazione e sviluppo dell'etica professionale</i></li> <li>➤ <i>Distinguere e proporre i vari menu per le varie tipologie di eventi</i></li> </ul>

<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Saper spiegare e preparare piatti per malattie legate ai disordini alimentari.</i></li> <li>➤ <i>Saper operare delle scelte consapevoli nella predisposizione di menu tenendo conto delle diverse tradizioni e regole di natura religiosa.</i></li> <li>➤ <i>Saper descrivere la Piramide Alimentare e le caratteristiche della Dieta Mediterranea</i></li> <li>➤ <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></li> <li>➤ <i>Essere in grado di preparare piatti adatti alle diete speciali e alternative</i></li> <li>➤ <i>Saper descrivere i più comuni metodi di conservazione del cibo</i></li> <li>➤ <i>Saper proporre abbinamenti di vini ai cibi</i></li> <li>➤ <i>Progetta il menù in base ai prodotti del territorio</i></li> <li>➤ <i>Organizza e progetta eventi speciali. Pianifica un ricevimento</i></li> <li>➤ <i>Saper individuare gli strumenti per prevenire le differenti contaminazioni biologiche, chimiche, fisiche</i></li> </ul>
<p>STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE</p>	<p>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.</p>

CONTENUTI

- **L'approvvigionamento delle materie prime:**
  - 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**

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

**VERIFICHE**

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>COMPETENZE</b>
Verifica pratica	Conoscenza delle nozioni oggetto del programma. Capacità operative relative al programma in oggetto
Verifiche orali	



## ATTIVITA' DISCIPLINARI

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

DOCENTE

TESTO ADOTTATO

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

ALTRI STRUMENTI  
DIDATTICI

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

NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE

99

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

STRATEGIE  
DI RECUPERO  
ADOTTATE

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

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

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

Cave 10/05/2023

Firma

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	
<b>DOCENTE</b>	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	CÔTÉ CUISINE CÔTÉ SALLE
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dispense</li> <li>● Video</li> <li>● Attività di ascolto</li> <li>● Risorse online</li> <li>● Piattaforma didattica</li> </ul>
<b>NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE</b>	63
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali.</li> <li>- Comprendere i punti principali di testi su argomenti di interesse professionale.</li> <li>- Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, video, ecc) anche con tecnologie digitali.</li> <li>- 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.</li> </ul>

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

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

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

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

DOCENTE IRC

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

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

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

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



<p>CONTENUTI</p>	<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 <math>0/0</math>  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>
<b>VERIFICHE</b>	
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>COMPETENZE</b>
Verifiche scritte ed orali	Saper inquadrare dal punto di vista teorico l' argomento e saper svolgere gli esercizi proposti

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE 5D</b>	
<b>DISCIPLINA ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA</b>	
DOCENTE	
TESTO ADOTTATO	MASTERLAB- SETTORE SALA E VENDITA /PER IL 4° E 5° ANNO
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	SLIDE, Lavoro di ricerca in aula, problem solving
NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE	62
COMPETENZE	<p>Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti nel laboratorio di sala &amp; bar</p> <p>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</p>
ABILITA'	<p>Riconoscere le situazioni che si presentano in Sala ad al Bar e che possono originare problemi relativi all'igiene e alla sicurezza delle persone</p> <p>Raggiungere capacità di autodisciplina e di autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata</p> <p>Avere acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e presentazione delle pietanze</p>
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Attività dimostrative da parte del docente con la relativa fase ripetitiva dell'allievo

CONTENUTI	<p><b>Il menù e la lista delle vivande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il menù e la lista delle vivande come strumento di vendita.</li> <li>● Le regole ortografiche e l'impostazione grafica.</li> <li>● I fattori che determinano la scelta dei piatti nel menù.</li> <li>● Progettazione della lista delle vivande legata ai prodotti del territorio</li> <li>● La lista dei vini.</li> <li>● Software di settore</li> </ul> <p><b>Il Banqueting e il catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il banqueting</li> <li>● Il catering</li> <li>● Le tipologie di servizio</li> <li>● Il committente e le informazioni necessarie alla progettazione ed organizzazione di un evento.</li> <li>● La progettazione e l'organizzazione di un evento.</li> <li>● I prodotti e le attrezzature necessarie.</li> <li>● La logistica, i tempi e i modi di intervento.</li> <li>● L'analisi dei costi.</li> <li>● La realizzazione del servizio.</li> <li>● Il software di settore.</li> </ul> <p><b>L'ambiente operativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le fasi operative dei servizi di ristorazione dall'arrivo degli ospiti al commiato</li> <li>● Gli stili di servizio</li> </ul>
VERIFICHE	
TIPOLOGIA	COMPETENZE
ORALE	<p>Impegno e partecipazione al dialogo didattico - educativo, livello di partenza e continuità nello studio, grado di acquisizione dei contenuti, senso critico.</p> <p>Sia nel colloquio orale, sia nell'esercitazione pratica che nella verifica scritta è stata utilizzata una valutazione compresa tra lo zero e il dieci</p>

