



Ministero dell'Istruzione



Rosario Livatino  
PALESTRINA | CAVE



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

AQY185A - I.I.S.P. Rosario Livatino  
Prot. 0002748/U del 15/05/2023 12:09



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 sez. P**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

**Percorso serale**

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

REDATTO AI SENSI DELL'ART. 17 COMMA 1 DEL DLgs 62/2017  
Come esplicitato nell'art. 10 della O.M. 45 del 9/03/2023

a.s. 2022-2023

# **INDICE**

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

1.1 PRESENTAZIONE ISTITUTO E BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

## **2. INFORMAZIONE SUL CURRICOLO**

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

2.2 RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO

2.3 QUADRO ORARIO

## **3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

3.1 CONTINUITÀ DOCENTI

3.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

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

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

5.1 METODOLOGIE, STRATEGIE DIDATTICHE, ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

5.2 CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

6.1 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

6.2 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

## **7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

7.2 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

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

8.1 SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

8.2 SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

## **10. ALLEGATI**

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

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

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

Nella sede centrale a Palestrina, sono attivi due indirizzi, Industria e Artigianato con il percorso di "Moda e Made in Italy" e Servizi commerciali, declinato in due percorsi, "Turismo accessibile e sostenibile" e "Design per la comunicazione visiva e pubblicitaria". La sede di Cave ospita i Servizi di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", con tre percorsi, "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza turistica" e il Percorso di Il livello di Enogastronomia.(Corso serale) Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Si caratterizzano per i percorsi di apprendimento personalizzati: il bilancio formativo di ciascuno studente, supportato da docenti tutor, ha lo scopo di pianificare il percorso formativo per motivare e orientare; un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive di occupabilità; le metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro già dalla seconda classe del biennio.

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

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

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

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

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

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

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

Competenza in uscita n°1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita n°2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n°4 : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n°5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n°10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Competenza in uscita n°11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

### 2.3 Quadro orario Anno quinto

| Disciplina             | Ore annuali |
|------------------------|-------------|
| Italiano               | 132         |
| Storia                 | 33          |
| Inglese                | 99          |
| Francese               | 33          |
| Matematica             | 99          |
| Sala e vendita         | 66          |
| Dta                    | 99          |
| Cucina                 | 132         |
| Scienze degli alimenti | 99          |

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 CONTINUITÀ DOCENTI

|                   | Disciplina             | 3/4°         | 5°       |
|-------------------|------------------------|--------------|----------|
|                   |                        | Area commune | ITALIANO |
|                   | STORIA                 | NO           | SI       |
|                   | MATEMATICA             | SI           | SI       |
|                   | INGLESE                | NO           | SI       |
| Area di indirizzo | DTA                    | NO           | SI       |
|                   | CUCINA                 | NO           | SI       |
|                   | FRANCESE               | NO           | SI       |
|                   | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | SI           | SI       |
|                   | SALA                   | NO           | SI       |

#### 3.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

##### Iter della classe

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

| Classe       | Iscritti | Ritirati/<br>Trasferiti | Non<br>frequentanti | Promossi | Promossi<br>con giudizio<br>sospeso | Respinti |
|--------------|----------|-------------------------|---------------------|----------|-------------------------------------|----------|
|              |          |                         |                     |          |                                     |          |
| Terza/Quarta | 13       |                         | 5                   | 5        | 3                                   |          |
| Quinta       | 13       | 1                       | 2                   |          |                                     |          |

### Storia della classe

La classe è composta da 14 iscritti di cui 11 alunne femmine frequentanti, un alunno ritirato ufficialmente e due non frequentanti, Il consiglio di classe ha elaborato tre PdP e naturalmente nello svolgimento della didattica scolastica e nelle valutazioni sono avvalsi di tutti gli strumenti compensativi e misure dispensative previsti dai relativi PDP.

La classe è composta da 8 alunni provenienti dalla classe precedente (II periodo) nell'anno scolastico 2021-2022, 5 nuovi inserimenti provenienti da diversi istituti di cui uno già diplomato in un altro indirizzo scolastico.

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

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

### Frequenza, impegno e partecipazione alla vita scolastica

Dal punto di vista didattico si evidenzia una classe complessivamente motivata e molto partecipe. l'impegno degli alunni nello studio è sempre costante. Gli alunni partecipano attivamente e con attenzione ed interesse alle lezioni, intervenendo durante le lezioni in modo pertinente conseguendo risultati, seppure con qualche eccezione, sufficienti. Tale partecipazione attiva e motivata si rileva anche nell'attività laboratoriale. La maggior parte della classe lavora in modo autonomo solo qualche alunno necessita di supporto poiché ancora non ha pienamente acquisito un metodo di studio individuale. Da un punto di vista del comportamento è una classe molto disciplinata ed educata, collaborativa, in cui coesistono solo relazioni positive e non si rilevano criticità, poiché gli alunni riescono a relazionarsi tra di loro in modo più che soddisfacente e hanno un dialogo educativo condiviso con il corpo docenti. La frequenza è risultata per la maggior parte degli studenti regolare.

#### 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 ed il successo formativo di ogni alunno ponendo l'attenzione ai diversi stili di apprendimento, usando i mediatori didattici appropriati, calibrando gli interventi sulla base dei livelli raggiunti dagli studenti.

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

#### 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

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

| <b>DISCIPLINE</b>                    | Libri<br>di testo | Dispense | Vocabolari<br>multimediali | Supporti<br>multimediali | Attre.laborato | Web | Altro<br>Specificare |
|--------------------------------------|-------------------|----------|----------------------------|--------------------------|----------------|-----|----------------------|
| <b>lingua e letteratura italiana</b> |                   | x        |                            | X                        | X              |     |                      |
| <b>Storia</b>                        |                   | x        |                            | x                        | X              |     |                      |
| <b>Matematica</b>                    | X                 | X        |                            |                          |                |     | <b>X</b>             |
| <b>DTA</b>                           | X                 | X        |                            |                          |                | X   | Schemi               |
| <b>Lingua Inglese</b>                |                   | X        | X                          | X                        |                | X   | Mappe e schemi       |
| <b>Lingua Francese</b>               |                   | X        | X                          | X                        |                | X   | Mappe e schemi       |



|   |   |   |  |   |   |  |  |
|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b> | X | X |  | X |   |  |  |
| <b>Cucina</b>                               |   | x |  | X | X |  |  |
| <b>Sala e vendita</b>                       | X | X |  | X | X |  |  |

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

## 5.2 CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

### PREMESSA

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

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

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

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

persone.