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

### SCIENZE MOTORIE

Classe 5 sez. D 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"><li>- Senso tattico in gara, essere in grado di trovare la soluzione migliore per la risoluzione della situazione, (problem solving).</li><li>- Rispetto delle regole e dell'avversario</li><li>- Impegno e partecipazione.</li></ul>
---	---

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

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

DOCENTE

TESTO ADOTTATO

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

ALTRI STRUMENTI  
DIDATTICI

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

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 geostoriche 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>	<p>-Gruppi di lavoro</p> <p>-Riflessioni guidate con analisi di brani forniti -Peer to peer</p> <p>-Studio autonomo</p>
<p>CONTENUTI</p>	<p>-La Belle Epoque, innovazioni e tecnologie, l'alimentazione tra '800 e '900, L. Pasteur -La società di massa, taylorismo, fordismo, emancipazione femminile</p> <p>-L'Europa ed il mondo ad inizio Novecento: la formazione di nuove alleanze</p> <p>-I tre Imperi: tedesco, austroungarico e russo -Usa, Cina e Giappone</p> <p>-Destra e sinistra storica</p> <p>-Sviluppo e crisi, i governi di sinistra</p> <p>-L'età giolittiana</p> <p>-La prima guerra mondiale</p> <p>-La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS - La crisi e gli imperi coloniali. L'India di Gandhi, Cina, Giappone, imperialismo statunitense e i governi populistici in America Latina.</p>

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

<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
<b>TEORIE E TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE - 5D</b>	
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"> <li>● Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturale e relazionali dell'espressività corporea</li> <li>● Saper cogliere le trasformazioni culturali, economiche e tecnologiche per una migliore conoscenza dei bisogni e per i processi di servizio commerciale e pubblicitario.</li> <li>● Saper comunicare efficacemente, aver capacità di ascolto, attenzione empatica e capacità di saper lavorare in gruppo (team work).</li> <li>● Saper interpretare le proprie esperienze individuali e professionali alla luce dei principali concetti della teoria della comunicazione</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riconoscere la potenzialità della comunicazione verbale e non verbale</li> <li>● Saper modulare le proprie modalità di interazione in base al contesto e feedback</li> <li>● Saper riconoscere l'importanza della comunicazione efficace</li> <li>● Analizzare ed interpretare i messaggi di comunicazione pubblicitaria.</li> <li>● Riconoscere e comprendere le dinamiche sociali presenti in contesti relazionali.</li> </ul>
STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE	Interventi in itinere; indicazioni per il recupero autonomo, studio individuale, pausa didattica.



CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UdA 1 La comunicazione e il processo comunicativo <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Il concetto di comunicazione</li> <li>b. Gli elementi fondamentali della comunicazione</li> <li>c. La comunicazione e la soddisfazione dei bisogni umani: la piramide di Maslow</li> <li>d. La comunicazione aziendale e la piramide di Maslow</li> <li>e. La pubblicità e i bisogni</li> </ol> </li>   <li>2. UdA 2 Linguaggi e segni <ol style="list-style-type: none"> <li>a. La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale</li> <li>b. la comunicazione efficace con la PNL</li> <li>c. il cibo e i cinque sensi</li> </ol> </li>   <li>3. UdA 3 La comunicazione interpersonale <ol style="list-style-type: none"> <li>a. La comunicazione interpersonale</li> <li>b. La comunicazione efficace</li> <li>c. L'analisi transazionale di Eric Berne e gli stili comunicativi</li> </ol> </li>   <li>4. UdA 4 Interazioni sociali e team work <ol style="list-style-type: none"> <li>a. L'interazione sociale</li> <li>b. I gruppi e il team working</li> <li>c. Le dinamiche di gruppo</li> <li>d. I ruoli</li> </ol> <p><i>(i punti dal b al d dovranno essere svolti nella seconda parte del mese di maggio)</i></p> </li> </ol>
VERIFICHE	
TIPOLOGIA	COMPETENZE
<p>Verifiche scritte strutturate e semistrutturate</p> <p>Lavori di gruppo e individuali su supporto digitale.</p>	<p>Acquisire nuovi contenuti e approfondire/consolidare i concetti fondamentali già assimilati.</p> <p>Saper interpretare le proprie esperienze individuali e professionali alla luce dei principali concetti della teoria della comunicazione</p> <p>Saper analizzare un prodotto pubblicitario in base alle principali teorie studiate, in particolare la teoria dei bisogni di Maslow.</p>