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

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

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

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

La norma prevede, all'interno del curricolo di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica per un orario complessivo annuale non inferiore alle 33 ore, che comunque sono ridotte in proporzione al monte orario del serale ( 24 ore settimanali). 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.

Il referente di educazione civica per la classe è la docente d'italiano e storia

#### *METODOLOGIE*

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

#### *VALUTAZIONI*

Ogni docente del 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*

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Sostanzare la normativa costituzionale sui rapporti internazionali, il diritto di asilo politico e i doveri di solidarietà</li><li>- Riconoscere ruolo e funzione della UE e delle organizzazioni internazionali</li></ul> |
|--|

- Sviluppare la conoscenza delle opportunità derivanti dallo status di cittadino europeo
- Analizzare l'organizzazione dell'UE
- Far acquisire la capacità di assumere scelte socio-politiche consapevoli in grado di modificare comportamenti quotidiani.
- Promuovere percorsi di cittadinanza attiva nel rispetto della pace, della non violenza, della diversità che vedano gli studenti coinvolti in prima persona.
- Riconoscere i nuovi diritti della cittadinanza on line

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

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

*TEMATICHE E ABILITA'*

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

**Contenuti :**

**UDA PREVISTA DAL CDC**

**Il viaggio della sostenibilità : il cibo per tutti**

| <b>Titolo</b><br>Il viaggio della sostenibilità: il cibo per tutti | <b>Conoscenze</b>                                | <b>Abilità</b>  | <b>Competenze</b>  | <b>Compito di realtà</b>                                  | <b>Compito prodotto</b>  | <b>Tempi</b>               |
|--|--|---|--|---|--|----------------------------|
| <b>Alimentazione</b>   | La carta di Milano<br>L'agenda 2030              | Saper individuare il ruolo della filiera agro-alimentare per un nuovo modello di sviluppo sostenibile                           | Pianificare prodotti che tengano conto della sostenibilità ambientale  | Progettare un percorso enogastronomico sostenibile        | Preparare un menù con ingredienti che aiutano a salvare il pianeta | 4 ore<br>1<br>quadrimestre |
| <b>Dta</b>   | Economia circolare                               | Saper individuare il ruolo della filiera agro-alimentare per un nuovo modello di sviluppo sostenibile e dell'economia circolare | Pianificare prodotti che tengano conto della sostenibilità ambientale  | Progettare un'impresa appartenente all'economia circolare | Preparare una start up sostenibile                                 | 4 ore<br>2<br>quadrimestre |
| <b>Inglese francese</b>  | Sustainable diet<br>slow food<br>and food<br>0km | Discutere dell'importanza della dieta sostenibile e dei vantaggi dell'agricoltura biologica                                     | Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità e discernere le caratteristiche dell'agricoltura biologica<br><br>Saper dare informazioni sul movimento culturale slow food e sulla filiera corta. |   | Elaborato scritto  | 4 ore<br>1<br>quadrimestre |

|                   |  |   |   |  |   |  |
|-------------------|--|---|---|--|---|--|
|                   |  |   |   |  |   |  |
| <b>Italiano</b>   | <b>Il Cibo "Essenza e sostanza" secondo l'Agenda 20/30 Agenda20/30</b> | Essere in grado di fare scelte consapevoli in grado di modificare comportamenti quotidiani, con particolare riguardo nell'ambito alimentare, per un nuovo modello di sviluppo sostenibile | Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 20/30 per lo sviluppo sostenibile. | Progettare attraverso un elaborato scritto un percorso sostenibile.  | Elaborato scritto   | Il Quadrimestre Italiano: 5 ore Storia: 2 ore. |
| <b>Matematica</b> | Cibo ecosostenibile  | Saper individuare il ruolo della filiera agro-alimentare per un nuovo modello di sviluppo sostenibile   | Pianificare prodotti che tengano conto della sostenibilità ambientale   | Progettare un percorso enogastronomico sostenibile   | Elaborato scritto   | 2 ore 1 quadrimestre                           |
| <b>Cucina</b>     | Elementi di enogastronomia e concetti di ecosostenibilità              | Essere in grado di operare in cucina rispettando le   | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in ottica   | Predisporre prodotti e menu di qualità coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a regimi dietetici particolari, promuovendo la diffusione di stili di vita | Valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy. | 6 ore 1 quadrimestre                           |

|                    |   |   |  |  |   |                      |
|--------------------|---|---|--|--|---|----------------------|
|                    |   | regole della sostenibilità e dell'etica professionale   | di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione.   | sostenibili ed equilibrati.  | Con sviluppo di un menu   |                      |
| <b>Sala</b>        | Elementi di enogastronomia e concetti di ecosostenibilità   | Essere in grado di operare in sala rispettando le regole della sostenibilità e dell'etica professionale | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione. | Predisporre prodotti e menu di qualità coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a regimi dietetici particolari, promuovendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati. | Valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy. Con sviluppo di un menu | 2 ore 2 quadrimestre |
| <b>Metodologie</b> | Lezioni in power point, ricerche di gruppo, strutturazione dei compiti di realtà e dei compiti prodotti |   |  |  |   |                      |
| <b>Verifiche</b>   | Orali, scritte, valutazione dei compiti di realtà e dei compiti prodotti                                |   |  |  |   |                      |

## 6. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

|          |              |                             |       |                |
|----------|--------------|-----------------------------|-------|----------------|
| Open day | Notte bianca | I.I.S.P. "Rosario Livatino" | Tutti | 1 quadrimestre |
|----------|--------------|-----------------------------|-------|----------------|

### 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.

### 6.2 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione del seguente percorso interdisciplinari il cui titolo è il cibo sostenibile