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

## **RELAZIONE FINALE**

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

**Classe: 5 SEZ. D**  
**Materia: IRC**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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

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

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

- ottimo
- buono
- sufficiente
  - non del tutto sufficiente

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

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

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

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

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

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

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

La classe ha mostrato quasi sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Il clima e le relazioni nella classe sono stati buoni, come pure il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un notevole interesse culturale,

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

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

### **1. Competenze**

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

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

b. Specificare per quali motivi

.....  
.....

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

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

X  no

sì, ma non significative

sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### **3. Metodologia**

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

X  lezione frontale

X  lavori di gruppo

X  discussione collettiva

X  didattica laboratoriale

X  percorsi individualizzati

giochi di ruolo

X  attività di problem solving

Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team

attività con il supporto delle ICT

metodologia CLIL

esperienze di laboratorio

X  ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe

drammatizzazioni

altro

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

non utilizzo regolarmente ICT

lezione con il supporto di eBook

- X**  lezione con il supporto di LIM
- X**  utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.
- X**  utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)
- X**  produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)

- predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- 

## **Verifiche e valutazione**

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

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

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

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

Tipologia:

Titolo: Cibo ecosostenibile

Breve descrizione dell'attività:

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

Palestrina, 10 maggio 2023

Firma

## RELAZIONE FINALE Anno scolastico 2022/2023

**Prof.:**

**Classe:** 5D

**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 20 alunni, 10 ragazze e 10 ragazzi, quasi tutti pendolari, provenienti da Roma e dai paesi limitrofi. Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno mostrato un comportamento complessivamente buono, anche se per alcuni di loro sono stati necessari continui richiami per la facilità di distrarsi durante le spiegazioni. Dal punto di vista didattico, l'impegno sia in classe che nello svolgimento dei compiti assegnati per casa può ritenersi buono, 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?
- b. Specificare per quali motivi

### **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

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

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 ministeriale (4 aprile e 11 maggio)*

**EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' 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 Firma 8/5/2023

**RELAZIONE FINALE**  
**Anno scolastico 2022-2023**

**Classe: 5 D**  
**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**

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)
- 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

**26/04/2023**

Firma

**RELAZIONE FINALE**  
**Anno scolastico 2022/23**

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

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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

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

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

- ottimo
- buono
- sufficiente
- non del tutto sufficiente

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

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

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

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

**5. Rapporti con le famiglie**

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

**Breve profilo educativo-didattico della classe**

La classe è composta da 22 alunni, di cui 10 ragazze e 12 ragazzi. Nella classe vi sono 3 alunni con DSA e 3 con BES, per i quali il consiglio di classe ha predisposto i relativi PDP completi di tutte le misure dispensative e compensative; 3 alunni DA seguono una programmazione differenziata,

elaborata dalle docenti di sostegno, in sinergia con il Consiglio di classe, in accordo con il responsabile ASL di riferimento come deciso nel GLO, per i quali è stato predisposto il PEI.

La sottoscritta ha avuto incarico fino al 30/06 in data 05/10 u.s.

Sono state intraprese da subito iniziative di osservazione della classe e dalle prime valutazioni è emerso che il livello di preparazione di base pregresso è risultato lacunoso, questo probabilmente causato dal fatto che gli alunni oltre ad aver affrontato il periodo pandemico hanno subito la discontinuità didattica nel biennio precedente. Questo potrebbe giustificare il fatto che la classe non si è mostrata da subito collaborativa e riflessiva alle proposte didattiche iniziali. Si sono intraprese azioni di ripasso e recupero degli argomenti degli anni precedenti e ciò nonostante si è cercato di costruire un clima sereno e disteso. Si sono intraprese iniziative da parte delle docenti, in collaborazione con gli stessi discenti, per cercare di recuperare le numerose lacune e la scarsa abitudine allo studio quotidiano. Il rapporto con gli alunni ed il clima classe è migliorato molto nel corso dell'anno e ad oggi risulta sereno e collaborativo e gli alunni dimostrano quasi sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte.