#### IL CIBO SOSTENIBILE

| Titolo<br>Il cibo<br>sostenibile | Conoscenze   | Abilità   | Competenze   | Compiti<br>di<br>realità   | Compito<br>prodotto  | Tempi |
|----------------------------------|--|---|--|--|--|-------|
| <b>Cucina</b>                    | Prodotti tipici DOP,IGP,STG,PA T e presidi slow Food | Valorizzare la tipicità e l'integrazione con il territorio dei marchi di qualità            | Progettare un percorso enogastronomico con presidio slow food  | Preparare un menu con ingredienti che siano coerenti con la qualità degli alimenti | Preparare un menù con ingredienti del territorio               | 4 ore |
| <b>inglese - francese</b>        | Sustainable diet slow food and Okm food              | Discutere dell'importanza della dieta sostenibile e dei vantaggi dell'agricoltura biologica | Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità e discernere le caratteristiche dell'agricoltura biologica<br><br>Saper dare informazioni sul movimento culturale slow food e sulla filiera corta. |  | Elaborato scritto  | 4 ore |
| <b>Sala</b>                      | Prodotti tipici DOP,IGP,STG,PA T                     | Valorizzare la tipicità e l'integrazione con il territorio dei marchi di qualità            | Progettare un percorso enogastronomico con presidio slow food  | Preparare un menu con ingredienti che siano coerenti con la qualità degli alimenti | Preparare un menù e un servizio con ingredienti del territorio | 2 ore |
| <b>Dta</b>                       | Tutela del marchio individuale e collettivo          | Individuare la tutela del marchio in base ai contesti                                       | Redigere la documentazione per la registrazione di un marchio  | Redigere La documentazione per registrare un marchio                               |  | 4 ore |

|                      |   |   |  |  |   |       |
|----------------------|---|---|--|--|---|-------|
| <b>Alimentazione</b> | Le abitudini alimentari dell'ebraismo, dell'Islam e del Cristianesimo                                   | Saper individuare le differenze tra il cibo kosher e quello halal | Ospitare, identificare il target della clientela e offrire prodotti per la sua soddisfazione | Progettare un percorso enogastronomico per clienti musulmani | Preparare un menù con ingredienti per clienti ebrei | 4 ore |
|                      |   |   |  |  |   |       |
| <b>Metodologie</b>   | Lezioni in powerpoint , ricerche di gruppo, strutturazione dei compiti di realtà e dei compiti prodotti |   |  |  |   |       |
|                      |   |   |  |  |   |       |
| <b>Verifiche</b>     | Orali o scritte, realizzazione di un menu   |   |  |  |   |       |



## 7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

- livello di partenza
- evoluzione del processo di apprendimento
- competenze raggiunte
- metodo di lavoro
- rielaborazione personale
- impegno
- partecipazione
- presenza, puntualità
- interesse, attenzione

e la seguente tabella, approvata dal Collegio dei docenti:

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

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

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<br>voti | Fasce di credito<br>ANNO | Fasce di credito<br>III ANNO | Fasce di credito<br>IV ANNO | Fasce di credito<br>V ANNO |
|-------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$           | -                        | -                            | -                           | 7-8                        |
| $M = 6$           | 7-8                      | -                            | 8-9                         | 9-10                       |
| $6 < M \leq 7$    | 8-9                      | -                            | 9-10                        | 10-11                      |
| $7 < M \leq 8$    | 9-10                     | -                            | 10-11                       | 11-12                      |
| $8 < M \leq 9$    | 10-11                    | -                            | 11-12                       | 13-14                      |
| $9 < M \leq 10$   | 11-12                    | -                            | 12-13                       | 14-15                      |

In particolare, per il corso ida al quarto anno il punteggio del credito viene raddoppiato in quanto il secondo periodo è formato dal terzo e quarto anno.

## 8 MATERIALI PER L'ESAME DI STATO

### 8.1 SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

La simulazione di prima prova scritta è stata calendarizzata il giorno 21 aprile 2023 con durata dalle ore 16:00 alle ore 20:30. 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 SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

La simulazione della seconda prova si è svolta il giorno 3 aprile dalle ore 16 alle ore 20:30.

Per il quadro di riferimento della seconda prova, la prova e relativa griglia di valutazione (vedi allegati).

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

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

## **10 ELENCO DEGLI ALLEGATI**

|   |
|---|
| Relazione e schede disciplinari dei docenti<br>Simulazione prima prova scritta<br>griglia di valutazione della prima prova scritta<br>Simulazione seconda prova scritta e griglia di valutazione<br>Quadro di riferimento per la redazione e svolgimento della seconda prova<br>(Documentazione alunni DSA e DA da consegnare in busta chiusa al<br>presidente) |
|---|

| <b>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b> |  |
|--------------------------------------|--|
| DOCENTE                              | classe 5 P   |
| TESTO ADOTTATO                       | Professionisti in cucina: tecniche e pratiche per i futuri chef di Giovanni Salviani Editore Hoepli  |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI            | Lavori di gruppo, ricerche di approfondimento, questionari sul settore eno-gastronomico, strumenti professionali di autocontrollo, testi del settore.  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE       | 66 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> |
| ABILITA'                             | <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>   |
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE       | Le attività di recupero sono state effettuate dedicando appositi spazi durante le ore di lezione. Il recupero si è reso necessario soprattutto per quanto riguarda tematiche curriculari, quali: responsabilità nelle attività di ristorazione, abitudini alimentari e stili di cucina, sistemi e locali di ristorazione, progettazione attività, igiene e antinfortunistica.  |
| CONTENUTI                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>L'approvvigionamento delle materie prime:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ il percorso delle merci in azienda,</li> <li>○ la filiera corta</li> <li>○ la vendita diretta</li> </ul> </li> </ul>  |

- il km 0

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

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

➤ **Gli alimenti moderni**

- ✓ Alimenti integrali
- ✓ Alimenti light e dietetici

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

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

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

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

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

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

➤ **Il menù**

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

➤ **Marketing e menu**

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

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>La ristorazione collettiva</b> <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> </li> <li>➤ <b>I condimenti, i grassi (l'olio), la carne, la conservazione, la cucina regionale sono argomenti trattati negli anni precedenti ma rivisti quest'anno.</b></li> </ul> |
|--|---|