C'è da dire, però, che tutto quanto intrapreso non è risultato comunque sufficiente a far completamente recuperare le conoscenze e le abilità che avrebbero dovuto acquisire nel corso del biennio precedente.

Inoltre c'è un piccolo gruppo di alunni che non è riuscito comunque a recuperare le criticità pregresse nonostante si sia cercato, in diversi modi, di intervenire con azioni di potenziamento e tutto quanto possibile per portarlo al passo con il resto della classe.

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

## **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): "Ricchezza, povertà e globalizzazione"**

**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

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

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

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

**Verifiche e valutazione**

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

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

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

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

Tipologia: Uda di ed. Civica

Titolo: **“Ricchezza, povertà e globalizzazione”**

Breve descrizione dell'attività:

Lavoro individuale: **“Ricchezza, povertà e globalizzazione ”**- Argomenta come piccole modifiche alle nostre abitudini alimentari, possano contribuire a raggiungere gli obiettivi dell'agenda 2030. Partendo

dall'elenco degli obiettivi, individua quale/i il tuo comportamento, contribuirebbe a raggiungere prima i goal. Produci un elaborato, una relazione o un power point. Presentazione del lavoro in classe.

Palestrina,10 maggio 2023

Firma



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Rosario Livatino  
PALESTRINA | CAVE



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo

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

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

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

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

Tel 0699180189

## **RELAZIONE FINALE**

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

**Prof.ssa:**

**Classe: VD**

**Disciplina: FRANCESE**

### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dal punto di vista educativo-didattico la classe si presenta sostanzialmente divisa in due gruppi: vi è un discreto gruppo di studenti che partecipa alle lezioni in maniera attiva e propositiva mostrandosi

anche abbastanza costante nello studio domestico e riuscendo così a conseguire risultati soddisfacenti, un altro (la maggioranza) che ha invece un atteggiamento tendenzialmente passivo, poco interessato e 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?

La classe globalmente ha raggiunto tutti gli obiettivi programmati nel piano di lavoro anche se in modo disomogeneo: solo alcuni studenti hanno infatti acquisito un livello di competenze intermedio, la restante parte ha conseguito un livello sufficiente.

b. Specificare per quali motivi

La classe non ha raggiunto lo stesso livello di competenze sostanzialmente per due motivi:

- a inizio anno il livello era piuttosto basso: la quasi totalità degli alunni presentava gravi lacune tanto che è stato necessario impostare l'UDA del primo quadrimestre "Planète cuisine" su quanto fatto nel precedente anno scolastico in modo da sviluppare le competenze mancanti;
- la maggior parte degli alunni ha avuto un atteggiamento tendenzialmente passivo, poco interessato e incostante nello studio personale.

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

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

o no

- sì, ma non significative

o sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

L'UdA prevista nel secondo quadrimestre "Alimentation et santé" ha subito delle modifiche seppur insignificanti in termini di contenuti (sono stati eliminati degli argomenti di approfondimento).

b. specificare per quali motivi

È stato necessario apportare delle piccole variazioni a quanto programmato poiché nel mese di aprile l'attività didattica è stata sospesa per le varie festività. La Docente è stata inoltre assente per una settimana.

### **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

X giochi di ruolo

X attività di problem solving

X 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
- altro .....

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

- non utilizzo regolarmente ICT
- X 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.)
- X predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)
- X sperimentazione della Flipped Classroom
- utilizzo di ambienti di simulazione
- utilizzo di mailing list (con allievi)
- X 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**

Oltre alle consuete prove orali e scritte (test a risposta chiusa/aperta/multipla) sono stati assegnati dei compiti di realtà per verificare le competenze acquisite dagli studenti. La valutazione ha tenuto conto delle griglie allegate al PTOF.