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

| <b>ATTIVITA' DISCIPLINARE</b>  |   |
|--------------------------------|---|
| Disciplina: MATEMATICA         |   |
| DOCENTE                        | <b>classe 5P corso IDA</b>  |
| TESTO ADOTTATO                 | LINEAMENTI DI ANALISI SUV. ZANICHELLI   |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI      | Appunti e schemi forniti dal docente  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE | <b>99</b>   |
| COMPETENZE                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio sufficientemente matematico per organizzare e valutare le informazioni date.</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> </ul>  |
| ABILITA'                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• • Data una funzione <math>f</math> da un insieme <math>A</math> ad un insieme <math>B</math>, calcolare le immagini in <math>B</math> degli elementi di <math>A</math> tramite <math>f</math></li> <li>• Imporre le condizioni di esistenza di una funzione finalizzate al calcolo del dominio</li> <li>• Distinguere i vari tipi di funzione</li> <li>• Determinare il dominio e il segno di una funzione razionale</li> <li>• Determinare gli intervalli di positività e negatività di funzioni algebriche e rappresentarli.</li> <li>• Operare con i limiti</li> <li>• Applicare il calcolo di limiti di varia tipologia alla ricerca degli asintoti verticali e orizzontali di una funzione</li> <li>• Rappresentare graficamente quanto determinato.</li> </ul> |
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE | Studio individuale e sospensione didattica  |
| CONTENUTI                      | <p>Sono state risolte equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p><b>Funzioni razionali:</b> Concetto di funzione. Classificazioni delle funzioni. Concetto di intervallo. Dominio e codominio. Studio del segno. Intersezione assi.</p> <p><b>Limiti:</b> Intorno di un punto. Definizione di limite. Calcolo del limite: operazioni sui limiti. Forme di indeterminazione <math>\infty/\infty</math> (mediante il teorema degli esponenti). Asintoti verticale e orizzontale.</p> <p>Le definizioni sono state, in alcuni casi, semplificate.</p> <p><b>UDA DI EDUCAZIONE CIVICA:<br/>IL VIAGGIO DELLA SOSTENIBILITA': CIBO PER TUTTI</b><br/>Totale ore annue: una (primo quadrimestre).</p>   |



| VERIFICHE                                  |                          |        |
|--|--------------------------|--------|
| TIPOLOGIA                                  | COMPETENZE               | NUMERO |
| Verifiche scritte e orali<br>Esercitazioni | Risoluzione di problemi. | 6      |

**ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE 5P****DISCIPLINA ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| DOCENTE                        |  |
| TESTO ADOTTATO                 | A SCUOLA DI SALA E BAR E VENDITA LAB. DI SERVIZI DI SALA E VENDITA   |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI      | SLIDE, Lavoro di ricerca in aula, problem solving  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE   | 50   |
| 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  | NUMERO |
| ORALE     | <p>Impegno e partecipazione al dialogo didattico - educativo, livello di partenza e continuità nello studio, grado di acquisizione dei contenuti, senso critico. Sia nel colloquio orale, sia nell'esercitazione pratica che nella verifica scritta è stata utilizzata una valutazione compresa tra lo zero e il dieci</p>  | 1/2    |

| <b>LINGUA INGLESE</b>                 |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>DOCENTE</b>                        |   |
| <b>TESTO ADOTTATO</b>                 | <p>MASTERING – COOKING AND SERVICE ELI ED. – C.E. MORRIS – S. SARDI</p> <p>COOK BOOK CLUB CLITT.ED. – OLGA CIBELLI – DANIELA D'AVINO</p> <p>COOKING SHOW! HOEPLI ED. – AA.VV.</p>   |
| <b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI</b>      | FOTOCOPIE DA ALTRI TESTI, MAPPE, LINK, VIDEO, ATTIVITA' ASINCRONE   |
| <b>NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE</b> | 99  |
| <b>COMPETENZE</b>                     | <p>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e per interagire in diversi ambiti e in semplici contesti professionali.</p> <p>Utilizzare il lessico settoriale</p> <p>Promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Comprendere aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.</p>  |
| <b>ABILITA'</b>                       | <p>Saper operare delle scelte consapevoli nella predisposizione di menu tenendo conto delle diverse tradizioni e regole di natura religiosa.</p> <p>Saper spiegare le relazioni fondamentali tra cibo e salute</p> <p>Essere in grado di illustrare alcuni comportamenti virtuosi circa le diverse abitudini alimentari</p> <p>Saper descrivere la Piramide Alimentare, la Eatwell Guide, My Plate e le caratteristiche della Dieta Mediterranea</p> <p>Essere in grado di dare informazioni sulle diete speciali e alternative</p> <p>Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità</p> <p>Dare informazioni sul movimento culturale dello Slow Food</p> |
| <b>STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE</b> | <p>Recupero in itinere, studio individuale, pausa didattica.</p> <p>Attività asincrone di supporto e/o recupero e potenziamento</p>   |
| <b>CONTENUTI</b>                      | <p><u>FOOD AND RELIGION</u><br/>Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism, Christianity</p> <p><u>DIET AND NUTRITION</u><br/>Food science, Nutrition, and Nutrients<br/>Healthy Eating<br/>The Mediterranean Diet<br/>Alternative diets<br/>Food allergies and intolerances<br/>Catering for customers with allergies and intolerances or special needs</p> <p><u>THE SUSTAINABLE TABLE</u><br/>Sustainability<br/>The Slow Food Movement<br/>Slow food presidia in Italy<br/>Food quality labels and seals</p>  |

| VERIFICHE                                  |  |  |
|--|--|--|
| TIPOLOGIA                                  | COMPETENZE   | NUMERO   |
| Verifiche scritte e orali<br>Esercitazioni | Acquisire nuovi contenuti e approfondire/consolidare i concetti fondamentali già assimilati esponendoli in lingua inglese e contestualizzandoli in chiave professionale. | 2 verifiche scritte e 2 orali nel primo quadrimestre.<br>Test ed esercitazioni varie<br>2 verifiche orali e scritte nel secondo quadrimestre<br>simulazioni prova orale durante le classiche verifiche orali |

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

### LINGUA FRANCESE

SUBLIME – OENOGASTRONOMIE – ELI ED. CHRISTINE DUVALIER.

FOTOCOPIE DA ALTRI TESTI, MAPPE, LINK, VIDEO, ATTIVITA' ASINCRONE

33

Saper fornire indicazioni sulle principali norme di igiene e sicurezza, del personale e dei locali di cucina.

Saper fornire indicazioni sul processo della marche en avant.

Saper fornire indicazioni sul sistema HACCP.

Saper fornire informazioni su intolleranze e allergie alimentari

Essere in grado di dare informazioni sulle diete speciali per soggetti allergici o intolleranti

Saper spiegare i tratti essenziali del sistema HACCP e dare informazioni circa le più comuni malattie correlate al cibo (contaminazione, avvelenamento, batteri e virus, ecc)

Recupero in itinere, studio individuale, pausa didattica.

Attività asincrone di supporto e/o recupero e potenziamento

L'hygiène et la tenue professionnelle

Les infections et les intoxications alimentaires

Le système HACCP

Allergiès et intolerances alimentaires

### VERIFICHE

#### COMPETENZE

Acquisire nuovi contenuti e approfondire/consolidare i concetti fondamentali già assimilati esponendoli in lingua francese e contestualizzandoli in chiave professionale.

#### NUMERO

2 verifiche scritte e 2 orali nel primo quadrimestre.  
Test ed esercitazioni varie  
2 verifiche orali e scritte nel secondo quadrimestre  
simulazioni prova orale durante le classiche verifiche orali

## SCHEDA DISCIPLINA

### Italiano e storia

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

|                 |  |
|-----------------|--|
|                 | <p><b>Luigi Pirandello</b><br/>Estratti dal cap. 1 "Uno, nessuno e centomila".</p> <p><b>Italo Svevo</b><br/>La coscienza di Zeno, Il fumo.</p> <p><b>Primo Levi</b><br/>Estratti dal testo "Se questo è un uomo".</p> <p><b>Pier Paolo Pasolini</b><br/>Estratti dal testo, Ragazzi di vita"; Citazioni di Pier Paolo Pasolini.</p> <p style="text-align: center;"><b>STORIA</b></p> <p><b>L'Italia tra Ottocento e Novecento fino alla Grande Guerra</b></p> <p><b>Contenuti</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De Pretis, Crispi e Giolitti. Sviluppo e crisi</li> <li>2. La prima guerra mondiale.</li> </ol> <p><b>I regimi totalitari europei e la seconda guerra mondiale</b></p> <p><b>Contenuti del modulo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa</li> <li>2. Il Fascismo e il Nazismo</li> <li>3. L'URSS di Stalin</li> <li>4. La seconda guerra mondiale e la Resistenza.</li> </ol> <p><b>Guerra fredda e fine del colonialismo</b></p> <p><b>Contenuti del modulo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il mondo diviso</li> <li>2. L'Italia ricostruita</li> <li>3. Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica</li> </ol> <p><b>Nuovi scenari tra XX e XXI sec.</b></p> <p><b>Contenuti del modulo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'occidente europeo e l'Europa comunista.</li> </ol> |
|                 | <b>Verifiche</b>   |
| Tipologia       | Competenze<br>Riconoscere le linee fondamentali della storia delle idee, della cultura, della Letteratura, e orientarsi fra testi e autori.  |
| Scritte e orali | Numero<br>Italiano: Scritte: N°6 Orali: N°4<br>Storia: N°5<br>Ed.Civica: N°2   |



**ATTIVITA' DISCIPLINARI****DISCIPLINA : Diritto e tec. Amministrativa**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>DOCENTE</b>                        |  |
| <b>TESTO ADOTTATO</b>                 | Diritto e tec. Delle strutture recettive<br>Ed. tramontana   |
| <b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI</b>      | Riassunti e materiale su internet  |
| <b>NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE</b>   | 99   |
| <b>COMPETENZE</b>                     | Redazione dei principali documenti contabili e non contabili<br>Utilizzare gli strumenti di marketing nei diversi contesti<br>Riconoscere i fattori fondamentali nella scelta della localizzazione di un'impresa |
| <b>ABILITA'</b>                       | Saper individuare e riconoscere i documenti aziendali<br>Saper individuare e riconoscere<br>Saper individuare e riconoscere le diverse tipologie di comunicazione d'impresa                                      |
| <b>STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE</b> | Ripasso argomenti ed esercitazioni   |

| CONTENUTI     | L'impresa e il suo contesto<br>Bilancio d'esercizio<br>Business plan<br>Bilancio sociale rendicontazione sociale<br>Green wasching<br>Marketing strategico<br>Marketing operativo<br>Marchio<br><br>Ed. Civica : sostenibilità impresa ( cibo e prodotti sostenibili) |        |
|---------------|---|--------|
| VERIFICHE     |   |        |
| TIPOLOGIA     | COMPETENZE  | NUMERO |
| Scritto-orali | Redazione dei principali documenti aziendali necessari ed importanti nella gestione di un impresa in generale e anche sostenibile   | 6      |

|  |  |
|--|--|
| Anno scolastico 2022/2023<br>Alberghiero di Cave |  |
| ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE V P serale Cucina  |  |
| Scienza e cultura dell'alimentazione             |  |
| DOCENTE  |  |
| TESTO ADOTTATO                                   | “Alimentazione oggi “ di Silvano Rodato della CLTT   |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI                        | Lezioni in power point con l'ausilio del monitor multimediale  |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE                   | 99   |
| COMPETENZE                                       | <p>Sviluppare e diffondere la cultura di una sana e corretta alimentazione</p> <p>Prediporre prodotti coerenti con i profili dietetici e culturali e con gli stili alimentari del cliente</p> <p>Programmare procedure di autocontrollo HACCP per prevenire i rischi nella lavorazione dei prodotti</p> <p>Valorizzare la qualità dei prodotti, gli alimenti innovativi, i prodotti tipici e il made in Italy</p>  |
| ABILITA'   | <p>Saper organizzare l'alimentazione equilibrata secondo le linee guida per una sana alimentazione differenziando le varie fasce di età e le differenti patologie.</p> <p>Saper individuare gli strumenti per prevenire le differenti contaminazioni alimentari e saper impostare un corretto piano di prevenzione H.A.C.C.P.</p> <p>Saper controllare la qualità degli alimenti tenendo conto della sostenibilità, della tipicità territoriale e del made in Italy.</p>                             |
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE                   | Recupero in itinere  |
| CONTENUTI  | <p>LA DIETOLOGIA</p> <p>L'alimentazione equilibrata.</p> <p>Il fabbisogno energetico e i fattori che lo influenzano.</p> <p>La valutazione dello stato nutrizionale e il peso ideale.</p> <p>I LARN e il calcolo del fabbisogno energetico.</p> <p>Le nuove linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>L'Uda di Educazione Civica: il cibo per tutti: L'obiettivo 2 dell'Agenda 2030 dell'Onu, la fame nel mondo e lo spreco alimentare, il New Green Deal, lo stile alimentare sostenibile.</p> |