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

Tipologia :

Titolo :

Breve descrizione dell'attività:

Data Firma 12/05/2023



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

**Classe: V SEZ. D**  
**Materia: INGLESE**

**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

- buono
- sufficiente **X**
- non del tutto sufficiente

**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
- non sempre collaborativi **X**
- spesso conflittuali

**5. Rapporti con le famiglie**

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

**Breve profilo educativo-didattico della classe**

La classe, fatta eccezione di qualche alunno, ha frequentato le lezioni con una certa regolarità ma non ha costantemente evidenziato un atteggiamento di apertura, accoglienza e disponibilità all'interazione che avrebbero dovuto garantire, sempre, un regolare svolgimento delle lezioni e un clima di collaborazione e di reciproco scambio.

Dal punto di vista didattico, non tutti gli alunni hanno evidenziato interesse e applicazione nello studio dei contenuti disciplinari. Nonostante le diverse sollecitazioni da parte dell'insegnante e l'ausilio di varie strategie didattiche, alcuni alunni sono apparsi demotivati, non si sono sempre impegnati e sono pervenuti ad un profitto non pienamente sufficiente. Un ridotto numero di alunni invece, ha cercato di migliorare le proprie competenze in lingua inglese studiando con impegno adeguato i contenuti disciplinari ed ha conseguito un livello culturale discreto. Altri, hanno migliorato il grado di

preparazione culturale in rapporto alla situazione di partenza ma evidenziano ancora incertezze sia nell'espressione scritta che orale e sono pervenuti pertanto ad un profitto globalmente sufficiente.

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

### **1. Competenze**

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

In generale, la classe ha cercato di migliorare la capacità di argomentare in lingua inglese ma purtroppo non tutti gli alunni hanno raggiunto una buona competenza linguistica e professionale attraverso lo studio di argomenti riferiti all'ambito enogastronomico e all'utilizzo di un lessico appropriato di settore.

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

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

- no
- sì, ma non significative **X**
- sì

Il ritmo di apprendimento della classe è stato rallentato dalla difficoltà di un numero cospicuo di alunni a seguire regolarmente l'attività didattica con impegno costante ed interesse. Ciò non ha consentito di svolgere il programma in tutte le sue parti, come stabilito nella fase progettuale dell'anno scolastico.

### **3. Metodologia**

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

- lezione frontale
- discussione collettiva
- percorsi individualizzati
- attività con il supporto delle ICT

**Gli strumenti digitali adottati durante la DaD sono stati:**

- piattaforma Google suite (Classroom)
- RE
- Whatsapp

2

- Panel Touch-screen

### **Verifiche e valutazione**

La verifica, intesa come controllo di ogni fase di lavoro per informare gli alunni, i genitori e l'insegnante sui progressi nell'apprendimento, è stata svolta periodicamente attraverso prove orali (interrogazioni collettive, individuali) e scritte (compiti in classe con tipologie diverse).

In base ai risultati ottenuti e in caso di mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati, è stata effettuata una pausa didattica finalizzata al recupero degli argomenti trattati ed è stato attivato un corso di avvicinamento agli esami di Stato con finalità didattico-metodologiche.

Pertanto, la valutazione finale non è stata generica e discrezionale ma fondata su un numero congruo di verifiche per ciascun periodo (Quadrimestre) e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

## **RELAZIONE FINALE**

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

**Classe: 5 SEZ. D**  
**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 ed alcuni di scarsa disciplina. Tuttavia la maggior parte della classe ha raggiunto, seppur con non poche difficoltà, la sufficienza, alcuni hanno raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze, un piccolo gruppo non raggiunge la sufficienza .

#### **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): IO VOTO!!

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

- no
- sì, ma non significative
- sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

I ragazzi dovevano votare per la prima volta

.....  
.....

. b. specificare per quali motivi

Essendo la prima volta per i ragazzi, alle urne, ho ritenuto opportuno dedicare un'UdA specifica alla storia del Voto. I ragazzi hanno dovuto realizzare una brochure informativa sulla storia e l'importanza del voto

.....  
.....

...

## 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

2

**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**

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/o chiusa e verifiche orali. Inoltre sono state effettuate delle valutazioni su compiti di realtà e sulla produzione di prodotti digitali (ppt, googl doc, canva. Ecc).

Palestrina, 2 maggio 2023

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

**Classe: 5^D ENOGASTRONOMIA**  
**Materia:matematica**

**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

**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

- 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

#### 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**

---

### **Prove scritte ed orali**

---

Data , 12 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](mailto:rmis00400b@istruzione.it)  
[www.professionalepalestrina.edu.it](http://www.professionalepalestrina.edu.it)  
Tel 0699180189

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

**Classe: 5D**

**Disciplina: Sala e Vendita**

**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, 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 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.