|   | <p>Le tipologie dietetiche: la dieta mediterranea e la piramide, la dieta vegetariana.</p> <p>L'alimentazione nelle situazioni fisiologiche: la gravidanza, l'allattamento, la prima e la seconda infanzia, l'adolescenza, l'età senile.</p> <p>L'Uda di Indirizzo: il mondo a tavola: le abitudini alimentari nelle grandi religioni, l'Ebraismo, l'Islam e il Cristianesimo.</p> <p>L'alimentazione nelle situazioni patologiche: l'obesità, l'ipercolesterolemia, l'ipertensione, il diabete, i disturbi del comportamento alimentare, l'anoressia e la bulimia nervosa, l'alimentazione e il cancro, le allergie, le intolleranze e la celiachia</p> <p><b>L'IGIENE DEGLI ALIMENTI</b><br/> Le contaminazioni alimentari biologiche e le malattie di origine alimentare, la salmonellosi e il botulismo e l'epatite A</p> <p>Le contaminazioni alimentari chimiche da metalli pesanti, da fertilizzanti, da pesticidi, da pratiche zootecniche e da anabolizzanti e da rifiuti tossici.</p> <p>La prevenzione igienico-sanitaria, la filiera nel sistema agroalimentare, la tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto alimentare.<br/> Il libro bianco per la sicurezza alimentare e il Pacchetto Igiene, l'igiene degli ambienti di lavoro e del personale, le buone pratiche.<br/> Il sistema di prevenzione H.A.C.C.P.</p> <p>Argomenti che verranno svolti dopo il 15 maggio 2023</p> <p><b>LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b><br/> I sistemi di qualità e le frodi alimentari<br/> I nuovi prodotti alimentari<br/> I prodotti tipici, i marchi di qualità e il made in Italy</p> |        |
|---|---|--------|
| <b>VERIFICHE</b>  |   |        |
| TIPOLOGIA   | COMPETENZE  | NUMERO |
| Colloqui orali<br>Verifiche scritte<br>Lavori di ricerca<br>Simulazione della seconda prova scritta | Tutte le verifiche hanno avuto l'obiettivo di valutare le competenze in uscita dell'Indirizzo di Enogastronomia del Profilo Educativo, culturale e Professionale degli studenti   | 5      |

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

**Classe: 5P (IDA)**  
**Materia: LINGUA FRANCESE**

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

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

- ottimo (9-10)
- buono (8)
- soddisfacente (7)
- X sufficiente (6)
- X non del tutto sufficiente (5) (ALCUNI ALUNNI)

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

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

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

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

1

**5. Rapporti con le famiglie**

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

**Breve profilo educativo-didattico della classe**

Nonostante le varie difficoltà oggettive (alcuni alunni non hanno mai studiato francese in quanto provenienti da contesti scolastici e lavorativi differenti dove non era prevista la conoscenza della lingua straniera), il gruppo classe si è approcciato in maniera positiva alla disciplina dimostrando di possedere competenze e potenzialità in grado di portare avanti un discorso coeso e affrontare un dialogo in contesti eterogenei. Poiché gli utenti sono tutti studenti lavoratori, purtroppo, solo una parte ha frequentato con costanza e impegno partecipando con attenzione ed interesse alle lezioni. La maggior parte degli studenti lavora in modo autonomo, solo qualche studente ha necessità di essere supportato nello studio in quanto non ha acquisito pienamente un metodo di acquisizione delle conoscenze individuale.

La classe è sempre risultata motivata e partecipe anche nella condivisione di metodologie didattiche diverse dalla lezione tradizionale. Dal punto di vista relazionale non sono emerse criticità, in quanto gli alunni riescono ad interagire positivamente tra di loro, nonostante le differenze di età, e hanno un dialogo educativo condiviso con il corpo docente. Alla luce di quanto esposto, l'obiettivo fondamentale è stato quello di potenziare le capacità di ogni singolo alunno e di migliorare il processo di autostima attraverso il dialogo e la comprensione.

---

---

## **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?**

- X no
- sì, ma non significative
- sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

### **3. Metodologia**

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

- X lezione frontale
- X lavori di gruppo
- X discussione collettiva
- didattica laboratoriale
- X percorsi individualizzati
- giochi di ruolo

- attività di problem solving
- Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team
- X attività con il supporto delle ICT
- metodologia CLIL
- esperienze di laboratorio
- X ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
- drammatizzazioni
- 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/PANEL
- 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) CLASSROOM
- sperimentazione della Flipped Classroom
- X utilizzo di ambienti di simulazione
- X utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- X utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- altro .....

**Verifiche e valutazione**

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

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

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

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

**Classe: 5P (IDA)**  
**Materia: LINGUA INGLESE**

**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 (9-10)
- buono (8)
- X soddisfacente (7)
- X sufficiente (6)
- X non del tutto sufficiente (5) (ALCUNI ALUNNI)

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

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

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

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

1

**5. Rapporti con le famiglie**

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

**Breve profilo educativo-didattico della classe**



Nonostante le varie difficoltà oggettive (alcuni alunni non hanno mai studiato inglese in quanto provenienti da contesti scolastici e lavorativi differenti dove non era prevista la conoscenza della lingua straniera), il gruppo classe si è approcciato in maniera positiva alla disciplina dimostrando di possedere competenze e potenzialità in grado di portare avanti un discorso coeso e affrontare un dialogo in contesti eterogenei. Poiché gli utenti sono tutti studenti lavoratori, purtroppo solo una parte ha frequentato con costanza e impegno partecipando con attenzione ed interesse alle lezioni. La maggior parte degli studenti lavora in modo autonomo, solo qualche studente ha necessità di essere supportato nello studio in quanto non ha acquisito pienamente un metodo di acquisizione delle conoscenze individuale.