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

### **1. Competenze**

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

La classe globalmente ha 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.

b. Specificare per quali motivi

Un gruppo ha mostrato interesse, dimostrando di saper tradurre e interpretare gli argomenti trattati e un gruppo non interessato alla disciplina e poco studio a casa.

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

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

no

sì, ma non significative

sì

### **3. Metodologia**

**X Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state**

lezione frontale

lavori di gruppo

**X discussione collettiva**

didattica laboratoriale

**X percorsi individualizzati**

giochi di ruolo

attività di problem solving

**X Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team**

attività con il supporto delle ICT

metodologia CLIL

esperienze di laboratorio

**X ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe**

drammatizzazioni

altro .....

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

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

- ✓ 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

Data      02/05/ 2023  
Firma

**RELAZIONE FINALE**  
**Anno scolastico 2022/23**

**Classe: 5 SEZ. D**  
**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**

X  no

sì, ma non significative

sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### 3. Metodologia

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

X  lezione frontale

X  lavori di gruppo

X  discussione collettiva

X  didattica laboratoriale

percorsi individualizzati

X  giochi di ruolo

X  attività di problem solving

Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team

attività con il supporto delle ICT

metodologia CLIL

esperienze di laboratorio

ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe

drammatizzazioni

altro

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

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



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

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

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

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

Tel 0699180189

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

**Prof.:**

**Classe: 5D**

**Disciplina: Tecniche della comunicazione**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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

- o attenta e propositiva
- o attenta e diligente
- o tendenzialmente passiva
- o a volte di disturbo**

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

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

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

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

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

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

**5. Rapporti con le famiglie**

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

**Breve profilo educativo-didattico della classe**

La classe si presenta dal punto di vista disciplinare piuttosto vivace e poco incline alla concentrazione; probabilmente tale situazione è stata fortemente influenzata dal fatto di vedere la classe una sola volta alla settimana e nelle ultime ore della mattinata, ora in cui gli alunni sono molto stanchi e fanno fatica a concentrarsi. Globalmente le lezioni sono state piuttosto partecipate: 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, o non particolarmente attivo all'interno del gruppo classe; infine c'è un piccolo gruppo di alunni più esuberanti che hanno reso a volte faticosa la gestione delle lezioni, pur non mostrandosi disinteressati rispetto alle tematiche affrontate. Nel complesso i risultati sono mediamente sufficienti, con risultati anche soddisfacenti e buoni per una parte della classe; risultati non del tutto soddisfacenti per un altro gruppo; infine risultati non sufficienti per un piccolo gruppo che ha mostrato un impegno scarso quando non nullo. La frequenza monosettimanale delle lezioni sicuramente non è stata d'aiuto né per l'avvio del lavoro ad inizio anno, considerato un tempo fisiologico di conoscenza tra il professore e la classe, né per 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.). Ciononostante nel complesso si è instaurato un clima piuttosto buono.

## **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



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

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

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

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

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

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

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup> corrose

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

"Bii! Biii! Biiii!"

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

---

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

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

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

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

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

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

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

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

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

## Comprensione e analisi

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

## Produzione

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

### **Produzione**

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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



**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Comprensione e analisi

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

## Produzione

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

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

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

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

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

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (indicatori generali)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



	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)

### **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*		Perché aumenta?
	Assunzione raccomandata		
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'UNTWO [*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](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](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene))

**Documento n.2**

**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.

**Tratto e modificato da** "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2 ([http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2580\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf))

## **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).

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

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

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

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

**Indirizzo:** – 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: 1

**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 ingolfava. 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 piu' comuni errori alimentari di un bambino e come si potrebbe rimediare a tavola.
- d) fornisca delle indicazioni dietetiche e comportamentali per la prevenzione dell'obesita' infantile
- descriva il proprio ruolo nel miglioramento delle razioni alimentari, in qualita' 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 obesita';
- analizzi le possibili cause dell'obesita';
- spieghi perche' l'obesita' sia considerata un'allerta sanitaria e indichi 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

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, puo' 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 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 meno calorico.
- Descrivere, 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:** 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/](http://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:** 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 obesità;
- analizzi le possibili cause e conseguenze dell'obesità;

- spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, 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

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 età 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, può 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 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 più equilibrato e meno calorico.
- Descriva, 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**

- È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico
- È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
- È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
- **Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.**