La classe è sempre risultata motivata e partecipe anche nella condivisione di metodologie didattiche diverse dalla lezione tradizionale. Dal punto di vista relazionale non sono emerse criticità in quanto gli alunni riescono ad interagire positivamente tra di loro, nonostante le differenze di età, e hanno un dialogo educativo condiviso con il corpo docente. Alla luce di quanto esposto, l'obiettivo fondamentale è stato quello di potenziare le capacità di ogni singolo alunno e di migliorare il processo di autostima attraverso il dialogo e la comprensione.

## **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?**

X no

sì, ma non significative

sì

**Se sì**

a. specificare le variazioni

.....

b. specificare per quali motivi

.....

### **3. Metodologia**

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

X lezione frontale

X lavori di gruppo

X discussione collettiva

didattica laboratoriale

X percorsi individualizzati

giochi di ruolo

attività di problem solving

- Project Work – Creazione di un progetto lavorando in team
- X attività con il supporto delle ICT
- metodologia CLIL
- esperienze di laboratorio
- X ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe
- drammatizzazioni
- 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/PANEL
- 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) CLASSROOM
- sperimentazione della Flipped Classroom
- X utilizzo di ambienti di simulazione
- X utilizzo di mailing list (con allievi)
- sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)
- esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)
- X utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)
- altro .....

**Verifiche e valutazione**

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

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

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

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

UDA interdisciplinare: **Il cibo sostenibile**

Breve descrizione dell'attività:

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

Data 12/05/2023

Firma

**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**

**Classe: V P**

**Disciplina: Italiano e Storia**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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

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

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

- ottimo (9)
- buono (8)
- soddisfacente (7)
- 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 mostrato un comportamento globalmente corretto, è stata rispettosa delle regole, dei compagni, dei docenti e degli ambienti scolastici. Gli alunni si sono applicati nel lavoro con livelli di attenzione, partecipazione e concentrazione in modo non sempre costante, attestandosi su un livello di preparazione medio. Considerando la condizione generale di partenza, si possono evincere situazioni di apprendimento eterogenee.

### ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

#### 1. Competenze

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

La classe globalmente ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

b. Specificare per quali motivi

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

#### 2. Unità di apprendimento (UdA)

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?

- no
- sì, ma non significative
- sì

Se sì

a. specificare le variazioni

.....  
.....

b. specificare per quali motivi

.....  
.....

#### 3. Metodologia

a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state

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

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

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

### **Verifiche e valutazione**

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

Il 21/04/2023 Le alunne hanno partecipato ad una simulazione scritta finalizzata all'esame di Stato. Tutto è stato predisposto come se si trattasse del giorno dell'esame. Le studentesse dalle ore 14,30 alle ore 20,30 si sono cimentate nella stesura degli elaborati, hanno potuto lasciare l'aula soltanto dopo tre ore dall'inizio della prova, come previsto dagli indirizzi del Ministero. Le correzioni dei compiti sono state coerenti con le griglie condivise e stabilite dal Dipartimento di Lettere. Tali griglie verranno allegate agli atti.

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

Tipologia : UDA

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

Breve descrizione dell'attività:

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

Data 04/05/23



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

## **RELAZIONE FINALE**

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

**Classe: 5P**  
**Materia: MATEMATICA**

#### **SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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

sufficientemente positivo

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

sufficiente

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

corretto

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

non sempre collaborativi per impegni lavorativi

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

Le alunne hanno dimostrato competenze e potenzialità di diverso livello in quanto alcune provengono da vari indirizzi di studi.

Gran parte della classe frequenta con costanza e impegno, partecipando con attenzione ed interesse alle lezioni. Una parte frequenta in modo discontinuo per motivi di lavoro.

La maggior parte degli studenti lavora in modo autonomo, solo qualche studente ha necessità di supporto in quanto non ha acquisito pienamente un metodo di studio individuale.

La classe risulta motivata e partecipa nell'attività didattica. Dal punto di vista relazionale non emergono delle criticità, in quanto gli alunni riescono a relazionarsi positivamente tra di loro, nonostante le differenze di età, e hanno un dialogo educativo condiviso con il corpo docente.

Sulla base della personalizzazione, l'obiettivo principale è stato il potenziamento delle capacità di ogni singolo alunno e di migliorare il processo di autostima attraverso il dialogo e la comprensione.

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

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

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

Le competenze raggiunte dagli alunni sono mediamente discrete.

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

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

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

### **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
- ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe

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

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

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**

**Classe: 5P**

**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**

**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**

- ✓ 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



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



**Rosario Livatino**  
**PALESTRINA | CAVE**

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

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

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

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

Tel 0699180189

**RELAZIONE FINALE**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Classe: 5 P serale Cucina**

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

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

La classe è composta da 13 alunni dei quali 1 maschio e 12 femmine, la maggior parte di essi è pendolare e quasi tutti sono lavoratori, due alunni non sono frequentanti.

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

La maggior parte degli alunni ha partecipato alle lezioni con interesse e atteggiamento costruttivo anche se la frequenza di alcuni studenti lavoratori è stata saltuaria.

Un gruppo di alunni ha mostrato particolare interesse per la disciplina animando le lezioni con domande e interventi pertinenti ed ha contribuito a creare un clima di scambio culturale.

In quanto studenti lavoratori molti di loro hanno manifestato una buona motivazione per lo studio finalizzata ad ampliare le conoscenze generali e le competenze specifiche nell'ambito del settore enogastronomico e di scienza degli alimenti.

**Analisi dell'attività didattica svolta**

**Competenze**

Un gruppo di alunni ha conseguito nel profitto risultati soddisfacenti altri hanno conseguito risultati sufficienti, complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi didattici perchè gli studenti, pur con diverse modalità, sono capaci di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione, sanno argomentare in modo critico e personale.

Alla fine del corso di studi la maggior parte degli studenti mostra di possedere le competenze tecnico-professionali per affrontare l'Esame di Stato e un patrimonio culturale che valorizza la loro professionalità in una prospettiva di apprendimento permanente.

### **Unità di apprendimento (UdA)**

Non ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate.

### **Metodologia**

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

### **Le attività ICT**

sono state svolte regolarmente le lezioni in power point con l'ausilio del monitor multimediale ed è stato usato regolarmente classroom, sono state anche effettuate esperienze di apprendimento mobile con smartphone.

### **Verifiche e valutazione**

La valutazione si è basata su colloqui orali, verifiche scritte, lavori di ricerca e una simulazioni della seconda prova scritta dell'Esame di Stato effettuata il 3 aprile 2023.

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](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**

**Classe: V P**

**Disciplina: Enogastronomia settore cucina**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

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

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

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

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

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

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

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

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

**5. Rapporti con le famiglie**

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

### Breve profilo educativo-didattico della classe

La classe è eterogenea per l'apprendimento e comportamento: per la maggioranza degli alunni l'impegno è adeguato e costante, mentre per alcuni è superficiale e saltuario. La maggior parte degli studenti appare interessata ad apprendere e partecipa in modo costruttivo alle lezioni. Globalmente il comportamento è vivace ma abbastanza corretto.

### ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

#### 1. Competenze

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

Nessuno

b. Specificare per quali motivi

N.A.

#### 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 si sono svolte in laboratorio in maniera regolare portando buon esito.

---

Data  
07/05/2023

Firma



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

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

**Classe: V sez. C**

**Disciplina: Diritto e Tec. Amministrativa**

**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 complessivamente ha dimostrato di conseguire e possedere competenze e abilità di livelli diversi ciò è dovuto dalla provenienza dai vari indirizzi di studi e anche di esperienze lavorative. E' una classe molto unita e collaborativa infatti non ci sono problemi relazionali all'interno di essa. Gran parte della classe partecipa attivamente al dialogo educativo . mostrando sempre interesse per le lezioni e frequentando con costanza ed impegno. La maggior parte degli studenti ha acquisito un proprio metodo di studio e quindi riesce a lavorare in maniera autonoma.

## ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

### 1. Competenze

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

La classe globalmente presenta ha **acquisito le competenze previste nel piano di lavoro**

b. Specificare per quali motivi

### 2. Unità di apprendimento (UdA)

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

X no

    si, ma non significative

    si

### 3. Metodologia

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

x lezione frontale

x Lavori di gruppo

X discussione collettiva

didattica laboratoriale

percorsi individualizzati

giochi di ruolo

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

lezione con il supporto di LIM

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

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

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

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

## **Verifiche e valutazione**

---

Scritte ed orali

---

Data 12/05/2023

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 dì 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 dì 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 Ueseppe. [...] 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. Ueseppe 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.

"Ueseppe! Ueseppe!" 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 Ueseppe 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 Ueseppe, 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. [...] Ueseppe, 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 dallè 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 udì 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.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'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 muoverci 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: dissepellire 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 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.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi 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.

*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITA'**

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

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

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

*Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nascerla 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 proes. 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><br><b>(MAX 60 pt)</b>   | <b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</b><br><b>1 - 6</b>   | <b>INSUFFICIENTE</b><br><b>7 - 8</b>  | <b>MEDIOCRE</b><br><b>9 - 11</b>   | <b>SUFFICIENTE</b><br><b>12</b>   | <b>DISCRETO</b><br><b>13 - 15</b>   | <b>BUONO</b><br><b>16 - 18</b>   | <b>OTTIMO</b><br><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<br>Max 40 punti |
|--|---|------------|-----------------------|
| <b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>                              | Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato  | 9 – 10     | 10                    |
|  | Elaborato abbastanza completo e pertinente alla traccia   | 7 – 8      |                       |
|  | Esposizione semplice con lessico talvolta non appropriato   | 6          |                       |
|  | Diffusi errori con comprensione approssimativa del testo  | 4 – 5      |                       |
|  | Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato                           | 1 – 3      |                       |
| <b>Interpretazione corretta ed articolata del testo</b>  | Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi   | 7 – 10     | 10                    |
|  | Elaborato parzialmente organico   | 5 – 6      |                       |
|  | Elaborato disorganico   | 1 - 4      |                       |
| <b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>   | Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti                                     | 9 – 10     | 10                    |
|  | Rispetta in modo adeguato tutti i vincoli richiesti   | 7 – 8      |                       |
|  | Rispetta parzialmente i vincoli richiesti   | 5 – 6      |                       |
|  | Rispetta poco o solo alcuni vincoli nella consegna  | 1 - 4      |                       |
| <b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b> | Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa ed approfondita, contestualizzazione ampia e pertinente | 9 – 10     | 10                    |
|  | Sintesi e analisi corretta e completa con interpretazione pertinente dei concetti chiave                      | 7 – 8      |                       |
|  | Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi, contestualizzazione sintetica       | 5 – 6      |                       |
|  | Sintesi incompleta e imprecisa; analisi testuale incompleta; contestualizzazione parziale o inesistente       | 1 – 4      |                       |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Traccia 1**

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

L'alimentazione in gravidanza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1 Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI  
SETTORE SERVIZI**

***CODICE IPEN***

***INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA***

**Caratteristiche della prova d'esame**

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

**TIPOLOGIA A**

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

**TIPOLOGIA B**

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

**TIPOLOGIA C**

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

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.



## **DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO**

### **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

#### **Nuclei tematici fondamentali**

##### **1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione**

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

##### **2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie**

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

##### **3. Tutela e sicurezza del cliente**

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

##### **4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio**

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

#### **Obiettivi della prova**

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

## **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

### **Nuclei tematici fondamentali**

#### **1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici**

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

#### **2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione**

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

#### **3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio**

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

#### 4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L’elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

#### Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

#### Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi

| Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>  | Punteggio max per ogni indicatore (totale 20) |
|---|---|
| • <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.   | <b>3</b>                                      |
| • <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.  | <b>6</b>                                      |
| • <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni.                         | <b>8</b>                                      |
| • <b>CAPACITA’</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | <b>3</b>                                      |